Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 24 juillet 1979

relative au rapprochement des législations des États membres concernant les confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que la crème de marrons

(79/693/CEE)

(JO L 205 du 13.8.1979, p. 5)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Directive 80/1276/CEE du Conseil du 22 décembre 1980	L 375	77	31.12.1980

Modifiée par:

►**A1**	Acte d'adhésion de l'Espagne et du Portugal	L 302	23	15.11.1985

▼B

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 24 juillet 1979

relative au rapprochement des législations des États membres concernant les confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que la crème de marrons

(79/693/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

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

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée ([1]),

vu l'avis du Comité économique et social ([2]),

considérant que les dispositions législatives, réglementaires et administratives en vigueur dans les États membres définissent la composition et les caractéristiques de fabrication des confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que de la crème de marrons, réservent leurs dénominations aux seuls produits répondant à ces normes et déterminent les règles relatives à leur étiquetage et à leur présentation;

considérant que les différences qui existent entre ces dispositions nationales sont de nature à entraver la libre circulation de ces produits et à créer des conditions de concurrence inégales;

considérant qu'il est par conséquent nécessaire de fixer les règles communes dont le respect permet de commercialiser librement dans toute la Communauté les produits considérés;

considérant que les confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que la crème de marrons sont soumises, en ce qui concerne leur étiquetage, aux règles générales établies par la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard ([3]); que la présente directive peut, dès lors, se borner à arrêter les compléments et les dérogations qu'il convient d'apporter à ces règles générales;

considérant qu'un nouveau type de produits à teneur réduite en sucres vient d'apparaître sur certains marchés, mais que le développement industriel de ces produits n'est pas encore terminé; qu'il convient dès lors, dans un premier temps, de laisser aux États membres la possibilité d'étendre ou non auxdits produits les notions de confiture, gelée, marmelade ou crème de marrons; qu'un régime communautaire applicable à ces produits devra être élaboré ultérieurement;

considérant que, dans le but de simplifier et d'accélérer la procédure, il convient de confier à la Commission l'adoption de mesures d'application de caractère technique;

considérant que, dans tous les cas pour lesquels le Conseil confère à la Commission des compétences pour l'exécution de règles établies dans le domaine des denrées alimentaires, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commisson au sein du comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision 69/414/CEE ([4]);

considérant que l'application de certaines règles prévues par la présente directive ne peut être envisagée dans l'immédiat du fait des difficultés techniques qui en résulteraient;

considérant que le recours à des dispositions nationales s'impose dès lors, mais qu'il convient de revoir ultérieurement la situation en vue d'éliminer graduellement les différences encore existantes,

([1]) JO nº C 7 du 12. 1. 1976, p. 38.
([2]) JO nº C 131 du 12. 6. 1976, p. 23.
([3]) JO nº L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.
([4]) JO nº L 291 du 29. 11. 1969, p. 9.

▼B

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La présente directive s'applique aux produits suivants:

1. confiture extra,
2. confiture,
3. gelée extra,
4. gelée,
5. marmelade,
6. crème de marrons,

tels que définis à l'annexe I.

Article 2

Les États membres prennent toutes dispositions utiles pour que les produits définis à l'annexe I ne puissent être commercialisés que s'ils répondent aux définitions et règles prévues par la présente directive.

Article 3

1. Les dénominations figurant à l'annexe I sont réservées aux produits qui y sont définis et dont la teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractomètre, est égale ou supérieure à 60 %.

2. Les États membres peuvent, en outre, autoriser sur leur territoire l'emploi des dénominations figurant à l'annexe I pour désigner les produits qui, tout en étant conformes aux autres dispositions de la présente directive, à l'exception de celles prescrites à l'annexe III partie B, présentent une teneur en matière sèche soluble inférieure à 60 %.

Au plus tard cinq ans après la notification de la présente directive, le Conseil décide, sur proposition de la Commisson, du régime communautaire applicable aux produits visés au premier alinéa.

3. Les dénominations figurant à l'annexe I partie A points 2 et 4 peuvent également être utilisées pour désigner selon le cas les produits définis aux points 1 et 3 de cette partie.

