COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le 21.4.2023
COM(2023) 201 final

2023/0105 (COD)

Proposition de

DIRECTIVE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

modifiant la directive 2001/110/CE du Conseil relative au miel, la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, la directive 2001/113/CE du Conseil relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et la directive 2001/114/CE du Conseil relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine

{SEC(2023) 162 final} - {SWD(2023) 97 final} - {SWD(2023) 98 final}

EXPOSÉ DES MOTIFS

1. CONTEXTE DE LA PROPOSITION

• Justification et objectifs de la proposition

Les directives dites «petit-déjeuner» sont un ensemble de sept directives[1] qui établissent des règles communes concernant la composition, la dénomination de vente, l'étiquetage et la présentation de certaines denrées alimentaires afin de protéger les intérêts des consommateurs et d'assurer la libre circulation de ces produits dans le marché intérieur. Elles fonctionnent d'une manière analogue aux normes de commercialisation établies pour certains produits agricoles conformément au règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 et (CE) nº 1234/2007 du Conseil[2], car elles comportent des descriptions techniques de produits agricoles et précisent leur composition, leurs caractéristiques et les méthodes de production utilisées.

Les produits pour lesquels de telles règles communes sont prévues ne peuvent être commercialisés sous les dénominations de vente correspondantes que s'ils sont conformes à ces règles. L'utilisation de ces dénominations de vente a normalement une valeur commerciale importante, étant donné que les consommateurs les reconnaissent et décident d'acheter les produits sur cette base.

Des règles obsolètes peuvent entraver l'innovation ou empêcher de répondre aux attentes des consommateurs. Dans ces conditions, les règles doivent être adaptées. Les directives «petit-déjeuner» actuelles datent de plus de dix ans. Au cours de la dernière décennie, les marchés des denrées alimentaires ont considérablement évolué, sous l'effet de l'innovation mais aussi des changements en matière de préoccupations sociétales et de demande des consommateurs. Par conséquent, il convient de procéder à une révision de certaines règles des directives «petit-déjeuner».

Cette révision s'inscrit également dans le sillage de la stratégie «De la ferme à la table» de la Commission[3] et des objectifs de développement durable des Nations unies (section 6.1). Dans la stratégie «De la ferme à la table», il a été annoncé que la révision des normes de commercialisation de l'Union, qui s'entend comme englobant les directives «petit-déjeuner»

---

1 Directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée (JO L 66 du 13.3.1999, p. 26).
Directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine (JO L 197 du 3.8.2000, p. 19).
Directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel (JO L 10 du 12.1.2002, p. 47).
Directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 53).
Directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 58).
Directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 67).
Directive 2001/114/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (JO L 15 du 17.1.2002, p. 19).

2 JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

3 Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions intitulée «Une stratégie "De la ferme à la table" pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement» [COM(2020) 381 final].

en raison de leur similitude avec des normes de commercialisation, aurait pour objectif de pourvoir à la consommation et à l'offre de produits durables. En outre, la Commission s'est également engagée à rechercher des moyens de faciliter l'adoption de régimes alimentaires sains[4] et d'encourager la reformulation des produits, notamment pour les denrées alimentaires riches en matières grasses, en sucres et/ou en sel. Enfin, afin de permettre aux consommateurs de faire des choix alimentaires éclairés et durables, la Commission a également annoncé qu'elle envisagerait de proposer l'extension à certains produits de l'indication obligatoire de l'origine ou de la provenance, tout en tenant pleinement compte des incidences sur le marché unique.

En outre, en ce qui concerne en particulier la directive 2001/110/CE, les conclusions des 15 et 16 décembre 2020 de la présidence du Conseil concernant l'étiquetage nutritionnel sur la face avant des emballages, les profils nutritionnels et l'étiquetage de l'origine[5] renvoient aux appels formulés par les États membres lors du Conseil «Agriculture et pêche» demandant la révision de cette directive afin de préciser les pays d'origine du miel utilisé dans les mélanges de miel, et invite la Commission à entamer les travaux sur une proposition législative visant à modifier la directive en conséquence. Le Parlement européen, dans sa résolution du 20 octobre 2021 sur une stratégie «De la ferme à la table» pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement[6], invite également la Commission à proposer des modifications législatives des règles d'étiquetage du miel qui permettront d'améliorer l'information des consommateurs.

À la lumière de ce qui précède, il convient de réviser les directives «petit-déjeuner», en particulier la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel, la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, la directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et la directive 2001/114/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.

- **Cohérence avec les dispositions existantes dans le domaine d'action**

Chacune des quatre directives concernées par la présente proposition est un acte législatif autonome réglementant les produits concernés. Bien que les règles générales de la législation alimentaire s'appliquent sauf en cas de disposition contraire des directives, il n'existe pas d'autres dispositions législatives concernant directement les aspects réglementés par ces directives pour le miel, les jus de fruits et certains produits similaires, les confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi que la crème de marrons, ou certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés.

- **Cohérence avec les autres politiques de l'Union**

La révision contribue aux autres actions menées dans le cadre de la stratégie «De la ferme à la table» et du plan européen pour vaincre le cancer[7], qui visent à promouvoir des régimes

---

4 Il s'agit notamment de réduire l'apport en sucres libres dans les régimes alimentaires, comme l'a démontré l'EFSA dans son avis scientifique du 28 février 2022 relatif à l'apport maximal tolérable en sucres alimentaires https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7074. Les sucres libres comprennent les sucres ajoutés ainsi que les sucres naturellement présents dans les jus de fruits et les jus de fruits concentrés dont la structure a été dégradée. Les gelées sont un produit obtenu à partir de jus de fruits et de sucre.

5 Conseil «Agriculture et pêche» des 15 et 16 décembre 2020 (14048/20).

6 2020/2260(INI).

7 Communication de la Commission au Conseil et au Parlement européen intitulée «Plan européen pour vaincre le cancer» [COM(2021) 44 final].

alimentaires plus durables et sains. Elle est cohérente avec la future révision du règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil[8] concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires en matière d'étiquetage de l'origine et d'étiquetage nutritionnel. Elle a également pour objectif de compléter la proposition annoncée de cadre législatif pour des systèmes alimentaires durables.

2. BASE JURIDIQUE, SUBSIDIARITÉ ET PROPORTIONNALITÉ

• Base juridique

L'article 37 du traité instituant la Communauté européenne (version consolidée Amsterdam) constitue la base juridique des quatre directives faisant l'objet de la présente révision. L'article 43 du TFUE constitue la base juridique correspondante pour modifier ces directives.

• Subsidiarité (en cas de compétence non exclusive)

Le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne dispose que la compétence en matière d'agriculture est partagée entre l'Union et les États membres.

La législation de l'Union sur les normes de commercialisation applicables aux produits agricoles, y compris les directives «petit-déjeuner», a remplacé, pour de nombreux produits, des normes nationales hétérogènes préexistantes. L'harmonisation des législations des États membres concernant les produits couverts par les quatre directives se justifiait par le fait que des différences entre les législations nationales concernant lesdits produits pouvaient créer des conditions de concurrence déloyale ayant pour conséquence d'induire les consommateurs en erreur et avaient, de ce fait, une incidence directe sur le fonctionnement du marché intérieur. Compte tenu des implications pour le marché intérieur, les États membres ne pouvaient résoudre individuellement ce problème de manière suffisante au moyen de normes nationales.

Bien que les normes de commercialisation de l'Union, y compris les directives «petit-déjeuner», aient atteint les objectifs prévus, il est nécessaire de les modifier pour répondre aux nouveaux besoins et problèmes apparus depuis l'adoption des actes, comme les considérations sur le développement durable. La présente proposition de modification des quatre directives «petit-déjeuner» consiste principalement à actualiser les exigences et les définitions des produits, et ne modifie donc pas substantiellement la répartition des compétences entre l'Union et les États membres telle qu'établie par la législation modifiée.

En particulier, en ce qui concerne l'étiquetage de l'origine du miel, comme indiqué au considérant 5 de la directive 2001/110/CE, les consommateurs ont le droit de connaître l'origine géographique du miel. Entre autres, différentes variétés de miel sont produites à partir de divers arbres et plantes. Les conditions environnementales, géographiques et climatiques peuvent influer sur les caractéristiques du miel produit dans différentes régions du monde. Le mélange de miels de plusieurs origines géographiques influe également sur ces caractéristiques. En conséquence, il existe un lien étroit entre les caractéristiques du produit et la qualité du miel et son origine. Pour que les consommateurs soient correctement informés des caractéristiques et de la qualité du miel qu'ils consomment, il est indispensable d'assurer une pleine information sur ces points afin d'éviter de les induire en erreur. Par conséquent, la

[8] Règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) nº 1924/2006 et (CE) nº 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) nº 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

directive actuellement applicable exige que le ou les pays d'origine où le miel a été récolté soient indiqués sur l'étiquette. Toutefois, elle prévoit également la possibilité de remplacer la liste des pays d'origine du miel par l'une des indications suivantes, selon le cas: «mélange de miels originaires de l'UE», «mélange de miels non originaires de l'UE» ou «mélange de miels originaires et non originaires de l'UE». Le manque d'harmonisation des normes de l'UE a entraîné des différences d'étiquetage des miels dans l'ensemble de l'Union, qui sont susceptibles d'induire les consommateurs en erreur et d'entraver le fonctionnement du marché intérieur. Par exemple, les opérateurs qui importent des mélanges de miels destinés à être emballés dans un État membre qui exige la liste de tous les pays peuvent ne pas connaître avec précision les pays d'origine des miels. Compte tenu du lien étroit entre la qualité du miel et son origine, et à la lumière de l'objectif de la stratégie «De la ferme à la table» consistant à renforcer la possibilité pour les consommateurs de faire des choix éclairés, y compris en ce qui concerne l'origine de leurs aliments, et de la nécessité d'améliorer le fonctionnement du marché intérieur, il convient d'harmoniser les règles relatives à l'étiquetage de l'origine et de supprimer la possibilité de ne pas indiquer le ou les pays d'origine lorsque le miel est originaire de plus d'un pays.

