COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES

COM(91) 527 final

Bruxelles, le 13 décembre 1991

Proposition de

REGLEMENT (CEE) DU CONSEIL

portant fixation de normes communes de commercialisation pour les conserves de thon et de bonite

(présentée par la Commission)

EXPOSE DES MOTIFS

Lors des travaux qui ont conduit le Conseil à adopter, le 21 juin 1989, le règlement (CEE) n 2136/89 fixant des normes communes de commercialisation pour les conserves de sardines, plusieurs Etats membres et la Commission ont jugé nécessaire d'étendre cet exercice à d'autres produits de la pêche et en priorité aux conserves de thon et de bonite.

Le présent projet de règlement a pour but de répondre à cet objectif en fixant, sur la base de l'article 2 du règlement (CEE) n 3796/81 du Conseil portant organisation commune des marchés des produits de la pêche, lui-même basé sur les articles 42 et 43 du traité, des normes communes de commercialisation pour les conserves de thon et de bonite commercialisées dans la Communauté pour l'alimentation humaine. D'une façon générale, ces normes, qui se rapportent exclusivement au produit fini, ne portent pas préjudice aux réglementations existantes ou en préparation relatives notamment aux différents ingrédients qui servent de matière première pour constituer ce produit fini, aux aspects sanitaires liés à la santé humaine ainsi qu'à l'information du consommateur par le biais de l'étiquetage. Elles visent essentiellement à assurer la clarification, la transparence et la stabilisation du marché et, par conséquent, à garantir des conditions de concurrence loyale sur le marché communautaire, ainsi qu'à améliorer la rentabilité de la production communautaire.

En vue d'assurer la transparence du marché au bénéfice de la production thonière et du consommateur, le projet de norme fixe les dispositions précises relatives à la dénomination de vente des produits concernés et interdit leur commercialisation si ces dispositions ne sont pas respectées. Dans ce contexte, il est établi une liste définissant les espèces qui peuvent être respectivement commercialisées sous les termes thon et bonite.

L'énumération non exhaustive des présentations commerciales de chaque type de poisson (thon ou bonite) et des milieux de couverture permet par ailleurs, en vue d'une meilleure information du consommateur, une adaptation de la dénomination de vente du produit fini en fonction du type de préparation culinaire proposé.

En poursuivant le même but de transparence du marché, il est prévu que l'étiquetage comporte la mention obligatoire de la teneur de poisson.

Proposition de

REGLEMENT (CEE) N° / DU CONSEIL

du

portant fixation de normes communes de commercialisation pour les conserves de thon et de bonite

LE CONSEIL DES COMMUNAUTES EUROPEENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 3796/81 du Conseil, du 29 décembre 1981, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche(1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3571/90(2), et notamment son article 2 paragraphe 3,

vu la proposition de la Commission,

considérant que le règlement (CEE) n° 3796/81 prévoit la possibilité de fixer des normes communes de commercialisation pour les produits de la pêche commercialisés dans la Communauté, en vue notamment d'éliminer du marché les produits de qualité commerciale non satisfaisante et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale ;

considérant que la fixation de telles normes pour les conserves de thon et de bonite est susceptible d'améliorer la rentabilité de la production thonière de la Communauté ainsi que de ses débouchés, et de faciliter l'écoulement des produits ;

considérant que, en vue notamment d'assurer une bonne transparence du marché, il est nécessaire de spécifier que les produits concernés doivent être préparés exclusivement à partir d'espèces bien définies;

considérant que afin de garantir une clarification de la dénomination de vente des produits concernés, il convient de définir les présentations sous lesquelles ils sont commercialisés ainsi que

(1) JO L 379, du 31.12.1981, p. 1.
(2) JO L 353, du 17.12.1990, p. 10.