4. Le présent article n'affecte pas les dispositions en vertu desquelles la dénomination «gelée» peut être utilisée à titre complémentaire et conformément aux usages pour désigner d'autres produits ne pouvant être confondus avec ceux définis à l'annexe I.

Article 4

Ne peuvent être utilisées dans la fabrication des produits définis à l'annexe I que les matières premières qui sont conformes à l'annexe II.

Article 5

Les produits définis à l'annexe I ne peuvent être additionnés que des seules substances figurant à l'annexe III et conformément aux conditions qui y sont fixées.

Article 6

1. Les produits définis à l'annexe I ne peuvent contenir des substances quelconques en quantité telle qu'elles puissent présenter un danger pour la santé humaine.

2. Les produits définis à l'annexe I ne peuvent, en particulier, présenter une teneur en anhydride sulfureux supérieure aux limites fixées à l'annexe IV.

Article 7

1. a) La dénomination de vente des produits définis à l'annexe I est la dénomination qui leur est réservée en vertu de l'article 3.

▼B

b) La dénomination de vente est complétée par:

i) l'indication du ou des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières mises en œuvre; toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention «plusieurs fruits» ou celle du nombre des fruits utilisés;

ii) l'indication des ingrédients figurant à l'annexe III partie A point 2.

2. a) Lorsque les abricots destinés à la fabrication du produit défini à l'annexe I partie A point 2 ont subi des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation, la mention «abricots secs» est indiquée dans la liste des ingrédients.

b) Lorsque le jus de betteraves rouges a été ajouté aux produits définis à l'annexe I partie A points 2 et 4 et obtenus à partir de l'un ou plusieurs des fruits suivants: fraises, framboises, groseilles à maqueraux, groseilles rouges et prunes, la mention «jus de betteraves rouges pour renforcer la coloration» est indiquée dans la liste des ingrédients.

c) Dans le cas des produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, les États membres peuvent admettre que l'énumération des fruits utilisés dans la liste des ingrédients soit remplacée par la seule mention «fruits».

d) Lorsque la teneur résiduelle en anhydride sulfureux dépasse 10 milligrammes par kilogramme, les États membres peuvent exiger que la mention «anhydride sulfureux résiduel» soit indiquée dans la liste des ingrédients. Aux termes d'un délai de cinq ans à compter de la notification de la présente directive, la Commission réexamine cette dérogation et propose au Conseil, le cas échéant, les modifications nécessaires.

3. L'étiquetage des produits définis à l'annexe I comporte également les mentions obligatoires suivantes:

a) la mention «préparé avec… grammes de fruits pour 100 grammes», le chiffre indiqué représentant les quantités pour 100 grammes de produit fini pour lesquelles ont été utilisés:

— la pulpe, la purée, le jus et les extraits aqueux, dans la fabrication des produits définis à l'annexe I partie A points 1, 2, 3, 4 et 6, le cas échéant après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux;

— les agrumes, dans la fabrication du produit défini à l'annexe I partie A point 5;

b) la mention «teneur totale en sucres:… grammes pour 100 grammes», le chiffre indiqué représentant la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 degrés Celsius, moyennant une tolérance de plus ou moins 3 % entre la valeur réfractométrique réelle et la valeur indiquée;

c) pour les produits dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 63 %, la mention «à conserver au frais après ouverture»; cette mention n'est toutefois pas obligatoire pour les produits présentés en petits emballages dont le contenu est normalement consommé en une fois ainsi que pour les produits auxquels des agents conservateurs ont été ajoutés;

d) pour le produit défini à l'annexe I partie A point 5:

— qui contient de l'écorce, l'indication de la manière dont l'écorce est découpée,

— qui ne contient pas d'écorce, l'indication d'absence d'écorce.

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

5. L'adjonction d'acide L-ascorbique, aux termes de l'article 5 et de l'annexe III partie B, n'autorise aucune référence à la vitamine C.

▼B

Article 8

Sans préjudice des dispositions à arrêter par la Communauté en la matière, les États membres restent libres de déterminer les règles d'étiquetage des produits définis à l'annexe I et qui ne sont pas destinés à être livrés en l'état au consommateur final.