En outre, en l'absence de règles communes de l'Union relatives à la réduction des sucres naturellement présents dans les jus de fruits, la qualité et l'authenticité (c'est-à-dire le fait que les sucres naturellement présents ont effectivement été éliminés par un procédé spécifique, et non par dilution dans l'eau ou par utilisation de jus de fruits non mûrs) de ces boissons ne seraient pas harmonisées dans l'ensemble de l'Union. Étant donné que ces produits seront de plus en plus disponibles sur le marché de l'Union, il est nécessaire de mettre en place un cadre juridique de l'Union permettant de faciliter leur libre circulation entre les États membres, tout en préservant la protection des intérêts des consommateurs en ce qui concerne les jus de fruits (c'est-à-dire éviter toute confusion) et en garantissant une concurrence à la fois effective et loyale pour les opérateurs ainsi que la qualité et l'intégrité de ces jus de fruits à teneur réduite en sucres, en raison du procédé qui est susceptible d'influer sur les caractéristiques du produit.

Enfin, la directive sur les laits de conserve déshydratés devrait prévoir un traitement pour la production de produits laitiers sans lactose, afin de répondre à l'évolution des besoins des consommateurs, et le terme anglais «evaporated milk» devrait être aligné sur les normes internationales.

- **Proportionnalité**

Pour chacune des principales propositions de modification des quatre directives «petit-déjeuner» concernées, l'approche adoptée n'excède pas ce qui est approprié et nécessaire pour atteindre les objectifs poursuivis.

En ce qui concerne l'étiquetage de l'origine du miel, la modification proposée vise à garantir la libre circulation du miel au sein du marché intérieur et, compte tenu du lien étroit entre la qualité du miel et son origine, l'assurance d'une pleine information sur l'origine du miel pour les consommateurs. Bien que le remplacement de la liste de tous les pays par une référence à un mélange puisse réduire la charge pesant sur les opérateurs, cette indication ne permet pas d'assurer une pleine information sur l'origine du miel pour les consommateurs. En outre, étant donné que l'obligation d'indiquer chacun des pays d'origine du miel, sans possibilité de remplacer l'ensemble de ces noms par la référence à un mélange, constitue déjà une exigence dans plusieurs États membres, cette règle peut avoir induit les consommateurs en erreur et entravé le fonctionnement du marché intérieur. Ainsi, la suppression de la possibilité de ne pas indiquer le ou les pays d'origine lorsque le miel est originaire de plus d'un pays constitue une approche proportionnée pour atteindre les objectifs poursuivis.

En ce qui concerne les jus de fruits à teneur réduite en sucres, l'approche adoptée consiste à créer une nouvelle catégorie de produits et à fixer la barre pour la réduction du sucre au même niveau que celle prévue par le règlement (CE) nº 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil[9] concernant les allégations nutritionnelles relatives à l'allégation «réduit en sucres» (30 % au minimum). L'objectif est d'assurer la cohérence entre ces deux cadres juridiques et d'éviter toute confusion pour les consommateurs, même si, pour cette nouvelle catégorie de produits, «teneur réduite en sucres» n'est pas une allégation nutritionnelle mais une partie de la dénomination elle-même. En outre, les produits finaux auront besoin de toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles, qui sont nécessaires pour proposer aux consommateurs des produits de qualité.

En ce qui concerne les confitures, les approches modifiant la quantité de sucre (c'est-à-dire la diminution ou la suppression de la quantité minimale de sucre) auraient eu plus d'inconvénients que d'avantages. La modification du seuil de la quantité minimale de sucre nécessaire pour la bonne conservation, consistance et sensation en bouche des confitures entraîne des conséquences. Tout d'abord, elle est très compliquée à réaliser d'un point de vue technique, car elle nécessite de déterminer un nouveau niveau auquel la confiture continuera de se gélifier grâce à un type et une quantité appropriés de pectines. Deuxièmement, elle aurait une incidence économique importante et des effets sur l'environnement non négligeables (c'est-à-dire la création de gaspillage alimentaire supplémentaire en raison de la durée de vie plus courte des confitures, des besoins supplémentaires en eau découlant de la plus grande quantité de pectines ajoutée, et une plus grande consommation d'énergie due au fait que l'eau supplémentaire devrait encore être évaporée et que la pasteurisation prendrait plus de temps). L'abaissement du seuil minimal pour la quantité de sucre empêcherait également l'industrie de commercialiser des confitures avec une teneur réduite en sucres conformément au règlement (CE) nº 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles, car il ne serait plus techniquement possible de produire ce type de confitures. Par conséquent, l'option la plus appropriée consiste à continuer d'autoriser l'utilisation des dénominations de vente «confiture» et «gelée» uniquement pour les produits dont la teneur minimale en fruits est supérieure à celle qui est actuellement requise. Cette approche n'empêche pas non plus l'industrie de continuer à commercialiser des confitures avec une teneur réduite en sucres (au moins inférieure à 30 %) conformément au règlement (CE) nº 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles.

Dans la mesure du possible, comme c'est le cas pour les laits de conserve déshydratés, il est fait référence à des normes internationalement reconnues, afin d'éviter la mise en place de règles disproportionnées qui mettraient le marché intérieur en contradiction avec les normes internationales.

- **Choix de l'instrument**

L'instrument choisi est une directive, étant donné que la législation existante se présente sous la forme de directives et que la nécessité de les remplacer par un règlement directement applicable n'est pas démontrée.

[9] Règlement (CE) nº 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (JO L 404 du 30.12.2006, p. 9).

3. RÉSULTATS DES ÉVALUATIONS EX POST, DES CONSULTATIONS DES PARTIES INTÉRESSÉES ET DES ANALYSES D'IMPACT

• Évaluations ex post/bilans de qualité de la législation existante

Dans le cadre de la préparation de la révision, la Commission a publié une étude externe d'appui à l'évaluation des normes de commercialisation (ci-après l'«étude»)[10] et un document de travail de ses services sur l'évaluation des normes de commercialisation (ci-après l' «évaluation»)[11]. Les deux documents traitent des directives «petit-déjeuner».

Sur la base de l'étude, il a été conclu dans l'évaluation que les normes de commercialisation de l'Union ont généralement permis d'atteindre les objectifs visés, sans entraîner d'effets non désirés/inattendus significatifs. En ce qui concerne en particulier les confitures, gelées et marmelades, grâce aux dispositions relatives à la teneur minimale en sucres et à la possibilité pour les États membres de prévoir des dérogations à cet égard, il a été conclu dans l'évaluation qu'un équilibre satisfaisant a été trouvé entre l'intérêt du consommateur à ce que la conservation des produits soit garantie et la nécessité de tenir compte des spécificités nationales, ainsi que les priorités politiques visant à promouvoir des régimes alimentaires sains (confitures à faible teneur en sucres libres). Dans l'évaluation, il a également été établi que les normes de commercialisation de l'Union apportent une valeur ajoutée significative par rapport aux normes de commercialisation internationales et privées, car: i) elles sont obligatoires et les exigences doivent être respectées dans l'ensemble de l'Union; ii) elles sont adaptées aux spécificités du fonctionnement et de la situation de marché de l'Union; et iii) elles imposent, pour de nombreux produits, des exigences de qualité plus strictes. L'évaluation a permis de constater, en effet, que certaines normes existantes pouvaient ne pas tenir suffisamment compte de l'évolution de la technologie, des stratégies de commercialisation et des préférences des consommateurs. Tel était notamment le cas pour les jus, pour lesquels le problème suivant a été mis en évidence: la directive 2012/12/UE a établi que l'addition de sucres aux jus de fruits n'était plus autorisée et qu'après le 28 octobre 2016, l'utilisation de la mention «à partir du 28 avril 2015, aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés» pour les jus de fruits n'était plus autorisée, tandis que pour d'autres boissons à base de fruits, notamment les nectars, la mention «sans sucres ajoutés» et l'indication «ne contient que des sucres naturellement présents» pouvaient continuer à être utilisées, ce qui créait une confusion chez les consommateurs et entraînait une concurrence déloyale.

• Consultation des parties intéressées

En 2019, la Commission a procédé à une évaluation des normes de commercialisation, y compris des directives «petit-déjeuner» parce qu'elles sont assimilées à des normes de commercialisation, et y a inclus une consultation publique. Plus récemment, entre le 8 juin et le 31 août 2021, la Commission a mené une consultation publique sur la révision des normes de commercialisation de l'Union applicables aux produits agricoles, y compris des directives «petit-déjeuner» parce qu'elles sont assimilées à des normes de commercialisation, en utilisant sa plateforme EU Survey. En collaboration avec le JRC, la Commission a également organisé, le 9 septembre 2021, un atelier technique avec une sélection d'experts de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, des groupes de consommateurs, des ONG et des

---

[10] Areté et al., *Evaluation of marketing standards contained in the CMO Regulation, the 'Breakfast Directives' and CMO secondary legislation* [Évaluation des normes de commercialisation contenues dans le règlement OCM, les directives «petit-déjeuner» et le droit dérivé de l'OCM], Commission européenne, Bruxelles, 2020. https://doi.org/10.2762/475831

[11] Commission européenne, *Evaluation of marketing standards* [Évaluation des normes de commercialisation], document de travail des services de la Commission [SWD(2020) 0230], 2020.

universités[12], et a consulté les États membres dans le cadre d'une consultation ciblée du 17 septembre au 14 octobre 2021. La Commission a également effectué des consultations complémentaires et des échanges bilatéraux avec les principales parties prenantes par courrier électronique et au moyen de vidéoconférences ponctuelles.

