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

►**B**

DIRECTIVE 93/77/CEE DU CONSEIL
du 21 septembre 1993
relative aux jus de fruits et à certains produits similaires

(JO L 244 du 30.9.1993, p. 23)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**A1**	Acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède	C 241	21	29.8.1994
	(adapté par la décision 95/1/CE, Euratom, CECA du Conseil)	L 1	1	1.1.1995

▼B

DIRECTIVE 93/77/CEE DU CONSEIL

du 21 septembre 1993

relative aux jus de fruits et à certains produits similaires

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment ses articles 43 et100 100 A,

vu la proposition de la Commission,

en coopération avec le Parlement européen ([1]),

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

considérant que la directive 75/726/CEE du Conseil, du 17 novembre 1975, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux jus de fruits et certains produits similaires ([3]), a été modifiée à plusieurs reprises et de façon substantielle; qu'il convient, dans un souci de clarté et de rationalité, de procéder à la codification de ladite directive;

considérant que, pour contribuer à la réalisation du marché unique des jus de fruits et nectars de fruits, préciser les conditions de production afin de satisfaire aux exigences des consommateurs et faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence saine et loyale, il y a lieu de fixer les règles communes concernant la composition, l'emploi de dénominations réservées, les caractéristiques de fabrication et l'étiquetage des produits en question;

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

considérant qu'il importe de fixer les règles de fabrication et d'étiquetage applicables aux jus et nectars destinés à la consommation directe ainsi que les règles concernant leurs matières premières, tout en assurant que les dénominations réservées dans la présente directive ne puissent être utilisées abusivement;

considérant que ces dispositions doivent, conformément à l'article 20 deuxième alinéa de la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard ([4]), être adaptées aux règles prévues par ladite directive;

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

considérant que la fixation des caractéristiques des produits visés par la présente directive doit pouvoir être adaptée à l'évolution scientifique et technique; qu'il convient d'en confier l'adoption à la Commission dans le but de simplifier et d'accélérer la procédure;

considérant qu'il en est de même pour la détermination de méthodes d'analyse relatives aux contrôles de critères de pureté des produits d'addition et de traitement utilisés dans la fabrication des jus et nectars de fruits ainsi que pour la détermination des modalités relatives au prélèvement des échantillons et des méthodes d'analyse nécessaires au

([1]) JO nº C 305 du 23. 11. 1992, p. 109 et décision du 23 juin 1993 (non encore parue au Journal officiel).
([2]) JO nº C 313 du 30. 11. 1992, p. 24.
([3]) JO nº L 311 du 1. 12. 1975, p. 40. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 89/394/CEE (JO nº L 186 du 30. 6. 1989, p. 14).
([4]) JO nºL 33 du 8. 2. 1979, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/72/CEE (JO nº L 42 du 16. 2. 1991, p. 27).

▼B

contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication de ces jus et nectars;

considérant que, dans tous les cas pour lesquels le Conseil confère à la Commission des compétences pour l'exécution de règles établies dans le domaine des denrées alimentaires, il convient d'instaurer une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision 69/414/CEE ([1]);

considérant que, dans certains cas, le maintien des dispositions nationales, assorti d'une clause de révision, s'impose;

considérant en particulier que les conditions d'utilisation éventuelle des acides L-malique et DL-malique dans les jus et nectars de fruits doivent être examinées dans le cadre d'une réglementation plus générale concernant l'emploi de certains acides en alimentation;

considérant qu'il est apparu nécessaire, au vu des conditions de production qui prévalent dans certains États membres, d'ouvrir la possibilité pour ceux-ci d'autoriser l'adjonction d'acide citrique aux jus de pommes;

considérant qu'il n'est pas possible d'extraire le jus de certains fruits exotiques sans la pulpe; qu'il apparaît dès lors nécessaire de prévoir l'emploi éventuel de purée de fruits dans la fabrication de certains jus de fruits;

considérant qu'il y a lieu d'étendre à tous les nectars de fruits la possibilité de remplacer la totalité des sucres par du miel dans les limites fixées et de supprimer la faculté d'utiliser conjointement des sucres et du miel dans certains nectars;