Article 9

1. Les États membres ne peuvent interdire le commerce des produits définis à l'annexe I, conformes aux définitions et règles prévues par la présente directive, notamment par l'application des dispositions nationales non harmonisées qui réglementent la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement ou l'étiquetage de ces seuls produits ou des denrées alimentaires en général.

2. Le paragraphe 1 n'est pas applicable aux dispositions nationales non harmonisées justifiées par des raisons:

— de protection de la santé publique,

— de répressions des tromperies, à condition que ces dispositions ne soient pas de nature à entraver l'application des définitions et règles prévues par la présente directive,

— de protection de la propriété industrielle et commerciale, d'indications de provenance, d'appellations d'origine et de répression de la concurrence déloyale.

Article 10

1. Si un État membre constate sur la base d'une motivation circonstanciée en raison de nouvelles données ou d'une nouvelle évaluation des données existantes, intervenues depuis l'adoption de la présente directive, que l'emploi dans les produits définis à l'annexe I de l'une des substances figurant à l'annexe III partie A point 2 sous b) deuxième tiret, point 2 sous c) et partie B et à l'annexe IV ou le taux maximal pouvant être utilisé présente un danger pour la santé humaine, tout en étant conforme à la présente directive, cet État membre peut provisoirement suspendre ou restreindre sur son territoire l'application des dispositions dont il s'agit. Il en informe immédiatement les autres États membres et la Commission, en précisant les motifs justifiant sa décision.

2. La Commission examine, dans les meilleurs délais, les motifs invoqués par l'État membre intéressé et procède à la consultation des États membres au sein du comité permanent des denrées alimentaires, puis elle émet sans tarder son avis et prend des mesures appropriées.

3. Si la Commission estime que des modifications à la présente directive sont nécessaires pour pallier les difficultés évoquées au paragraphe 1 et pour assurer la protection de la santé humaine, elle engage la procédure prévue à l'article 13 en vue d'arrêter ces modifications; dans ce cas, l'État membre qui a adopté des mesures de sauvegarde peut les maintenir jusqu'à l'entrée en vigueur de ces modifications.

Article 11

Le Conseil, statuant à l'unanimité sur proposition de la Commission, détermine, pour autant que de besoin, les critères d'identité et de pureté des produits et substances figurant aux annexes II et III.

Article 12

Sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 13 les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits définis à l'annexe I.

Article 13

1. Au cas où il est fait appel à la procédure définie au présent article, le comité permanent des denrées alimentaires, ci-après dénommé «comité», est saisi par son président soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

▼B

2. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. Il se prononce à la majorité de ►A1 cinquante-quatre ◄ ►M1 voix ◄ , les voix des États membres étant affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. a) La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

c) Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission.

Article 14

L'article 13 est applicable pendant une période de dix-huit mois à compter de la date à laquelle le comité a été saisi pour la première fois en application de l'article 13 paragraphe 1.

Article 15

1. La présente directive n'affecte pas les dispositions nationales en vertu desquelles sont autorisées pour la fabrication des produits définis à l'annexe I:

a) l'addition des substances suivantes:

i) acide malique et ses sels de sodium et de calcium, dans la limite des bonnes pratiques de fabrication;

ii) — carbonate de calcium, chlorure de calcium et gluconate de calcium, ces substances étant utilisées, isolément ou ensemble à la dose maximale de 200 milligrammes par kilogramme, exprimées en calcium,

— carbonate de sodium, bicarbonate de sodium et hydroxyde de sodium,

— acide phosphorique;

iii) — agents conservateurs lorsque la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 65 %,

— matières colorantes; dans le cas des produits définis à l'annexe I partie A points 1 et 3, cette autorisation ne peut toutefois être accordée que lorsque ces produits sont fabriqués à partir de fruits appartenant à un ou plusieurs des fruits suivants: fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes,

— alginates et carraghenanes à la dose maximale de 10 grammes par kilogramme (isolément ou ensemble), farine de graines de caroube à la dose maximale de 20 grammes par kilogramme,

— diméthylpolysiloxane à la dose maximale de 10 milligrammes par kilogramme,

— monolaurate de sorbitane à la dose maximale de 25 milligrammes par kilogramme dans le produit défini à l'annexe I partie A point 5 troisième alinéa;

b) le remplacement total ou partiel des sucres énumérés à l'annexe II partie A point 6 par du miel, de la mélasse de canne ou du sucre brun.