En ce qui concerne le miel, le secteur apicole de l'Union est très favorable à l'adoption de règles plus strictes en matière d'étiquetage de l'origine et à l'indication de chaque pays d'origine dans le cas des mélanges de miel. Les importateurs et les conditionneurs de miel ont souligné la nécessité de mettre en place des conditions de concurrence équitables et des règles identiques dans tous les États membres.

En ce qui concerne les jus de fruits, l'industrie des jus soutient la création d'une nouvelle catégorie de jus de fruits dont les sucres naturellement présents ont été éliminés sans produire d'incidence sur les autres caractéristiques essentielles. En outre, le secteur a manifesté son intérêt pour pouvoir continuer d'utiliser la dénomination «jus de fruits» lorsque d'autres ingrédients et additifs tels que des épices, des plantes aromatiques et des fibres alimentaires sont ajoutés. Toutefois, cela modifierait les caractéristiques essentielles des jus de fruits, qui sont des produits dont la liste des ingrédients et substances autorisés est limitée. Enfin, le secteur a également demandé la possibilité d'indiquer sur l'étiquette l'absence de sucres ajoutés dans les jus de fruits.

En ce qui concerne les confitures, gelées et marmelades, les principaux fabricants souhaitent maintenir le statu quo sur la teneur en fruits et en sucre, tandis que les fournisseurs de fruits sont favorables à une augmentation de la teneur en fruits de ces produits.

- **Analyse d'impact**

La Commission a élaboré un rapport d'analyse d'impact sur la révision des normes de commercialisation de l'Union applicables aux produits agricoles, y compris les directives «petit-déjeuner» parce qu'elles sont assimilées à des normes de commercialisation, afin de mettre à jour les règles en fonction du développement du marché et de pourvoir à la consommation et à l'offre de produits durables[13]. Le 21 septembre 2022, le comité d'examen de la réglementation a émis un avis favorable assorti de réserves sur le rapport d'analyse d'impact[14]. En ce qui concerne les modifications couvertes par la présente proposition, le comité d'examen de la réglementation a demandé que le rapport d'analyse d'impact soit enrichi d'une évaluation et d'une comparaison des options de normes retenues pour les évaluations approfondies, portant également sur les modalités de suivi envisagées, ce qui a été traité dans les sections correspondantes du rapport d'analyse d'impact.

En ce qui concerne le miel, les approches suivantes ont été envisagées:

- le remplacement du terme «non originaires de l'Union européenne» par l'indication des pays tiers d'origine;
- le remplacement du terme «non originaires de l'Union européenne» par l'indication de la région géographique d'origine;
- l'indication obligatoire de chacun des pays d'origine (États membres et pays tiers);

---

12 Russo, C. et al., *Workshop on Marketing Standards: Benefits and costs of EU marketing standards for agri-food products* [Évaluation des normes de commercialisation: Avantages et coûts des normes de commercialisation de l'UE pour les produits agroalimentaires], Rapport technique du JRC, Luxembourg: Union européenne, 2022. https://doi.org/10.2760/635080.

13 *[to be completed by OP]*.

14 *[to be completed by OP]*.

- l'indication obligatoire de chacun des pays d'origine (États membres et pays tiers), y compris le pourcentage.

L'approche privilégiée crée une sécurité juridique pour les producteurs de l'Union et les importateurs de miel. Les États membres et les parties prenantes ont souligné à plusieurs reprises la nécessité d'améliorer l'information des consommateurs sur l'origine du miel contenu dans les mélanges. Tout bien considéré, c'est la troisième approche a été retenue car elle permettrait d'identifier précisément les pays d'origine, ce qui répondrait ainsi à la demande des consommateurs, tout en limitant les coûts et les charges liés à l'indication du pourcentage exact de chaque origine dans les mélanges de miel et en respectant les obligations internationales de l'Union.

Pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres, les approches figurant ci-dessous ont été envisagées.

- Option I: autoriser certains traitements des jus de fruits afin de réduire les sucres naturellement présents et, étant donné que la teneur en sucres sera réduite en dessous des niveaux obligatoires, ajouter une dérogation aux valeurs Brix minimales pour les jus de fruits à base de concentré (à condition que la quantité d'eau ajoutée ne soit pas supérieure à celle qui a été extraite lors de la concentration).
- Option II: autoriser certains traitements ou ingrédients supplémentaires permettant de réduire les sucres naturellement présents, tout en préservant toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles des produits finaux (nutriments, goût et sensation en bouche, par exemple), pour pouvoir utiliser les dénominations concernant les jus de fruits (jus de fruits à base de concentré, etc.).
- Option III: identique à l'option II, en ajoutant l'exigence selon laquelle la réduction du sucre devrait être d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire, conformément au règlement (CE) nº 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles.

Tout bien considéré, la troisième approche a été retenue car elle est la plus efficace et la plus proportionnée pour garantir l'information correcte du consommateur sur le produit et la qualité de ce dernier. Cette approche met en place un cadre juridique clair, permet une planification commerciale tant pour les PME que pour les acteurs de plus grande taille qui développent ce nouveau produit, et fournit la base d'un retour sur investissement pour leurs activités de recherche et développement. La science est suffisamment avancée pour permettre la vérification de l'authenticité des jus de fruits à teneur réduite en sucres. En outre, cette approche n'alourdit pas considérablement la charge pesant sur les autorités de contrôle nationales. Il existe une demande de reformulation des produits transformés, en particulier des produits à faible teneur en sucres libres, tant de la part des consommateurs que des autorités sanitaires. L'approche retenue répond à cette demande. Étant donné que, sur le plan des allégations nutritionnelles relatives à la teneur en sucres, les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs sont déjà habitués au seuil de réduction de 30 % pour tous les produits, il semble cohérent d'utiliser ce même seuil de 30 % pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres, plutôt que d'autoriser toute réduction possible de la teneur en sucres, même inférieure à 30 %.

Dans l'ensemble du secteur des jus, que ce soit pour les futures importations en provenance de l'extérieur de l'Union ou pour les futures commercialisations au sein de l'Union, toutes les approches améliorent la garantie d'un retour sur investissement, ce qui entraîne des retombées économiques positives pour les fabricants. L'approche privilégiée ouvre davantage de

possibilités pour ce qui est de la segmentation du marché, permettant ainsi une meilleure appréciation de la qualité du produit final. Le fait de garantir l'accès des consommateurs à des produits à teneur réduite en sucres (jus de fruits à teneur réduite en sucres présentant un meilleur profil nutritionnel global) contribue à l'objectif consistant à donner aux consommateurs les moyens de faire des choix alimentaires éclairés, sains et durables. Il en va de même pour garantir que les dénominations ne créent pas de confusion pour les consommateurs et les conduisent à choisir un produit qui n'est pas conforme à leurs attentes. L'approche privilégiée impose une réduction du sucre d'au moins 30 %. L'accent mis sur la santé est d'autant plus visible que le niveau de réduction du sucre serait d'au moins 30 % et en aucun cas inférieur à cette valeur. Toutefois, cette approche entraîne le risque d'une réduction des ventes sur le marché des produits présentant une teneur en sucres aussi faible par rapport aux approches n'imposant pas de réduction d'au moins 30 %. Toutefois, grâce à l'obligation d'indiquer que le produit a une teneur réduite en sucres, les consommateurs seraient plus explicitement avertis de la teneur réduite en sucres du produit. Aucun effet direct sur l'environnement n'est prévu, étant donné qu'aucun des procédés employés pour réduire les sucres naturellement présents ne devrait nécessiter le recours à des produits ayant une incidence significative sur l'environnement ou nécessitant une consommation d'énergie particulière.

En ce qui concerne les confitures, les approches suivantes ont été envisagées:

- supprimer entièrement la quantité minimale requise de sucres totaux;
- abaisser la quantité minimale requise de sucres totaux et la fixer à 55 %, par exemple, comme c'est le cas en France, en Allemagne et aux Pays-Bas, ou à 50 %;
- porter la teneur minimale générale en fruits à 450 g/1000 g (contre 350 g/1000 g actuellement), qui était réservée jusqu'à présent à la «confiture extra» et à la «gelée extra», ce qui réduirait en conséquence la quantité de sucres ajoutés nécessaire pour atteindre la teneur minimale en matière sèche soluble de ces produits.

Tout bien considéré, c'est la troisième approche qui a été retenue car elle était la plus efficace et la plus proportionnée pour garantir que la quantité de sucres ajoutés nécessaire pour atteindre la teneur minimale en matière sèche soluble de ces produits soit réduite tout en préservant les caractéristiques essentielles du produit (conservation, consistance et sensation en bouche). Cette approche a pour conséquence que la teneur en fruits actuelle des «confitures extra» et «gelées extra» devient la nouvelle teneur en fruits à respecter pour les «confitures» et «gelées», et que la teneur en fruits des produits dénommés «confitures extra» et «gelées extra» doit être encore plus élevée. Il s'agit d'une option économiquement valable, fondée sur des considérations de segmentation du marché axées sur la demande du double point de vue du marché intérieur et du commerce international, qui promeut des produits plus sains à moindre teneur en sucres libres. Elle ne crée pas de gaspillage alimentaire supplémentaire. Elle ne crée pas de nouvelle charge administrative, tout en maintenant le statu quo concernant la possibilité pour les États membres d'adapter leurs préférences nationales et de réduire dans leur législation nationale la teneur minimale en sucres des confitures et gelées.