considérant qu'il y a lieu de n'autoriser le sucrage de certains jus de fruits concentrés que s'ils sont destinés à la vente directe au consommateur, ce sucrage ne pouvant dépasser au stade final les limites permises;

considérant que les États membres doivent avoir la faculté de ne pas adopter intégralement les listes des produits d'addition et de traitement prévues dans la présente directive jusqu'à ce que les critères d'identité et de pureté de ces produits soient fixés;

considérant que la présente directive ne doit pas porter atteinte aux obligations des États membres concernant les délais de transposition de la directive 75/726/CEE et des directives qui l'ont modifiée,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Aux fins de la présente directive, on entend par:

1. *fruit:*

   le fruit, frais ou conservé par le froid, sain, exempt de toute altération, privé d'aucun de ses composants essentiels pour la fabrication des jus ou nectars de fruits et parvenu au degré de maturité approprié. La tomate n'est pas considérée comme fruit;

2. *purée de fruits:*

   le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par tamisage de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés sans élimination de jus;

3. *purée de fruits concentrée:*

   le produit obtenu à partir de la purée de fruits par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution;

([1]) JO n° L 291 du 19. 11. 1969, p. 9.

▼B

4. *sucres:*

a) pour ce qui concerne la fabrication des jus de fruits:
— sucre mi-blanc,
— sucre (sucre blanc),
— sucre raffiné (sucre blanc raffiné),
— dextrose mono-hydraté,
— dextrose anhydre,
— sirop de glucose déshydraté,
— fructose;

b) pour ce qui concerne la fabrication des nectars de fruits ainsi que des jus de fruits reconstitués, outre les sucres visés au point a):
— le sirop de glucose,
— le sucre liquide,
— le sucre liquide inverti,
— le sirop de sucre inverti,
— la solution aqueuse de saccharose qui répond aux caractéristiques suivantes:

aa) matière sèche:

pas moins de 62 % en poids,

bb) teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le dextrose: 1,0 ± 0,2):

pas plus de 3 % en poids sur la matière sèche,

cc) cendres conductimétriques:

pas plus de 0,3 % en poids sur la matière sèche,

dd) coloration de la solution:

pas plus de 75 unités ICUMSA,

ee) teneur résiduelle en anhydride sulfureux:

pas plus de 15 mg/kg sur la matière sèche;

5. *jus de fruits:*

a) le jus obtenu à partir de fruits par des procédés mécaniques, fermentescible mais non fermenté, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristique des jus des fruits dont il provient.

Dans le cas des agrumes, le jus de fruits provient de l'endocarpe; toutefois, le jus de limette peut être obtenu à partir du fruit entier, conformément aux bonnes pratiques de fabrication qui doivent permettre de réduire au minimum la présence dans le jus de constituants des parties extérieures du fruit;

b) le produit obtenu, à partir de jus de fruits concentré, par:
— restitution de la proportion d'eau extraite du jus, lors de la concentration, l'eau ajoutée présentant des caractéristiques appropriées, notamment des points de vue chimique, microbiologique et organoleptique, de façon à garantir les qualités essentielles du jus

et

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

et présentant des caractéristiques organoleptiques et analytiques équivalant à celles du jus obtenu conformément au point a) à partir de fruits de la même espèce;

6. *jus de fruits concentré:*

le produit obtenu à partir de jus de fruits par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, la concentration est d'au moins 50 %;

▼B

7. *nectar de fruits:*

le produit non fermenté mais fermentescible, obtenu par addition d'eau et de sucres au jus de fruits, au jus de fruits concentré, à la purée de fruits, à la purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits et qui est en outre conforme à l'annexe I;

toutefois, selon la procédure prévue à l'article 15, il peut être décidé que, pour certains fruits à jus à haute teneur naturelle en sucres, leurs nectars peuvent être fabriqués sans addition de sucres;

8. *jus de fruits déshydraté:*

le produit obtenu à partir de jus de fruits par élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution.

Article 2

1. Les États membres prennent toutes les dispositions utiles pour que les produits définis à l'article 1erpoints 5 à 8 ne puissent être commercialisés que s'ils répondent aux règles prévues dans la présente directive.