préciser la façon dont les milieux de couverture doivent être désignés ; que ces éléments ne peuvent toutefois être de nature à exclure les éventuels produits nouveaux qui pourraient apparaître sur le marché ;

considérant que la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard(3), modifiée en dernier lieu par la directive 89/395/CEE(4) et la directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballage(5), modifiée en dernier lieu par la directive 78/891/CEE(6), définissent les indications nécessaires à une information et une protection correctes du consommateur quant au contenu des récipients ; que, pour ce qui est des conserves de thon et de bonite, il convient, en plus, de déterminer la dénomination de vente des produits en fonction de la présentation commerciale ou de la préparation culinaire proposée et , le cas échéant, du milieu de couverture utilisé; qu'il convient de prévoir que l'étiquetage des produits concernés doit obligatoirement indiquer la teneur de poisson contenu dans la boîte; qu'il faut préciser ce que l'on entend par la dénomination de vente "au naturel";

considérant que la Directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche(7) vise à assurer l'harmonisation des prescriptions sanitaires à respecter lors de la commercialisation des produits de la pêche sur le marché communautaire, ainsi qu'à garantir la protection de la santé publique; que les dispositions de la présente norme commerciale sont applicables sans préjudice des règles sanitaires en vigueur;

considérant qu'il convient de confier à la Commission l'adoption, si nécessaire, des mesures d'application de caractère technique, dans

(3) JO L 33 du 08.02.1979, p. 1.
(4) JO L 186 du 30.06.1989, p. 17.
(5) JO L 46 du 21.02.1976, p. 1.
(6) JO L 311 du 04.11.1978, p. 21.
(7) JO L 268 du 24.09.1991, p. 15.

le respect des obligations internationales de la Communauté,

A ARRETE LE PRESENT REGLEMENT :

ARTICLE 1

Le présent règlement définit les normes auxquelles est soumise la commercialisation des conserves de thon et de bonite dans la Communauté.

ARTICLE 2

1. La dénomination de vente des conserves de thon ou de bonite, telle qu'établie à l'article 5, est réservée aux produits qui satisfont aux conditions suivantes :

   1) en ce qui concerne les conserves de thon :
   - relever des codes NC 1604 14 10 et ex 1604 20 70,
   - être préparées exclusivement à partir de chacune des espèces définies au point I de l'annexe au présent règlement,

   2) en ce qui concerne les conserves de bonite :
   - relever des codes NC 1604 14 90, ex 1604 20 50, 1604 19 30, ex 1604 20 70, ex 1604 19 99 et ex 1604 20 90,
   - être préparées exclusivement à partir de chacune des espèces définies au point II de l'annexe au présent règlement.

2. En aucun cas, le mélange d'espèces de poissons différentes dans un même récipient n'est autorisé. Toutefois, les préparations culinaires à base de chair de thon ou de bonite impliquant la disparition de sa structure musculaire, peuvent contenir la chair d'autres poissons ayant subi le même traitement, à condition que la part de thon ou de bonite, ou leur mélange, soit au moins égale à 25% du poids total.

ARTICLE 3

1. Lorsque les mentions relatives à la présentation commerciale du produit, visées ci-après, sont indiquées dans la dénomination de vente établie à l'article 5, elles doivent correspondre aux définitions suivantes :

i) entier : La masse musculaire est tranchée transversalement et se présente sous la forme d'une tranche entière, constituée d'un seul morceau ou reconstitué par l'assemblage compact d'une ou plusieurs portions de chair. La surface de la tranche doit, des deux côtés, être régulière et parallèle au fond du récipient.

La présence de miettes est tolérée jusqu'à concurrence de 18 % du poids de poisson.

Toutefois, lorsque la masse musculaire est emboîtée crue, la présence de miettes est interdite ; un fragment de chair peut toutefois être ajouté, si nécessaire, pour parfaire le remplissage du récipient.

ii) morceaux : fragments de chair dont la structure musculaire initiale est conservée et dont la dimension dans la plus petite de ses directions, ne doit pas être inférieure à 1,2 cm.
La présence de miettes est tolérée jusqu'à concurrence de 30 % du poids de poisson ;

iii) filets :

a) bandes musculaires longitudinales prélevées dans la masse musculaire parallèlement à la colonne vertébrale et débarrassées de leur peau, bien arrimées le long de la boîte ;

b) bandes musculaires provenant de la paroi abdominale et débarrassée de leur peau, bien arrimées le long de la boîte ; dans ce cas les filets peuvent aussi être dénommés "ventrèches"

iv) miettes : fragments de chair de taille hétérogène ;

2. Toute autre forme de présentation que celles susvisées ou toute préparation culinaire est admise, à condition qu'elle soit clairement identifiée dans la dénomination de vente.