Cette approche réduirait automatiquement les sucres ajoutés dans les produits. Cette approche pourrait théoriquement augmenter les coûts pour les transformateurs, mais cette augmentation devrait être marginale, étant donné que la grande majorité des confitures commercialisées dans l'Union ont déjà une teneur en fruits égale ou supérieure à celle actuellement requise pour les confitures extra. L'adaptation de toutes les étiquettes d'emballage entraînerait des coûts pour le secteur. Cette incidence économique pourrait être gérée au moyen d'une phase

de transition pour l'application des nouvelles règles. Le fait de porter la teneur en fruits des confitures au niveau des confitures extra n'aurait qu'une incidence sur les coûts et l'organisation de la production pour les fabricants qui ne produisent actuellement pas de confitures extra, car ils devraient modifier leur production de manière à augmenter la teneur en fruits de leurs produits afin de continuer à utiliser la dénomination «confiture». L'incidence économique serait donc assez limitée. En ce qui concerne l'impact social, cette approche vise à modifier la teneur en sucres libres dans les confitures et la quantité de fruits complets consommés, mais pas la durée de conservation, étant donné que la teneur minimale totale en sucres reste inchangée. Elle ne supprimerait pas non plus la possibilité pour les États membres d'autoriser une teneur minimale en sucres inférieure et n'empêcherait pas la commercialisation de confitures à teneur réduite en sucres (au moins inférieure à 30 %) conformément au règlement (CE) nº 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles. À format égal, cette modification entraînerait une augmentation de la teneur en fruits complets des confitures et une diminution de l'apport en sucres libres. La principale conséquence de cette option serait de ne plus disposer sur le marché de l'Union de produits étiquetés comme confitures contenant moins de fruits complets, ce qui augmenterait la norme à tous les niveaux pour les consommateurs et leur garantirait des produits de meilleure qualité. Aucun effet direct sur l'environnement n'est attendu. Cette option pourrait éventuellement élargir les débouchés pour les fruits non conformes aux normes de commercialisation de la consommation à l'état frais et, en ce sens, avoir une incidence positive sur le gaspillage alimentaire. Toutefois, cette incidence positive est difficile à quantifier, car elle dépend de chaque type de fruits et de chaque région productrice de l'Union.

La proposition de modification des quatre directives ne devrait pas avoir d'effet direct sur l'environnement. Par conséquent, aucun problème n'a été recensé comme nuisant gravement à l'environnement ou manquant de cohérence avec la loi européenne sur le climat[15].

Il a été considéré que les approches privilégiées contribuent aux objectifs de développement durable (ODD) suivants[16]:

– ODD nº 2. Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable (2.4 D'ici à 2030, assurer la viabilité des systèmes de production alimentaire et mettre en œuvre des pratiques agricoles résilientes qui permettent d'accroître la productivité et la production, contribuent à la préservation des écosystèmes, renforcent la capacité d'adaptation aux changements climatiques, aux phénomènes météorologiques extrêmes, à la sécheresse, aux inondations et à d'autres catastrophes et améliorent progressivement la qualité des terres et des sols).

– ODD nº 3. Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge (3.4 D'ici à 2030, réduire d'un tiers, par la prévention et le traitement, le taux de mortalité prématurée due à des maladies non transmissibles et promouvoir la santé mentale et le bien-être).

– ODD nº 8. Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous (8.2 Parvenir à un niveau élevé de productivité économique par la diversification, la modernisation technologique et l'innovation, notamment en mettant l'accent sur les secteurs à forte valeur ajoutée et à forte intensité de main-d'œuvre).

---

15 Règlement (UE) 2021/1119 du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 2021 établissant le cadre requis pour parvenir à la neutralité climatique et modifiant les règlements (CE) nº 401/2009 et (UE) 2018/1999 (JO L 243 du 9.7.2021, p. 1).

16 https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N17/207/64/PDF/N1720764.pdf?OpenElement.

– ODD nº 12. Établir des modes de consommation et de production durables (12.8 D'ici à 2030, faire en sorte que toutes les personnes, partout dans le monde, aient les informations et connaissances nécessaires au développement durable et à un style de vie en harmonie avec la nature).

La proposition concerne les règles applicables aux définitions, aux dénominations, aux règles communes relatives à la composition et aux exigences en matière d'étiquetage pour le miel, les jus de fruits et les confitures. Elle ne vise pas à modifier un quelconque processus d'automatisation que l'industrie ou les autorités ont mis ou mettront en place pour fabriquer ou contrôler la qualité des produits concernés. En ce sens, aucune incidence n'est attendue sur le principe du «numérique par défaut»[17].

- **Réglementation affûtée et simplification**

Dans l'évaluation, les possibilités de simplification des règles relatives au miel, aux confitures, gelées et marmelades, aux jus de fruits et à certains produits similaires, ainsi qu'au lait de conserve déshydraté ont été jugées limitées, compte tenu du coût relativement faible découlant de la mise en conformité aux normes de commercialisation de l'Union et du fait que les parties prenantes consultées (exploitants du secteur et autorités compétentes) n'ont relevé aucun chevauchement/redondance dans les dispositions susceptibles d'entraîner des coûts inutiles. Dans cette optique, aucun gain d'efficacité ni aucune simplification liée à la mise en œuvre de la politique ne sont à prévoir.

- **Droits fondamentaux**

La révision respecte les droits consacrés par la charte des droits fondamentaux de l'Union européenne (articles 51 et 52); un système efficace de normes de commercialisation de l'UE, y compris les directives «petit-déjeuner», contribuera en particulier à renforcer la capacité des parties prenantes à mener une entreprise dans des conditions de concurrence équitables dans l'ensemble du marché intérieur (article 16), tout en protégeant les intérêts des consommateurs et en contribuant à répondre à leurs attentes.

4. INCIDENCE BUDGÉTAIRE

La proposition n'a aucune incidence sur le budget de l'Union européenne.

5. AUTRES ÉLÉMENTS

- **Plans de mise en œuvre et modalités de suivi, d'évaluation et d'information**

Un plan de mise en œuvre n'est pas jugé nécessaire pour ces révisions, étant donné que les États membres ont une longue expérience dans la mise en œuvre des quatre directives «petit-déjeuner» concernées et que les révisions proposées sont de nature très technique.

L'incidence des principales révisions des quatre directives «petit-déjeuner» concernées sera évaluée de la manière indiquée ci-après.

L'incidence de l'étiquetage détaillé de l'origine des mélanges de miel sur le marché du miel de l'UE sera évaluée en suivant l'évolution des ventes de miel présentant différentes indications d'origine. Ces informations ne sont pas systématiquement disponibles. Il sera nécessaire de procéder à une étude de marché représentative. Idéalement, la Commission fondera cette enquête sur des informations provenant des différents États membres.

[17] Communication de la Commission intitulée «Une boussole numérique pour 2030: l'Europe balise la décennie numérique» [COM(2021) 118 final].

L'incidence de la création d'une nouvelle catégorie de produits dans la directive 2001/112/CE sera évaluée en suivant comment les ventes et les parts de marché des jus de fruits à teneur réduite en sucres évoluent dans l'Union à moyen terme, sur la base des rapports de marché et des données d'Euromonitor, afin de déterminer le niveau de consommation de jus de fruits à teneur réduite en sucres et d'intérêt des consommateurs pour ces produits.

L'incidence de la révision de la composition des confitures et gelées sera évaluée en réexaminant à intervalles réguliers le niveau des ventes de confitures et autres produits couverts par la directive par rapport à d'autres produits à tartiner ou à base de fruits, ainsi qu'en élargissant la portée des enquêtes existantes, telles que l'enquête d'Eurostat sur la consommation de fruits et légumes ainsi que les enquêtes nutritionnelles nationales, à d'autres produits contenant des fruits, afin de déterminer le niveau de consommation de confitures et gelées dans l'Union.

En outre, la Commission utilisera les canaux existants pour contrôler la mise en œuvre des normes de commercialisation en général afin de recueillir des informations et des données sur la manière dont les modifications proposées des directives «petit-déjeuner» sont mises en œuvre sur le marché par les opérateurs, sur la manière dont elles sont perçues par les consommateurs, sur la manière dont ils sont contrôlés par les autorités et sur leur valeur ajoutée générale. Il s'agit notamment d'aborder régulièrement et spécifiquement le sujet des normes au sein du groupe d'experts sur l'organisation commune des marchés des produits agricoles avec les délégués des autorités des États membres, et au sein du groupe de dialogue civil avec les parties prenantes concernées. Ces informations seront ensuite associées à d'autres données et utilisées dans une étude que la Commission envisage de réaliser à moyen terme concernant le fonctionnement des normes de commercialisation (y compris les directives «petit-déjeuner») et leur contribution au fonctionnement du marché.

- **Documents explicatifs (pour les directives)**

La présente proposition ne nécessite aucun document explicatif sur sa transposition, car elle est suffisamment autonome.