2. Les articles 4 à 13 ne s'appliquent qu'aux jus de fruits, aux jus de fruits concentrés, aux nectars de fruits et aux jus de fruits déshydratés destinés à la consommation directe, aux jus de fruits concentrés utilisés pour la fabrication de jus ou de nectars de fruits destinés à la consommation directe, ainsi qu'aux jus de fruits utilisés pour la fabrication des nectars de fruits destinés à la consommation directe.

Article 3

1. Les dénominations visées à l'article 1er points 5 à 8 sont réservées aux produits qui y sont définis et doivent, sans préjudice de l'article 10 paragraphe 2 point a), être utilisées dans le commerce pour les désigner.

2. Sont en outre réservées les dénominations:

a) «vruchtendrank» aux nectars de fruits;

b) «Süßmost» aux nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentré ou d'un mélange de ces deux produits, non comestibles en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée;

c) — «succo e polpa» aux nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits éventuellement concentrée,

— «sumo e polpa» aux nectars obtenus exclusivement à partir de jus et de purée de fruits éventuellement concentrée;

d) «æblemost» aux jus de pomme non additionnés de sucres;

e) «sur… saft» complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé, aux jus non additionnés de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou graines de sureau;

▼A1

f) «must» avec le nom (en suédois) du fruit utilisé, pour les jus de fruits;

g) «täysmehu» avec le nom (en finnois) du fruit utilisé, pour les jus de fruits sans addition d'eau, ni de sucres à l'exception de ceux qui servent à corriger la douceur (au taux maximum de 15 g/kg), ni d'autres ingrédients;

h) «tuoremehu» avec le nom (en finnois) du fruit utilisé, pour les jus de fruits sans addition d'eau, ni de sucres, ni d'autres ingrédients et n'ayant pas subi de traitement thermique;

i) «mehu» avec le nom (en finnois) du fruit utilisé, pour les jus de fruits avec addition d'eau ou de sucres et ayant une teneur en jus d'au moins 35 % en poids.

▼B

3. Lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot «fruit» ou accompagne les dénominations ne comportant pas ce mot.

4. Le paragraphe 1 ne fait pas obstacle à ce que l'expression «sød… saft» ou «sødet… saft», complétée par l'indication du fruit utilisé, soit employée au Danemark pour désigner un produit constitué:

— d'une part, de jus obtenu à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou graines de sureau et

— d'autre part, de sucres ajoutés dans une quantité supérieure à 200 grammes par litre, pourvu que la quantité de sucres et les conditions d'utilisation du produit soient indiquées.

Article 4

1. Seuls sont autorisés pour la fabrication des jus de fruits:

a) le mélange d'une ou de plusieurs espèces entre elles de jus de fruits et/ou de purée de fruits;

b) le traitement au moyen des substances suivantes:
   — acide L-ascorbique (E 300) à la dose nécessaire à l'effet antioxygène,
   — azote,
   — anhydride carbonique (E 290),
   — enzymes pectolitiques,
   — enzymes protéolitiques,
   — enzymes amylolitiques,
   — gélatine alimentaire,
   — tanin,
   — bentonite,
   — gel de silice,
   — kaolin,
   — charbons,
   — adjuvants de filtration inertes (perlites, amiante, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble);

c) les procédés et traitements physiques usuels tels que les traitements thermiques, le turbinage et la filtration; l'utilisation de certains procédés et traitements peut être limitée ou interdite par le Conseil, statuant à l'unanimité sur proposition de la Commission.

2. Sont en outre autorisés:

a) pour les jus autres que de poires et de raisins, l'addition de sucres dans les conditions indiquées ci-après:
   i) dans une quantité exprimée en matière sèche non supérieure à 15 grammes par litre de jus, en vue de leur correction;
   ii) dans une quantité exprimée en matière sèche non supérieure à:
      — 40 grammes par litre de jus dans le cas du jus de pomme; cette addition peut toutefois être interdite par les États membres,
      — 200 grammes par litre de jus, dans le cas du jus de citrons, de limettes, de bergamotes, de groseilles rouges et blanches et de cassis,
      — 100 grammes par litre de jus dans les autres cas,

   en vue d'obtenir un goût sucré;

b) pour le jus de raisins:
   — le traitement au moyen des substances suivantes:
      — anhydride sulfureux (E 220),
      — sulfite de sodium (E 221),
      — sulfite acide de sodium (bisulfite de sodium) (E 222),
      — disulfite de sodium (pyrosulfite de sodium ou métabisulfite de sodium) (E 223),