ARTICLE 4

Au cas où le milieu de couverture utilisé fait partie intégrante de la dénomination de vente, les conditions ci-après doivent être respectées :

- la désignation "à l'huile d'olive" est réservée aux produits utilisant seule l'huile d'olive, à l'exclusion de tout mélange avec des huiles d'autre nature,

- la désignation "au naturel" est réservée aux produits utilisant le jus naturel (liquide exsudant du poisson lors de la cuisson) ou une solution saline ou de l'eau, éventuellement additionnés d'herbes, d'épices ou préparations aromatisantes

- la désignation "à l'huile végétale" est réservée aux produits utilisant des huiles végétales raffinées, seules ou en mélange,

- la désignation de tout milieu de couverture utilisé doit être mentionnée de manière claire et explicite, selon son nom commercial usuel.

ARTICLE 5

1. Sans préjudice des dispositions fixées par les directives 79/112/CEE et 76/211/CEE, la dénomination de vente figurant sur les préemballages des conserves de thon et de bonite doit indiquer :

a) pour les présentations visées à l'article 3 point 1,
   - le type de poisson utilisé (thon ou bonite),
   - la présentation sous laquelle le poisson est commercialisé, sur base de la désignation concernée visée à l'article 3; cette précision est toutefois facultative dans le cas de la présentation visée à l'article 3, point 1. i)
   - la désignation du milieu de couverture utilisé, sous respect des conditions visées à l'article 4,

b) pour les présentations visées à l'article 3 point 2,

   - le type de poisson utilisé (thon ou bonite)
   - la spécificité de la préparation culinaire.

2. Sans préjudice des dispositions communautaires visées au point précédant, et en particulier des articles 7 et 8 de la Directive 79/112/CEE, la teneur en poisson (thon ou bonite), exprimée en grammes ou en pourcentage du poids net, doit figurer de manière explicite, après la mention du type de poisson, dans la liste des ingrédients.

3. La dénomination de vente des conserves de thon ou de bonite, telles que définies à l'article 2, paragraphe 1, points 1 et 2, respectivement, ne peut, en aucun cas, comporter l'association des mots thon et bonite.

4. Sans préjudice des dispositions visées à l'article 2 et au paragraphe 3 du présent article, dans le cas d'un usage commercial établi, le type de poisson utilisé (thon ou bonite) ainsi que l'espèce concernée peuvent, dans la dénomination de vente, être désignés par le nom consacré par les usages de l'Etat membre dans lequel s'effectue la commercialisation des produits.

5. La dénomination de vente "au naturel" ne peut être utilisée que pour les conserves commercialisées sous les présentations visées à l'article 3, point 1 alinéa i) et dans le milieu de couverture, tel que désigné à l'article 4, deuxième tiret.

ARTICLE 6

Les normes fixées par le présent règlement sont applicables sans préjudice des normes fixées par la Directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche.

ARTICLE 7

La Commission arrête, en tant que de besoin et selon la procédure prévue à l'article 33 du règlement (CEE) n° 3796/81, les mesures nécessaires à l'application du présent règlement.

ARTICLE 8

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel des Communautés européennes.

Il est applicable à partir du 1er juillet 1992.

Toutefois, les produits en stock qui avaient été étiquetés avant le
peuvent être commercialisés jusqu'à .

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout Etat membre.

Fait à Bruxelles, le Par le Conseil

A N N E X E

I. THON

1. Espèces du genre thunnus

a) thon blanc ou germon (thunnus alalunga)

b) thon à nageoires jaunes (thunnus (neothunnus) albacares)

c) thon rouge (thunnus thynnus)

d) thon obèse (thunnus (parathunnus) obesus)

e) autres espèces du genre thunnus

2. Listao ou bonite à ventre rayé

(Euthynnus (Katsuwonus) pelamis)

II. BONITE

1. Espèces du genre sarda

a) bonite à dos rayé (sarda sarda)

b) bonite du Pacifique oriental (sarda chiliensis)

c) bonite de l'Océan Indien (sarda orientalis)

d) autres espèces du genre sarda

2. Espèces du genre euthynnus, à l'exception de l'espèce euthynnus (Katsuwonus) pelamis

a) thonine commune (euthynnus alleteratus)

b) thonine orientale (euthynnus affinis)

c) thonine noire (euthynnus lineatus)

d) autres espèces du genre euthynnus

3. Espèces du genre auxis

melva (auxis thazard)

ISSN 0254-1491

COM(91) 527 final

DOCUMENTS

FR **03**

N° de catalogue : CB-CO-91-582-FR-C

ISBN 92-77-78783-X

Office des publications officielles des Communautés européennes
L-2985 Luxembourg