- **Explication détaillée de certaines dispositions de la proposition**

L'article 2, paragraphe 4, de la directive 2001/110/CE prévoit que le ou les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette et que, si le miel est originaire de plus d'un État membre ou de plus d'un pays tiers, l'indication obligatoire des pays d'origine peut être remplacée par l'une des mentions suivantes, selon le cas: «mélange de miels originaires de l'UE», «mélange de miels non originaires de l'UE» ou «mélange de miels originaires et non originaires de l'UE». À la lumière de l'objectif de la stratégie «De la ferme à la table» consistant à renforcer la possibilité pour les consommateurs de faire des choix éclairés, y compris en ce qui concerne l'origine de leurs aliments, et dans l'intérêt de préserver l'efficacité du fonctionnement du marché intérieur dans l'ensemble de l'Union grâce à l'harmonisation des règles d'étiquetage, il convient de réviser les règles applicables à l'étiquetage de l'origine du miel et de prévoir que le ou les pays d'origine soient mentionnés sur l'emballage. En ce qui concerne les portions individuelles de miel (emballages «petit déjeuner»), au vu de leur taille réduite et des difficultés techniques qui en résultent, lorsque le miel provient de plusieurs pays, il convient d'exempter ces emballages de l'obligation d'indiquer chacun des pays d'origine du miel.

En 2012, la directive 2001/112/CE a été modifiée par la directive 2012/12/UE du Parlement européen et du Conseil, de façon à y faire figurer les nouvelles règles relatives aux ingrédients autorisés, notamment en ce qui concernait l'addition de sucres, qui n'était plus autorisée pour les jus de fruits. À la lumière de cette modification des exigences de composition pour les jus

de fruits, l'industrie des jus de fruits a été autorisée à utiliser, pour une période d'un an seulement, une mention indiquant qu'aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés, afin d'informer les consommateurs et de leur permettre de faire une distinction claire et immédiate entre les jus de fruits et certaines autres boissons similaires en termes d'addition de sucres dans les produits. Cette courte période s'est révélée insuffisante pour informer la société que, à la suite des nouvelles règles relatives aux ingrédients autorisés, l'addition de sucres n'est plus autorisée dans les jus de fruits. Par conséquent, pour certains consommateurs et professionnels de la santé, il n'est toujours pas clair que les jus de fruits, contrairement aux nectars de fruits, ne peuvent pas contenir de sucres ajoutés.

À l'inverse, conformément à l'annexe I, partie II, point 2, tiret 5, de la directive 2001/112/CE, les nectars de fruits ne contenant ni sucres ajoutés, ni édulcorants pouvaient porter l'allégation nutritionnelle «sans sucres ajoutés» ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, accompagnée de l'indication «contient des sucres naturellement présents». Cela, conjugué au fait que les jus de fruits peuvent ne pas porter d'allégation nutritionnelle sur les sucres ni l'indication «contient des sucres naturellement présents», peut avoir induit les consommateurs en erreur, étant donné que des recherches ont montré que, parmi plusieurs produits ayant une composition nutritionnelle identique ou très similaire, le produit portant une allégation nutritionnelle serait privilégié.

Par conséquent, étant donné, notamment, que les consommateurs sont de plus en plus conscients des préoccupations pour la santé liées à la consommation de sucre, il convient de réviser les règles relatives à l'utilisation des mentions portant sur le sucre pour les jus de fruits afin de permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés. Il convient donc de réintroduire, sans limitation dans le temps, la possibilité pour l'industrie d'utiliser la mention indiquant qu'aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés.

Grâce au progrès technique, de nouvelles techniques de transformation ont été mises au point ou sont en cours d'élaboration pour éliminer les sucres naturellement présents dans les jus de fruits et les jus de fruits à base de concentré, afin de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des produits à faible teneur en sucres. Bien que ces produits puissent être commercialisés dans l'Union dans la mesure où ils respectent l'ensemble de la législation applicable, ils ne peuvent pas porter la dénomination «jus de fruits» ou «jus de fruits à base de concentré», étant donné qu'un traitement autre que ceux autorisés à l'annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE a été appliqué pour obtenir ces produits et que leur teneur totale en sucres (valeur Brix) est inférieure à celle du jus tel qu'il est extrait du fruit.

Étant donné que ces produits sont de plus en plus disponibles sur le marché de l'Union, il convient, afin de faciliter leur mise sur le marché intérieur, tout en tenant compte de la nécessité d'encourager leur reformulation afin de réduire la quantité de sucres présents dans les jus de fruits, de créer une nouvelle catégorie de produits pour les jus de fruits dont les sucres naturellement présents ont été partiellement éliminés tout en conservant toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles. Il convient que ces produits portent la dénomination «jus de fruits à teneur réduite en sucres» ou «jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres» et qu'ils présentent une valeur Brix inférieure à celle du jus tel qu'il est extrait du fruit. Il y a également lieu d'établir des règles concernant les ingrédients autorisés pour ces produits, ainsi que les traitements et substances autorisés. Le progrès technique devrait permettre de mettre au point de nouvelles techniques de transformation. En vertu des articles 7 et 7 *bis* de la directive 2001/112/CE, la Commission est habilitée à adopter des actes délégués pour établir, entre autres, les traitements autorisés à l'annexe I, partie II, point 3, de la directive, afin de les adapter à l'évolution des normes internationales pertinentes ou de tenir compte du progrès technique, notamment en ce qui concerne la réduction de la teneur en sucres des jus de fruits.

Conformément à l'annexe I de la directive 2001/112/CE, les nectars de fruits peuvent être additionnés de sucres et/ou de miel. Afin de soutenir la production et la commercialisation de fruits et d'améliorer la qualité minimale des nectars, il convient d'abaisser la proportion de sucres et/ou de miel pouvant être ajoutés aux nectars de fruits qui sont naturellement pauvres en acide et consommables en l'état.

L'annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE réglemente les traitements et substances autorisés pour les jus de fruits et certains produits similaires. Les protéines provenant des graines de tournesol sont de plus en plus utilisées pour la consommation humaine directe et se sont révélées être un outil efficace de clarification des jus de fruits. Afin de tenir compte de ces nouveaux progrès, il convient d'ajouter les protéines provenant de graines de tournesol à la liste des traitements et substances autorisés.

Le jus extrait des noix de coco est de plus en plus commercialisé et consommé dans l'Union. Conformément à l'article 3, paragraphe 2, de la directive 2001/112/CE, la dénomination légale de ce produit est «jus de coco». Toutefois, la norme internationale figurant dans la norme générale du Codex pour les jus et nectars de fruits (Codex Stan 247-2005), adoptée par la commission du Codex Alimentarius lors de sa vingt-huitième session, qui s'est tenue du 4 au 9 juillet 2005, indique que la dénomination «eau de coco», qui est directement extraite de la noix de coco et non pas pressée de la chair de la noix de coco, est un synonyme de «jus de coco». Afin de mettre la directive 2001/112/CE du Conseil en conformité avec cette norme internationale, il convient donc d'ajouter à son annexe III une appellation particulière pour l'«eau de coco», laquelle pourra être utilisée dans les différentes langues officielles. En outre, étant donné que le jus de coco peut être obtenu en reconstituant du jus de coco concentré avec de l'eau potable, il convient de définir une valeur Brix minimale pour ce produit à l'annexe V de ladite directive.

L'article 2, paragraphe 4, de la directive 2001/113/CE impose l'étiquetage obligatoire de la teneur en sucres, à moins qu'une allégation nutritionnelle portant sur les sucres ne figure sur l'étiquetage. Cette exigence allait au-delà des règles établies dans la directive 90/496/CEE du Conseil du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, dans laquelle l'inclusion d'informations nutritionnelles sur les denrées alimentaires préemballées était facultative sauf en cas de présence d'une allégation nutritionnelle, et lorsque l'allégation nutritionnelle concernait les sucres, elle devait inclure les quantités de sucre. La directive 90/496/CEE a été abrogée et remplacée par le règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. En vertu du règlement (UE) nº 1169/2011, la fourniture d'informations nutritionnelles sur les emballages est désormais obligatoire. Par conséquent, une disposition spécifique sur l'étiquetage relatif aux sucres n'est plus nécessaire dans la directive 2001/113/CE et il convient de la supprimer.

L'annexe I, partie I, de la directive 2001/113/CE fixe la quantité minimale de fruits à utiliser pour la fabrication de confiture, de gelée, de confiture extra ou de gelée extra. L'emploi des termes «confiture extra» et «gelée extra» est réservé aux produits fabriqués avec une quantité de fruits supérieure à celle des «confitures» et des «gelées», respectivement. La partie II de l'annexe I de la même directive fixe la teneur minimale en matière sèche soluble (c'est-à-dire les sucres, qu'ils soient naturellement présents dans les fruits ou ajoutés) pour ces produits et, afin de tenir compte des traditions nationales existantes dans la fabrication de confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi que de crème de marrons, elle permet aux États membres d'autoriser une teneur minimale en matière sèche soluble inférieure à cette valeur.

Lorsque la quantité de fruits utilisée pour la fabrication des confitures et gelées est augmentée, la quantité de sucres ajoutés nécessaire pour atteindre la teneur minimale en matière sèche

soluble de ces produits est réduite. Afin d'encourager la production de confitures à teneur accrue en fruits et de soutenir ainsi le marché des fruits tout en tenant compte de la nécessité de réduire la teneur en sucres libres, c'est-à-dire tant les sucres ajoutés que ceux naturellement présents dans les jus de fruits, il convient d'augmenter la quantité minimale de fruits à utiliser pour la fabrication de confitures et de confitures établie à l'annexe I de la directive 2001/113/CE. Afin d'encourager la production de gelées à teneur accrue en fruits et de soutenir ainsi le marché des fruits, il convient d'augmenter la quantité minimale de fruits à utiliser pour la fabrication de gelées et de gelées extra établie à l'annexe I de la directive 2001/113/CE. De même, afin d'aider les consommateurs à faire des choix alimentaires plus éclairés et sains, il convient d'autoriser l'utilisation des dénominations réservées définies à l'annexe I, partie I, de la directive 2001/113/CE pour les produits dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 60 % mais qui remplissent les conditions applicables à l'allégation nutritionnelle «réduit en sucres» fixées à l'annexe du règlement (CE) nº 1924/2006 en ce qui concerne la réduction du sucre.