▼B

— disulfite de potassium (pyrosulfite de potassium ou métabisulfite de potassium) (E 224),

— sulfite de calcium (E 226),

— sulfite acide de calcium (bisulfite de calcium) (E 227),

à condition que la teneur totale de ces substances exprimée en anhydride sulfureux du jus offert ou livré au consommateur ne soit pas supérieure à 10 milligrammes par litre de jus;

— le désulfitage par des procédés physiques,

— la clarification au moyen de caséine, de blanc d'oeufs et autres albumines animales,

— la désacidification partielle, au moyen de tartrate neutre de potassium ou de carbonate de calcium, ce dernier contenant éventuellement de petites quantités de sel double de calcium des acides D-tartrique et L-malique;

c) pour le jus d'ananas, l'addition d'acide citrique (E 330) dans une quantité non supérieure à 3 grammes par litre.

3. L'addition de sucres et d'acides à un même jus de fruits est interdite.

4. Si plus d'un acide est ajouté à un même jus ou nectar de fruits, la somme des quantités ajoutées de chacun d'entre eux, exprimées en pourcentage de la quantité maximale autorisée, ne doit pas dépasser 100.

Article 5

Sans préjudice des autres dispositions de la présente directive, la teneur d'un jus de fruits en anhydride sulfureux constatée lors de l'analyse ne doit pas dépasser 10 milligrammes par litre de jus.

Article 6

1. Seuls sont autorisés pour la fabrication des nectars de fruits:

a) le mélange entre eux de nectars de fruits d'une ou plusieurs espèces, éventuellement additionné de jus ou de purée de fruits;

b) les traitements et procédés énumérés à l'article 4 paragraphe 1 points b) et c).

2. Sont en outre autorisés:

a) l'addition de sucres dans une quantité non supérieure à 20 % en poids par rapport au poids total du produit fini;

b) l'addition d'eau dans une quantité telle que la teneur en jus et/ou en purée de fruits et l'acidité totale du produit fini ne soient pas inférieures aux taux fixés à l'annexe I; en cas de mélange, la teneur en jus et/ou en purée, ainsi que l'acidité totale, sont proportionnellement conformes aux taux fixés à l'annexe I;

c) le remplacement total des sucres par du miel en respectant la limite de 20 % fixée au point a);

d) pour la fabrication des nectars de fruits visés à l'article 3 paragraphe 2 point c), lorsqu'ils sont obtenus à partir de pommes, de poires ou de pêches ou d'un mélange de ces fruits, l'addition d'acide citrique dans une quantité non supérieure à 5 grammes par litre de produit fini; toutefois, l'acide citrique peut être remplacé totalement ou partiellement par une quantité équivalente de jus de citron.

Article 7

Seuls sont autorisés pour la fabrication des jus de fruits concentrés:

a) les traitements et procédés énumérés à l'article 4, à l'exclusion des dispositions prévues à son paragraphe 2 point a). Toutefois, l'addition de sucres prévue audit point a) n'est autorisée que pour les jus de fruits concentrés préemballés qui sont destinés au consommateur final, et à condition que ce sucrage soit indiqué dans la dénomination; dans ce cas, la quantité totale de sucres ajoutés, exprimée par

▼B

rapport au volume de jus «à base de … concentré » ne doit pas dépasser la limite permise à l'article 4 paragraphe 2 point a).

Pour une période de dix ans à compter du 14 juin 1989, le jus d'orange concentré non destiné au consommateur final peut être additionné de sucres dans une quantité maximale exprimée en matière sèche de 15 grammes par litre en vue de sa correction.

Dans les cas visés au deuxième alinéa, l'addition de sucres doit être portée à la connaissance du transformateur, conformément aux usages commerciaux.