2. La dérogation prévue:

i) au paragraphe 1 sous a) sous i) prend fin à une date que le Conseil fixe avant le 1er juillet 1984 selon la procédure prévue à l'article 100 du traité, et en tout cas au moment où est mise en application une réglementation communautaire concernant l'emploi des acides alimentaires dans les denrées alimentaires;

ii) au paragraphe 1 sous a) sous ii) prend fin à une date que le Conseil fixe avant le 1er juillet 1984 selon la procédure prévue à l'article 100 du traité.

▼B

3. Avant le 1er juillet 1984, la Commission réexamine les dérogations prévues au paragraphe 1 sous a) sous iii) et propose au Conseil, le cas échéant, les modifications nécessaires.

Article 16

La présente directive

a) ne s'applique pas aux produits qui sont destinés à être exportés hors de la Communauté;

b) n'affecte pas les dispositions nationales concernant les produits diététiques sans préjudice des dispositions communautaires en la matière;

c) ne s'applique pas aux produits qui sont destinés à la fabrication des produits de la boulangerie fine, la pâtisserie et la biscuiterie.

Article 17

1. Les États 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 7 est celui visé à l'article 22 paragraphe 1 deuxième tiret de la directive 79/112/CEE.

3. Le présent article n'affecte pas l'application de l'article 22 paragraphe 2 sous b) et c) et de l'article 23 paragraphe 1 sous b) premier tiret de la directive 79/112/CEE.

Article 18

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

▼B

ANNEXE I

DÉFINITION DES PRODUITS FINIS

A. Au sens de la présente directive, on entend par:

1. **confiture extra:**

le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres et de pulpe:

— soit d'une seule espèce de fruits,

— soit de deux ou plusieurs espèces de fruits, à l'exclusion des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.

La quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à:

450 grammes — en général,

350 grammes — dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,

250 grammes — dans le cas du gingembre,

230 grammes — dans le cas des anacardes,

80 grammes — dans le cas des fruits de la passion;

2. **confiture:**

le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres ainsi que de pulpe et/ou de purée:

— soit d'une seule espèce de fruits,

— soit de deux ou plusieurs espèces de fruits.

La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à:

350 grammes — en général,

250 grammes — dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,

150 grammes — dans le cas du gingembre,

160 grammes — dans le cas des anacardes,

60 grammes — dans le cas des fruits de la passion.

Toutefois, pendant une période de cinq ans, à compter de la notification de la présente directive, les États membres peuvent prévoir une quantité de 300 grammes pour 1 000 grammes de produit fini dans le cas des framboises et des groseilles à maquereaux;

3. **gelée extra:**

le mélange, suffisamment gélifié, de sucres ainsi que du jus et/ou d'extrait aqueux:

— soit d'une seule espèce de fruits,

— soit de deux ou plusieurs espèces de fruits, à l'exclusion des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.

La quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à:

450 grammes — en général,

350 grammes — dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,

250 grammes — dans le cas du gingembre,

230 grammes — dans le cas des anacardes,

80 grammes — dans le cas des fruits de la passion.

Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux;

4. **gelée:**

le mélange, suffisamment gélifié, de sucres ainsi que du jus et/ou d'extrait aqueux:

— soit d'une seule espèce de fruit,

— soit de deux ou plusieurs espèces de fruits.

▼B

La quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à:

350 grammes — en général,

250 grammes — dans le cas des cassis cynorrhodons, coings,

150 grammes — dans le cas du gingembre,

160 grammes — dans le cas des anacardes,

60 grammes — dans le cas des fruits de la passion.

Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux;

5. **marmelades:**

le mélange porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres et d'un ou plusieurs des produits ci-après, obtenus à partir d'agrumes: pulpe, purée, jus, extraits aqueux et écorces.

La quantité d'agrumes utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 200 grammes dont au moins 75 grammes proviennent de l'endocarpe.