L'annexe I de la directive 2001/113/CE limite le terme «marmelade» à un mélange particulier d'agrumes. Toutefois, dans un certain nombre de langues de l'Union, si les dénominations légales figurant à l'annexe I de la directive 2001/113/CE ont été utilisées dans le commerce pour désigner les produits qui y sont visés, la société dans son ensemble utilise indifféremment les termes «marmelade» et «confiture» pour désigner les confitures de fruits autres que les agrumes. Afin de tenir compte de ces pratiques lorsqu'elles ont cours, les États membres devraient pouvoir autoriser l'utilisation du terme «marmelade» pour la dénomination «confiture». Afin d'éviter toute confusion chez les consommateurs, il convient d'utiliser le terme «marmelade d'agrumes» dans l'ensemble de l'Union pour désigner le produit défini jusqu'à présent comme «marmelade» afin de distinguer les deux catégories de produits. Cette modification est également conforme à la norme internationale figurant dans la norme générale du Codex pour les confitures, gelées et marmelades (Codex Stan 296-2009), adoptée par la commission du Codex Alimentarius lors de sa trente-deuxième session, qui s'est tenue du 29 juin au 4 juillet 2009, qui établit une distinction entre la marmelade d'agrumes et la marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes. Il y a donc lieu donc de réviser la directive 2001/113/CE en conséquence en ce qui concerne la dénomination «marmelade».

L'annexe II de la directive 2001/113/CE énumère les ingrédients supplémentaires qui peuvent être utilisés dans la fabrication des produits couverts par la directive. Le jus d'agrumes peut être utilisé comme acidifiant dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra obtenues à partir d'autres fruits. Par rapport au jus non issu d'un concentré, le jus d'agrumes sous sa forme concentrée est moins volumineux, moins lourd à transporter et plus stable, peut être conservé plus longtemps et nécessite une consommation d'énergie moindre pour l'évaporation de l'eau lors de la fabrication du produit final, qu'il s'agisse de confiture ou de gelée. Son utilisation dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra est donc plus durable que le jus d'agrumes frais. Par conséquent, il convient d'ajouter le jus d'agrumes concentré à la liste des ingrédients supplémentaires figurant à l'annexe II de la directive 2001/113/CE.

L'annexe I, point 3, de la directive 2001/114/CE énumère les traitements autorisés pour le lait de conserve partiellement ou totalement déshydraté. Afin de répondre à l'évolution des besoins des consommateurs, il convient d'autoriser un traitement destiné à produire des produits laitiers déshydratés sans lactose. En outre, la dénomination particulière du terme anglais «evaporated milk» figurant à l'annexe II de ladite directive devrait être alignée sur les normes internationales définies dans la norme Codex pour les laits concentrés (Codex Stan 281-1971).

Les directives 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE et 2001/114/CE contiennent des références à des actes abrogés. La directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 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 a été abrogée et remplacée par le règlement (UE) nº 1169/2011. La directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine et la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ont été abrogées et remplacées par le règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires. Il convient dès lors de remplacer ces références par des références aux dispositions pertinentes du règlement (UE) nº 1169/2011 et du règlement (CE) nº 1333/2008.

Afin de permettre aux États membres d'adopter les dispositions nationales législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive, il convient de prévoir un délai de transposition de dix-huit mois. Afin de laisser aux opérateurs suffisamment de temps pour s'adapter aux nouvelles exigences, il convient que les dispositions nationales transposant la présente directive ne s'appliquent qu'à compter de 24 mois après la date d'entrée en vigueur de la présente directive.

En vue de tenir compte des intérêts des opérateurs économiques qui mettent sur le marché ou étiquettent leurs produits conformément aux exigences applicables avant la mise en œuvre des dispositions nationales transposant la présente directive, il importe d'établir des mesures de transition appropriées. Dès lors, la présente directive devrait prévoir la possibilité de continuer à commercialiser ces produits pendant une période limitée après la fin de la période de transposition.

2023/0105 (COD)

Proposition de

DIRECTIVE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

modifiant la directive 2001/110/CE du Conseil relative au miel, la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, la directive 2001/113/CE du Conseil relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et la directive 2001/114/CE du Conseil relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 43, paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission européenne,

après transmission du projet d'acte législatif aux parlements nationaux,

vu l'avis du Comité économique et social européen[1],

vu l'avis du Comité des régions[2],

statuant conformément à la procédure législative ordinaire,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément aux objectifs énoncés dans la communication de la Commission du 11 décembre 2019 intitulée «Le pacte vert pour l'Europe», la Commission a adopté la communication de la Commission du 20 mai 2020 intitulée «Une stratégie "De la ferme à la table" pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement» (ci-après la «stratégie "De la ferme à la table"»), dans laquelle elle a annoncé des mesures en faveur d'un système alimentaire de l'Union plus sain et plus durable. Parmi ces mesures, la Commission cherche à encourager la reformulation des produits riches en sucres et à faciliter l'adoption de régimes alimentaires plus sains. En outre, afin de donner aux consommateurs les moyens de faire des choix alimentaires éclairés, sains et durables, la Commission a également annoncé une éventuelle extension à certains produits de l'indication obligatoire de l'origine ou de la provenance, tout en tenant pleinement compte des incidences sur le marché unique.

(2) La directive 2001/110/CE[3] du Conseil fixe les définitions, les dénominations, les règles communes relatives à la composition et les exigences en matière d'étiquetage pour le miel.

(3) Compte tenu du lien étroit entre la qualité du miel et son origine et de la nécessité de ne pas induire le consommateur en erreur en ce qui concerne la qualité du produit, la directive 2001/110/CE fixe des règles relatives à l'étiquetage de l'origine de la récolte du miel. En particulier, l'article 2, paragraphe 4, de ladite directive prévoit que le ou

[1] JO C […], […], p. […].
[2] JO C […], […], p. […].
[3] Directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel (JO L 10 du 12.1.2002, p. 47).

les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette et que, si le miel est originaire de plus d'un État membre ou de plus d'un pays tiers, l'indication obligatoire des pays d'origine peut être remplacée par l'une des mentions suivantes, selon le cas: «mélange de miels originaires de l'UE», «mélange de miels non originaires de l'UE» ou «mélange de miels originaires et non originaires de l'UE». Les différentes règles adoptées sur cette base par les États membres peuvent avoir induit les consommateurs en erreur et avoir entravé le fonctionnement du marché intérieur. À la lumière de l'objectif de la stratégie «De la ferme à la table» consistant à renforcer la possibilité pour les consommateurs de faire des choix éclairés, y compris en ce qui concerne l'origine de leurs aliments, et dans l'intérêt de préserver l'efficacité du fonctionnement du marché intérieur dans l'ensemble de l'Union grâce à l'harmonisation des règles d'étiquetage, il convient de réviser les règles applicables à l'étiquetage de l'origine du miel et de prévoir que le ou les pays d'origine soient mentionnés sur l'emballage. En ce qui concerne les portions individuelles de miel (emballages «petit déjeuner»), au vu de leur taille réduite et des difficultés techniques qui en résultent, il convient d'exempter ces emballages de l'obligation d'indiquer chacun des pays d'origine du miel lorsque le miel est originaire de plusieurs pays.

(4) La directive 2001/112/CE du Conseil[4] fixe les exigences essentielles à respecter en ce qui concerne la production, la composition et l'étiquetage des jus de fruits et de certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine afin de protéger les intérêts des consommateurs et d'encourager la libre circulation de ces produits.

(5) En 2012, la directive 2001/112/CE a été modifiée par la directive 2012/12/UE du Parlement européen et du Conseil[5], de façon à y faire figurer les nouvelles règles relatives aux ingrédients autorisés, notamment en ce qui concernait l'addition de sucres, qui n'était plus autorisée pour les jus de fruits. À la lumière de cette modification des exigences de composition pour les jus de fruits, l'industrie des jus de fruits a été autorisée à utiliser, pour une période d'un an seulement, une mention indiquant qu'aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés, afin d'informer les consommateurs et de leur permettre de faire une distinction claire et immédiate entre les jus de fruits et certaines autres boissons similaires en termes d'addition de sucres dans les produits. Cette courte période s'est révélée insuffisante pour informer la société que, à la suite des nouvelles règles relatives aux ingrédients autorisés, l'addition de sucres n'est plus autorisée dans les jus de fruits. Par conséquent, pour certains consommateurs et professionnels de la santé, il n'est toujours pas clair que les jus de fruits, contrairement aux nectars de fruits, ne peuvent pas contenir de sucres ajoutés.

(6) À l'inverse, conformément à l'annexe I, partie II, point 2, tiret 5, de la directive 2001/112/CE, les nectars de fruits ne contenant ni sucres ajoutés, ni édulcorants pouvaient porter l'allégation nutritionnelle «sans sucres ajoutés» ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, accompagnée de l'indication «contient des sucres naturellement présents», telle que figurant dans l'annexe du règlement (CE) nº 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil[6]. Cela, conjugué au

---

4 Directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 58).

5 Directive 2012/12/UE du Parlement européen et du Conseil du 19 avril 2012 modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 115 du 27.4.2012, p. 1).