À l'expiration du délai prévu au deuxième alinéa, le Conseil décide, sur proposition de la Commission, du maintien ou non de la dérogation prévue audit alinéa;

b) la déshydratation partielle du jus de fruits par un traitement ou un procédé physiques à l'exclusion du feu direct; l'utilisation de certains traitements ou procédés peut être limitée ou interdite par le Conseil, statuant à l'unanimité sur proposition de la Commission;

c) la restitution de leurs arômes au moyen des substances aromatiques récupérées lors de la concentration du jus de fruits de base ou de jus de fruits de la même espèce; cette adjonction est obligatoire pour les jus de fruits concentrés qui sont destinés à la consommation directe.

Article 8

Est en outre autorisée pour la fabrication des jus de fruits déshydratés la déshydratation quasi totale du jus de fruits par un traitement ou un procédé physiques à l'exclusion du feu direct, la restitution des composants aromatiques essentiels provenant de la même espèce de fruits ou éventuellement récupérés au cours de la déshydratation étant obligatoire.

Article 9

Les traitements et procédés prévus aux articles 4, 6, 7 et 8 ne doivent pas avoir pour effet de laisser subsister dans les produits traités des substances quelconques en quantités telles qu'elles puissent présenter un danger pour la santé humaine.

Article 10

1. La directive 79/112/CEE s'applique aux produits définis à l'article 1er points 5 à 8, dans les conditions fixées au présent article.

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

Toutefois:

i) l'utilisation de la dénomination «nectar de fruits» peut être rendue facultative par les États membres pour un ou plusieurs produits visés à l'article 3 paragraphe 2 lorsque les dénominations y énumérées sont employées pour désigner ces produits;

ii) pour le produit défini à l'article 1erpoint 8, le qualificatif «déshydraté» peut être remplacé par la mention «en poudre» et peut être accompagné ou remplacé par l'indication du traitement spécifique utilisé (par exemple: lyophilisé ou toute autre mention analogue);

b) La dénomination de vente est complétée:

i) pour les produits provenant de deux ou plusieurs espèces de fruits, sauf en cas d'emploi de jus de citron dans les conditions fixées à l'article 6 paragraphe 2 point d), par l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des jus ou purées de fruits mis en oeuvre, le cas échéant après reconstitution; l'utilisation du terme «fruit» est facultative dans ce cas;

ii) pour les produits additionnés de sucres dans les limites prévues à l'article 4 paragraphe 2 point a) ii), par la mention «sucré», suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres ajoutés, calculée en matière sèche et exprimée en

▼B

grammes par litre, la quantité indiquée ne pouvant être supérieure de plus de 15 % à la quantité effectivement ajoutée;

iii) pour les nectars de fruits visés à l'article 3 paragraphe 2 point c) et qui ne sont pas désignés par la seule mention «succo e polpa» conformément aux dispositions nationales prévues au point a) i), par la mention «pulpeux» ou par une mention équivalente.

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

a) i) la reconstitution dans son état d'origine et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération:
— d'un jus de fruits à partir d'un jus de fruits concentré,
— d'une purée de fruits à partir d'une purée de fruits concentrée;

ii) la restitution de l'arôme:
— au jus de fruits concentré,
— au jus de fruits déshydraté,

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

b) les substances énumérées à l'article 4 paragraphe 2 point b) premier tiret ne sont pas considérées comme ingrédients d'un des produits définis à l'article 1erpoints 5 à 8 lorsque la teneur en anhydride sulfureux de ces produits, constatée lors de l'analyse, ne dépasse pas 10 milligrammes par litre.

4. L'étiquetage des produits définis à l'article 1er points 5 à 8 comporte également les mentions obligatoires suivantes:

a) pour le jus et le nectar de fruits obtenus entièrement ou partiellement à partir d'un produit concentré, la mention «à base de … concentré», complétée par l'indication du produit concentré utilisé; cette mention est inscrite à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à tout contexte, en caractères très visibles;

b) pour les produits définis à l'article 1er points 5, 6 et 7 dont la teneur en anhydride carbonique est supérieure à 2 grammes par litre, la mention «gazéifié»;

c) pour le jus de fruits concentré et le jus de fruits déshydraté, la mention de la quantité d'eau à ajouter pour reconstituer le produit;

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

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

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

Article 11

Sans préjudice des dispositions à arrêter par la Communauté en cette matière, les États membres restent libres de déterminer les règles d'étiquetage des produits visés à l'article 2 paragraphe 2 et non destinés à être livrés en l'état au consommateur final et aux collectivités.