Les États membres peuvent autoriser, sur leur territoire, la dénomination «marmelade-gelée» dans le cas du produit exempt de la totalité des matières insolubles, à l'exclusion éventuellement de faibles quantités d'écorce finement coupée;

6. **crème de marrons:**

le mélange porté à la consistance appropriée, de sucres et de la purée de marrons.

La quantité de purée de marrons utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 380 grammes.

B. En cas de mélange, les teneurs minimales fixées à la partie A pour les différentes espèces de fruits sont réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés.

▼B

ANNEXE II

A. DÉFINITIONS DES MATIÈRES PREMIÈRES

1. **Fruit:**

— le fruit frais, sain, exempt de toute altération, privé d'aucun de ses composants essentiels et parvenu au degré de maturité approprié pour la fabrication des produits définis à l'annexe I, après nettoyage, parage et émouchetage,

— sont assimilées au fruit, pour l'application de la présente directive, les tomates et les parties comestibles des tiges de rhubarbe,

— le terme «marron» désigne le fruit du châtaignier *(Castanea sativa),*

— dans le cas du gingembre, il s'agit des racines comestibles égouttées ou épluchées de gingembre, conservées dans du sirop.

2. **Pulpe de fruit (pulpe):**

la partie comestible du fruit entier, éventuellement épluché ou épépiné, cette partie comestible pouvant être coupée en morceaux ou écrasée, mais non réduite en purée.

3. **Purée de fruit (purée):**

la partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné, cette partie comestible étant réduite en purée par tamisage ou autre procédé similaire.

4. **Jus de fruits (jus):**

le produit qui, sous réserve des traitements prévus à la partie B, répond aux définitions de la directive 75/726/CEE du Conseil, du 17 novembre 1975, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les jus de fruits et certains produits similaires [1], modifiée par la directive 79/168/CEE [2].

5. **Extraits aqueux de fruits (extraits aqueux):**

les extraits aqueux de fruits qui, sous réserve des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication, contiennent tous les constituants solubles dans l'eau des fruits utilisés.

6. **Sucres:**

— le sucre mi-blanc,

— le sucre (sucre blanc),

— le sucre raffiné (sucre blanc raffiné),

— le sucre liquide,

— le sucre liquide inverti,

— le sirop de sucre inverti,

— le dextrose monohydraté,

— le dextrose anhydre,

— le sirop de glucose,

— le sirop de glucose déshydraté,

— le fructose,

— la solution aqueuse de saccharose qui répond aux caractéristiques suivantes:

a)	matière sèche:	pas moins de 62 % en poids,
b)	teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le dextrose: 1,0 ± 0,2):	pas plus de 3 % en poids sur la matière sèche,
c)	cendres conductimétriques:	pas plus de 0,3 % en poids sur la matière sèche,

(1) JO nº L 311 du 1. 12. 1975, p. 40.
(2) JO nº L 37 du 13. 2. 1979, p. 27.

▼B

d)	coloration de la solution:	pas plus de 75 unités ICUMSA,
e)	teneur résiduelle en anhydride sulfureux:	pas plus de 15 milligrammes par kilogramme sur la matière sèche.

B. TRAITEMENTS AUTORISÉS DES MATIÈRES PREMIÈRES

1. Les produits définis à la partie A points 1 à 5 peuvent, dans tous les cas, subir les traitements suivants:

   — traitements par la chaleur ou le froid,

   — lyophilisation,

   — concentration, dans la mesure où ils s'y prêtent techniquement.

2. Lorsqu'ils sont destinés à la fabrication des produits définis à l'annexe I partie A points 2, 4 et 5, ils peuvent également être additionnés d'anhydride sulfureux (E 220) ou de ses sels (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227).

3. Les abricots destinés à la fabrication du produit défini à l'annexe I partie A point 2 peuvent subir des traitements de déshydratation, outre la lyophilisation.

4. Les marrons destinés à la fabrication du produit défini à l'annexe I partie A point 6 peuvent être préalablement trempés pour une courte durée dans une solution aqueuse d'anhydride sufureux (E 220).