6 Règlement (CE) nº 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (JO L 404 du 30.12.2006, p. 9).

fait que les jus de fruits peuvent ne pas porter d'allégation nutritionnelle sur les sucres ni l'indication «contient des sucres naturellement présents», peut avoir induit les consommateurs en erreur, étant donné que des recherches ont montré que, parmi plusieurs produits ayant une composition nutritionnelle identique ou très similaire, le produit portant une allégation nutritionnelle serait privilégié.

(7) Par conséquent, étant donné, notamment, que les consommateurs sont de plus en plus conscients des préoccupations pour la santé liées à la consommation de sucre, il convient de réviser les règles relatives à l'utilisation des mentions portant sur le sucre pour les jus de fruits afin de permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés. Il convient donc de réintroduire, sans limitation dans le temps, la possibilité pour l'industrie d'utiliser la mention indiquant qu'aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés.

(8) Grâce au progrès technique, de nouvelles techniques de transformation ont été mises au point ou sont en cours d'élaboration pour éliminer entièrement ou partiellement les sucres naturellement présents dans les jus de fruits et les jus de fruits à base de concentré, afin de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des produits à faible teneur en sucres. Ces produits peuvent être commercialisés dans l'Union dans la mesure où ils sont conformes à l'ensemble de la législation applicable. Toutefois, ces produits sont obtenus en appliquant un traitement qui n'est pas l'un des traitements autorisés visés à l'annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE, et leur teneur totale en sucres, appelée valeur Brix pour une solution aqueuse, est inférieure à celle du jus extrait du fruit. En conséquence, ils ne peuvent pas porter la dénomination de produit «jus de fruits» ou «jus de fruits à base de concentré».

(9) Ces produits sont de plus en plus disponibles sur le marché de l'Union. Afin de faciliter le placement de ces produits sur le marché, il convient, tout en tenant compte de la nécessité d'encourager leur reformulation afin de réduire la quantité de sucres présents dans les jus de fruits, de créer une nouvelle catégorie de produits pour les jus de fruits dont les sucres naturellement présents ont été entièrement ou partiellement éliminés tout en conservant toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles. Il convient que ces produits portent la dénomination «jus de fruits à teneur réduite en sucres» ou «jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres» et qu'ils présentent une valeur Brix inférieure à celle du jus extrait du fruit. Afin d'assurer la cohérence avec le règlement (CE) nº 1924/2006, il convient de réduire la teneur en sucres d'au moins 30 % par rapport aux jus de fruits et aux jus de fruits à base de concentré. Il convient donc d'ajouter la nouvelle catégorie de produits à l'annexe I, partie I, de la directive 2001/112/CE et d'établir des règles concernant les ingrédients autorisés pour ces produits, ainsi que les traitements et substances autorisés.

(10) Conformément à l'annexe I de la directive 2001/112/CE, les nectars de fruits peuvent être additionnés de sucres et/ou de miel. Afin de soutenir la production et la commercialisation de fruits, tout en tenant compte de la nécessité d'encourager la reformulation des produits afin de réduire la quantité de sucres présents dans les nectars de fruits, il convient d'abaisser la proportion de sucres et/ou de miel pouvant être ajoutés aux nectars de fruits qui sont naturellement pauvres en acide et consommables en l'état.

(11) L'annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE réglemente les traitements et substances autorisés pour les jus de fruits et certains produits similaires. Les protéines provenant des graines de tournesol sont de plus en plus utilisées pour la consommation

humaine directe et se sont révélées être un outil efficace de clarification des jus de fruits. Afin de tenir compte de ces nouveaux progrès, il convient d'ajouter les protéines provenant de graines de tournesol à la liste des traitements et substances autorisés.

(12) Le jus extrait des noix de coco est de plus en plus commercialisé et consommé dans l'Union. Conformément à l'article 3, paragraphe 2, de la directive 2001/112/CE, la dénomination légale de ce produit est «jus de coco». Toutefois, la norme internationale figurant dans la norme générale du Codex pour les jus et nectars de fruits (Codex Stan 247-2005), adoptée par la commission du Codex Alimentarius lors de sa vingt-huitième session, qui s'est tenue du 4 au 9 juillet 2005, indique que la dénomination «eau de coco», qui est directement extraite de la noix de coco et non pas pressée de la chair de la noix de coco, est un synonyme de «jus de coco». Afin de mettre la directive 2001/112/CE du Conseil en conformité avec cette norme internationale, il convient donc d'ajouter à son annexe III une appellation particulière pour l'«eau de coco». Afin de garantir que cette appellation particulière puisse être facilement comprise par tous les consommateurs de l'Union, il convient de prévoir la possibilité d'utiliser le terme «eau de coco» dans les langues officielles de l'Union. En outre, étant donné que le jus de coco peut être obtenu en reconstituant du jus de coco concentré avec de l'eau potable, il convient de définir une valeur Brix minimale pour ce produit à l'annexe V de ladite directive.

(13) La directive 2001/113/CE du Conseil[7] fixe les exigences essentielles à respecter en ce qui concerne la production, la composition et l'étiquetage des confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi que de la crème de marrons, destinées à la consommation humaine.

(14) L'article 2, paragraphe 4, de la directive 2001/113/CE impose l'étiquetage obligatoire de la teneur en sucres, à moins qu'une allégation nutritionnelle portant sur les sucres ne figure sur l'étiquetage. Cette exigence allait au-delà des règles établies dans la directive 90/496/CEE du Conseil[8], dans laquelle l'inclusion d'informations nutritionnelles sur les denrées alimentaires préemballées était facultative sauf en cas de présence d'une allégation nutritionnelle. Lorsque cette allégation nutritionnelle concernait les sucres, elle devait inclure les quantités de sucre. La directive 90/496/CEE a été abrogée et remplacée par le règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil[9]. En vertu de ce règlement, la fourniture d'informations nutritionnelles sur les emballages est désormais obligatoire. Par conséquent, une disposition spécifique sur l'étiquetage relatif aux sucres n'est plus nécessaire dans la directive 2001/113/CE et il convient de la supprimer.

(15) L'annexe I, partie I, de la directive 2001/113/CE fixe la quantité minimale de fruits à utiliser pour la fabrication de confiture, de gelée, de confiture extra ou de gelée extra.

---

7 Directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 67).

8 Directive 90/496/CEE du Conseil, du 24 septembre 1990, relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (JO L 276 du 6.10.1990, p. 40).

9 Règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) nº 1924/2006 et (CE) nº 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) nº 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

L'emploi des termes «confiture extra» et «gelée extra» est réservé aux produits fabriqués avec une quantité de fruits supérieure à celle des «confitures» et des «gelées», respectivement. La partie II de cette annexe fixe la teneur minimale en matière sèche soluble (c'est-à-dire les sucres, qu'ils soient naturellement présents dans les fruits ou ajoutés) pour ces produits et, afin de tenir compte des traditions nationales existantes dans la fabrication de confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi que de crème de marrons, elle permet aux États membres d'autoriser une teneur minimale en matière sèche soluble inférieure à cette valeur.

(16) Lorsque la quantité de fruits utilisée pour la fabrication des confitures et gelées est augmentée, la quantité de sucres ajoutés nécessaire pour atteindre la teneur minimale en matière sèche soluble de ces produits est réduite. Afin d'encourager la production de confitures à teneur accrue en fruits et de soutenir ainsi le marché des fruits tout en tenant compte de la nécessité de réduire la teneur en sucres libres, il convient d'augmenter la quantité minimale de fruits à utiliser pour la fabrication de confitures et de confitures extra établie à l'annexe I de la directive 2001/113/CE. Afin d'encourager la production de gelées à teneur accrue en fruits et de soutenir ainsi le marché des fruits, il convient d'augmenter la quantité minimale de fruits à utiliser pour la fabrication de gelées et de gelées extra établie à l'annexe I de la directive 2001/113/CE. De même, afin d'aider les consommateurs à faire des choix alimentaires plus éclairés et sains, il convient d'autoriser l'utilisation des dénominations réservées définies dans la partie I de ladite annexe pour les produits dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 60 % mais qui remplissent les conditions applicables à l'allégation nutritionnelle «réduit en sucres» fixées à l'annexe du règlement (CE) nº 1924/2006 en ce qui concerne la réduction du sucre.

(17) L'annexe I de la directive 2001/113/CE limite le terme «marmelade» à un mélange particulier d'agrumes. Toutefois, dans un certain nombre de langues officielles de l'Union, si les dénominations légales figurant dans cette annexe ont été utilisées dans le commerce pour désigner les produits qui y sont visés, la société dans son ensemble utilise indifféremment les termes «marmelade» et «confiture» pour désigner les confitures de fruits autres que les agrumes. Afin de tenir compte de ces pratiques lorsqu'elles ont cours, les États membres devraient pouvoir autoriser l'utilisation du terme «marmelade» pour la dénomination «confiture». Afin d'éviter toute confusion chez les consommateurs, il convient d'utiliser le terme «marmelade d'agrumes» dans l'ensemble de l'Union pour désigner le produit défini jusqu'à présent comme «marmelade» afin de distinguer les deux catégories de produits. Cette modification est également conforme à la norme internationale figurant dans la norme générale du Codex pour les confitures, gelées et marmelades (Codex Stan 296-2009), adoptée par la commission du Codex Alimentarius lors de sa trente-deuxième session, qui s'est tenue du 29 juin au 4 juillet 2009, qui établit une distinction entre la marmelade d'agrumes et la marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes. Il y a donc lieu donc de réviser ladite directive en conséquence en ce qui concerne la dénomination «marmelade».