Article 12

Les modifications nécessaires pour adapter à l'évolution technique les articles 4, 6, 7 et 8, ainsi que l'annexe I, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 15, à l'exception de celles qui concernent les additifs.

Article 13

1. Les États membres prennent toutes les dispositions utiles pour que le commerce des produits définis à l'article 1er points 5 à 8, conformes aux règles prévues dans la présente directive, ne puisse être entravé par l'application des dispositions nationales non harmonisées qui règlent la

▼B

composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement ou l'étiquetage de ces seuls produits ou des denrées alimentaires en général.

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

— de protection de la santé publique,

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

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

Article 14

Les critères d'identité et de pureté des produits d'addition et de traitement visés aux articles 4 et 6 sont déterminés, pour autant que de besoin, selon la procédure prévue à l'article 15.

Article 15

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

2. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. L'avis est émis à la majorité prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à prendre sur proposition de la Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie à l'article précité. Le président ne prend pas part au vote.

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

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

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

Article 16

1. La présente directive n'affecte pas les dispositions des législations nationales en vertu desquelles:

a) l'enrichissement en vitamines des produits visés par la présente directive est autorisé;

b) les procédés de diffusion peuvent être autorisés pour la fabrication des jus de fruits autres que les jus de raisins, d'agrumes, d'ananas, de poires, de pêches et d'abricots, destinés à la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus concentrés ainsi obtenus soient aptes à satisfaire à l'article 1er point 5, en ce qui concerne les jus de fruits obtenus à partir de jus de fruits concentrés, et présentant des caractéristiques organoleptiques et analytiques au moins équivalentes à celles de jus concentrés obtenus par des procédés utilisant les moyens mécaniques;

c) — les jus d'ananas, de pomme, d'orange et de pamplemousse peuvent être additionnés des substances visées à l'article 4 paragraphe 2 point b) premier tiret à condition que la quantité totale ajoutée, exprimée en anhydride sulfureux, ne dépasse pas 50 milligrammes par litre;

▼B

— les jus de citron et de limette peuvent être additionnés des substances visées à l'article 4 paragraphe 2 point b) premier tiret à condition que la quantité totale ajoutée, exprimée en anhydride sulfureux, ne dépasse pas 350 milligrammes par litre;

d) le diméthyle-polysiloxane peut être utilisé dans le jus d'ananas à concurrence de 10 milligrammes par litre;

e) l'acide lactique peut être ajouté à concurrence de 5 grammes par litre aux nectars de fruits visés à l'article 1er point 7 lorsqu'ils sont obtenus à partir de pommes ou de poires ou d'un mélange de ces fruits;

f) l'acide citrique peut être ajouté à concurrence de 3 grammes par litre:

— au jus de raisins, dans la mesure où cette addition était autorisée avant le 19 novembre 1975,

— au jus de pommes;

g) les acides L-malique et DL-malique peuvent être ajoutés, isolément ou ensemble, à concurrence de 3 grammes par litre au jus d'ananas et aux nectars de fruits visés à l'article 3 paragraphe 2 point c) lorsqu'ils sont obtenus à partir de poires ou de pêches, dans la mesure où cette addition était autorisée avant le 19 novembre 1975.

2. Les dérogations en matière d'additifs prévues au paragraphe 1 points c), d), e), f) et g) prennent fin lorsque les réglementations en la matière deviennent applicables au niveau de la Communauté.

Article 17

La présente directive ne s'applique pas:

a) aux produits destinés à être exportés hors de la Communauté;

b) aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

Article 18

Les États membres peuvent surseoir à la mise en application de l'article 4 paragraphe 1 point b) et paragraphe 2 point b) dernier tiret et de l'article 6 paragraphe 1 point b) jusqu'à l'adoption des critères d'identité et de pureté prévue à l'article 14.