▼B

ANNEXE III

SUBSTANCES POUVANT ÊTRE AJOUTÉES AUX PRODUITS DÉFINIS À L'ANNEXE I

A. INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES, AROMATES ET MATIÈRES AROMATIQUES

1. Ingrédients ne nécessitant pas de mention dans la dénomination de vente des produits finis

Nom	Conditions d'emploi
— Eau de qualité alimentaire	Dans tous les produits définis à l'annexe I
— Jus de fruits	Dans le produit défini à l'annexe I partie A point 2
— Jus de fruits rouges	Dans le produit défini à l'annexe I partie A point 1, lorsqu'il est obtenu à partir de l'un ou plusieurs des fruits suivants: fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes
— Jus de betteraves rouges	Dans les produits définis à l'annexe I partie A points 2 et 4, lorsqu'ils sont obtenus à partir de l'un ou plusieurs des fruits suivants: fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes
— Huiles essentielles d'agrumes	Dans le produit défini à l'annexe I partie A point 5
— Huiles et graisses comestibles	En tant qu'agent anti-moussant, dans tous les produits définis à l'annexe I
— Pectine liquide (produit contenant de la pectine et obtenu à partir de marc de pomme séché ou d'écorces séchées d'agrumes ou du mélange des deux, par un traitement à l'acide dilué suivi d'une neutralisation partielle avec des sels de sodium ou de potassium)	Dans tous les produits définis à l'annexe I

▼B

2. Ingrédients devant être mentionnés dans la dénomination de vente des produits finis

Nom	Conditions d'emploi
a) Ingrédients alimentaires en quantité suffisante pour influencer le goût:	
— Jus d'agrumes dans les produits obtenus à partir d'autres fruits	Dans les produits définis à l'annexe I partie A points 1 et 2
— Spiritueux — Vin et vin de liqueur — Noix, noisettes, amandes — Miel — Herbes — Épices	Dans tous les produits définis à l'annexe I
— Autres	Sous réserve des législations nationales
b) — Écorces d'agrumes — Feuilles de *pelargonium odoratissimum*	Dans les produits définis à l'annexe I partie A points 1 à 4 lorsqu'ils sont obtenus à partir de coings
c) — Vanille — Extraits de vanille — Vanilline — Éthyl-vanilline	Dans les produits définis à l'annexe I partie A points 1 à 4 lorsqu'ils sont obtenus à partir de pommes, coings ou cynorrhodons, ainsi que dans le produit défini à l'annexe I partie A point 6

B. ADDITIFS

Nom	Conditions d'emploi
Pectine (E 440 a) et pectine amidée (E 440 b)	Tous les produits définis à l'annexe I, la teneur du produit fini en pectines ne dépassant pas 1 %, dont 0,5 % au maximum de pectine amidée (E 440 b)
Acide lactique (E 270) Lactate de sodium (E 325) Acide citrique (E 330) Citrates de sodium (E 331) Citrates de calcium (E 333) Acide tartrique (E 334) Tartrates de sodium (E 335)	Tous les produits définis à l'annexe I en quantité nécessaire pour régulariser le pH
Lactate de calcium (E 327)	Tous les produits définis à l'annexe I selon les bonnes pratiques de fabrication
Acide L-ascorbique (E 300)	Tous les produits définis à l'annexe I en quantité nécessaire à l'effet anti-oxygène
Mono- et diglycérides d'acides gras (E 471)	Tous les produits définis à l'annexe I

▼B

ANNEXE IV

TENEURS MAXIMALES EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES PRODUITS DÉFINIS À L'ANNEXE I

La teneur en anhydride sulfureux des produits définis ne doit pas dépasser

1. 10 milligrammes par kilogramme, dans le cas des produits définis à l'annexe I partie A points 1, 3 et 6.

2. 50 milligrammes par kilogramme, dans le cas des autres produits définis à l'annexe I.

3. Toutefois, dans le cas des produits définis à l'annexe I partie A points 2 et 5, les États membres peuvent maintenir leur législation nationale autorisant une teneur en anhydride sulfureux supérieure à 50 milligrammes par kilogramme mais inférieure à 100 milligrammes par kilogramme.

   Aux termes d'un délai de cinq ans à compter de la notification de la présente directive, la Commission réexamine cette dérogation et propose au Conseil, le cas échéant, la modification ou l'abrogation de cette disposition.