(18) L'annexe II de ladite directive énumère les ingrédients supplémentaires qui peuvent être utilisés dans la fabrication des produits couverts par la directive. Le jus d'agrumes peut être utilisé comme acidifiant dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra obtenues à partir d'autres fruits. Par rapport au jus non issu d'un concentré, le jus d'agrumes sous sa forme concentrée est moins volumineux, moins lourd à transporter et plus stable, peut être conservé plus longtemps et nécessite une consommation d'énergie moindre pour l'évaporation de l'eau lors de la fabrication du

produit final, qu'il s'agisse de confiture ou de gelée. Son utilisation dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra est donc plus durable que le jus d'agrumes frais. Par conséquent, il convient d'ajouter le jus d'agrumes concentré à la liste des ingrédients supplémentaires figurant dans cette annexe.

(19) La directive 2001/114/CE du Conseil[10] établit des définitions et des règles communes pour la composition, les caractéristiques de fabrication et l'étiquetage de certains laits de conserve.

(20) L'annexe I, point 3, de la directive 2001/114/CE énumère les traitements autorisés pour le lait de conserve partiellement ou totalement déshydraté. Afin de répondre à l'évolution des besoins des consommateurs, il convient d'autoriser un traitement destiné à produire des produits laitiers sans lactose. En outre, la dénomination particulière du terme anglais «evaporated milk» figurant à l'annexe II de ladite directive devrait être alignée sur les normes internationales définies dans la norme Codex pour les laits concentrés (Codex Stan 281-1971).

(21) Les directives 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE et 2001/114/CE contiennent des références à des actes abrogés. La directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil[11] a été abrogée et remplacée par le règlement (UE) nº 1169/2011. La directive 89/107/CEE du Conseil[12] et la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil[13] ont été abrogées et remplacées par le règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil[14]. Il convient dès lors de remplacer ces références par des références aux dispositions pertinentes des règlements (UE) nº 1169/2011 et (CE) nº 1333/2008.

(22) Dès lors, il y a lieu de modifier en conséquence les directives 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE et 2001/114/CE.

(23) Afin de permettre aux États membres d'adopter les dispositions nationales législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive, il convient de prévoir un délai de transposition de dix-huit mois. Afin de laisser aux opérateurs suffisamment de temps pour s'adapter aux nouvelles exigences, il convient que les dispositions nationales transposant la présente directive ne s'appliquent qu'à compter de 24 mois après la date d'entrée en vigueur de la présente directive.

(24) En vue de tenir compte des intérêts des opérateurs économiques qui mettent sur le marché ou étiquettent leurs produits conformément aux exigences applicables avant la mise en œuvre des dispositions nationales transposant la présente directive, il importe d'établir des mesures de transition appropriées. Dès lors, la présente directive devrait prévoir la possibilité de continuer à commercialiser ces produits pendant une période limitée après la fin de la période de transposition,

---

10 Directive 2001/114/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (JO L 15 du 17.1.2002, p. 19).

11 Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 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 (JO L 109 du 6.5.2000, p. 29).

12 Directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (JO L 40 du 11.2.1989, p. 27).

13 Directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (JO L 61 du 18.3.1995, p. 1).

14 Règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).

ONT ADOPTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Modifications de la directive 2001/110/CE

L'article 2 de la directive 2001/110/CE est modifié comme suit:

(1) la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:

«Le règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil* s'applique aux produits définis à l'annexe I de la présente directive, sous réserve des conditions suivantes:

_____

* Règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).»;

(2) au paragraphe 4, les points a) et b) sont remplacés par le texte suivant:

«a) Le pays d'origine où le miel a été récolté est indiqué sur l'étiquette. Lorsque le miel est originaire de plusieurs pays, les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette des emballages d'une contenance supérieure à 25 g.

b) Aux fins du règlement (UE) nº 1169/2011 et notamment de ses articles 12 à 15, les mentions à indiquer conformément au point a) du présent paragraphe sont considérées comme des mentions obligatoires au sens de l'article 9 dudit règlement.».

Article 2

Modifications de la directive 2001/112/CE

La directive 2001/112/CE est modifiée comme suit:

(1) L'article 3 est modifié comme suit:

(a) la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:

«Le règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil* s'applique aux produits définis à l'annexe I de la présente directive, sous réserve des conditions suivantes:

_____

* Règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).»;

(b) au paragraphe 1, le point b) est remplacé par le texte suivant:

«b) À titre de solution de substitution à l'utilisation des dénominations visées au point a), l'annexe III prévoit une liste d'appellations particulières. Les appellations visées à l'annexe III, partie I, peuvent être utilisées dans la langue et dans les conditions qui y sont spécifiées. Les appellations visées à l'annexe III, partie II, peuvent être utilisées dans la langue officielle de l'Union de l'État membre dans lequel le produit est mis sur le marché.»;

(c) le paragraphe 4 suivant est inséré:

«4. Sans préjudice du règlement (CE) nº 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil**, la mention “aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés” peut figurer sur l’étiquette dans le même champ visuel que la dénomination des produits visés à l’annexe I, partie I, point 1, de la présente directive.

** Règlement (CE) nº 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (JO L 404 du 30.12.2006, p. 9).»;

(d) le paragraphe 6 est remplacé par le texte suivant:

«6. Sans préjudice de l’article 22 du règlement (UE) nº 1169/2011, pour les mélanges de jus de fruits et de jus de fruits obtenus à partir d’un concentré ainsi que pour le nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d’un ou de plusieurs concentré(s), l’étiquetage comporte 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.».

(2) L’article 6 est remplacé par le texte suivant:

«*Article 6*

Sans préjudice du règlement (CE) nº 1333/2008, seuls les traitements et substances énumérés à l’annexe I, partie II, de la présente directive et les matières premières conformes à l’annexe II de la présente directive peuvent être utilisés pour la fabrication des produits définis à l’annexe I, partie I. En outre, les nectars de fruits doivent être conformes aux dispositions de l’annexe IV de la présente directive.».

(3) Les annexes I et III sont modifiées conformément à l’annexe I de la présente directive.

(4) À l’annexe V, la ligne suivante est ajoutée selon l’ordre alphabétique:

«

Noix de coco (*)	*Cocos nucifera*	4,5

».

Article 3

Modifications de la directive 2001/113/CE

La directive 2001/113/CE est modifiée comme suit:

(1) L’article 2 est modifié comme suit:

(a) la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:

«Le règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil* s’applique aux produits définis à l’annexe I de la présente directive, sous réserve des conditions suivantes:

_____

* Règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).»;

(b) le paragraphe 4 est supprimé;

(c) le paragraphe 6 est remplacé par le texte suivant:

«6. Lorsque la teneur résiduelle en anhydride sulfureux dépasse 10 mg/kg, sa présence est mentionnée sur la liste des ingrédients, par dérogation à l'article 20 du règlement (UE) nº 1169/2011.».

(2) L'article 4 est remplacé par le texte suivant:

«*Article 4*

Sans préjudice du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil**, seuls les ingrédients visés à l'annexe II de la présente directive et les matières premières conformes à l'annexe III de la présente directive peuvent être utilisés dans la fabrication des produits définis à l'annexe I de la présente directive.

_____

** Règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).».

(3) L'annexe I est modifiée conformément à l'annexe II de la présente directive.

(4) À l'annexe II, le troisième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— jus d'agrumes, concentrés ou non: dans les produits obtenus à partir d'autres fruits: seulement dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra,».

(5) À l'annexe III, partie B, point 1, le quatrième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— à l'exception des matières premières utilisées dans la fabrication de produits "extra": utilisation d'anhydride sulfureux (E 220) ou de ses sels (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 et E 227) comme aide à la fabrication tant que la teneur maximale en anhydride sulfureux fixée dans le règlement (CE) nº 1333/2008 n'est pas dépassée dans les produits définis à l'annexe I, partie I.».

Article 4

Modifications de la directive 2001/114/CE

La directive 2001/114/CE est modifiée comme suit:

(1) À l'article 3, la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:

«Le règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil* s'applique aux produits définis à l'annexe I de la présente directive, sous réserve des conditions suivantes:

_____

* Règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).».

(2) À l'annexe I, point 3), le point suivant est ajouté:

«d) La réduction de la teneur du lait en lactose par sa conversion en glucose et galactose. Les modifications de la composition du lait postérieures à ce traitement ne sont admises que si elles sont indiquées sur l'emballage du produit de façon clairement visible et lisible et de manière indélébile. Toutefois, cette indication ne dispense pas de l'obligation d'un étiquetage nutritionnel visé par le règlement (UE) nº 1169/2011. Les États membres peuvent limiter ou interdire les modifications de la composition du lait visées au présent point d).».

(3) À l'annexe II, le point a) est remplacé par le texte suivant:

a) En langue anglaise "evaporated milk" désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 b).».

Article 5

Transposition

1. Les États membres adoptent et publient les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le *[OP please insert the date = 18 months after the date of entry into force of this Directive]*. Ils communiquent immédiatement à la Commission le texte de ces dispositions.

Ils appliquent ces dispositions à partir du *[OP please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive]*.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

Article 6

Mesures transitoires

Les produits qui sont mis sur le marché ou étiquetés avant le *[OP please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive]*, conformément aux directives 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE et 2001/114/CE, peuvent continuer à être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Article 7

Entrée en vigueur

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Article 8

Destinataires

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le

Par le Parlement européen	*Par le Conseil*
La présidente	*Le président*