Article 19

1. La directive 75/726/CEE, y compris les directives qui l'ont modifiée ([1]), est abrogée, sans préjudice des obligations des États membres en ce qui concerne les délais de transposition de ces directives, rappelés à l'annexe II.

2. Les références faites à la directive abrogée s'entendent comme faites à la présente directive et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe III.

Article 20

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

([1]) Directives 79/168/CEE, 81/487/CEE et 89/394/CEE.

▼B

ANNEXE I

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AUX NECTARS DE FRUITS

Nectars de fruits	Acidité minimale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre du produit fini	Teneur minimale en jus et éventuellement de purée exprimée en % du poids du produit fini
I. Fruits à jus acide non consommables en l'état		
Fruit de la passion *(Passiflora edulis)*	8	25
Morelles de Quito *(Solanum Quitoense)*	5	25
Cassis	8	25
Groseilles blanches	8	25
Groseilles rouges	8	25
Groseilles à maquereau	9	30
Fruits de l'argousier *(Hippophae)*	9	25
Prunelles	8	30
Prunes	6	30
Quetsches	6	30
Graines de sorbier	8	30
Cynorhodons (fruits de *Rosa sp.*)	8	40
Cerises aigres (griottes)	8	35
Autres cerises	6 (1)	40
Myrtilles	4	40
Baies du sureau	7	50
Framboises	7	40
Abricots	3 (1)	40
Fraises	5 (1)	40
Mûres	6	40
Airelles rouges	9	30
Coings	7	50
Citrons et limettes	—	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	—	25
II. Fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpe ou très aromatisés, avec jus non consommable en l'état		
Mangues	—	35
Bananes	—	25
Goyaves	—	25
Papayes	—	25
Litchis	—	25
Azeroles	—	25
Corossol *(Annona muricata)*	—	25
Coeur de boeuf ou Cachiman *(Annona reticulata)*	—	25
Cherimoles	—	25
Grenades	—	25
Anacarde ou noix cajou	—	25
Caja *(Spondia purpurea)*	—	25
Imbu *(Spondia tuberosa aroda)*	—	30
Autres fruits appartenant à cette catégorie	—	25
III. Fruits à jus consommables en l'état		
Pommes	3 (1)	50
Poires	3 (1)	50
Pêches	3 (1)	45
Agrumes, sauf citrons et limettes	5	50
Ananas	4	50
Autres fruits appartenant à cette catégorie	—	50

(1) Limite non applicable dans le cas du produit visé à l'article 3 paragraphe 2 point c).

▼B

ANNEXE II

DÉLAIS DE TRANSPOSITION

Directive	Date limite	
	Admission du commerce des produits conformes à la présente directive	Interdiction du commerce des produits non conformes à la présente directive
75/726/CEE (JO nº L 311 du 1. 12. 1975, p. 40)	18 novembre 1977	19 novembre 1978
79/168/CEE (JO nº L 37 du 13. 2. 1979, p. 27)		19 novembre 1981 (1)
81/487/CEE (JO nº L 189 du 11. 7. 1981, p. 43)	1er juillet 1983	1er juillet 1984
89/394/CEE (JO nº L 186 du 30. 6. 1989, p. 14)	14 juin 1990	14 juin 1991

(1) Ce délai pouvant être porté à quatre ans par les États membres (19 novembre 1982).

▼B

ANNEXE III

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Présente directive	Directive 75/726/CEE
Article 1er	Article 1er
Article 2	Article 2
Article 3	Article 3
Article 4	Article 4
—	Article 5
Article 5	Article 6 premier alinéa
—	Article 6 deuxième alinéa
Article 6	Article 7
Article 7	Article 8
Article 8	Article 9
Article 9	Article 10
Article 10	Article 11
Article 11	Article 11 *bis*
Article 12	Article 11 *ter*
Article 13	Article 12
Article 14	Article 13
Article 15	Article 14
Article 16 paragraphe 1 point f)	Article 16 paragraphe 1 point g)
Article 16 paragraphe 1 point g)	Article 16 paragraphe 1 point h)
Article 17	Article 17
—	Article 18 paragraphes 1 et 2
Article 18	Article 18 paragraphes 3
Article 19	—
Article 20	Article 19
Annexe I	Annexe