

DOCUMENTS DE SÉANCE

1971 - 1972

7 JUIN 1971

DOCUMENT 44/71

Rapport

fait au nom de la commission des affaires sociales et de la santé publique

sur les propositions de la Commission des Communautés européennes
au Conseil (doc. 96/70) concernant

- I — une directive relative au rapprochement des législations des États membres concernant la bière
- II — un règlement modifiant le règlement n° 120/67/CEE et le règlement n° 359/67/CEE pour ce qui concerne la restitution à la production dont bénéficient certains produits utilisés en brasserie

Rapporteur: M. Stefan Dittrich

Par lettre du 13 juillet 1970, le président du Conseil des Communautés européennes a consulté le Parlement européen sur les propositions de la Commission des Communautés européennes concernant I — une directive relative au rapprochement des législations des États membres concernant la bière et II — un règlement modifiant le règlement n° 120/67/CEE et le règlement n° 359/67/CEE pour ce qui concerne la restitution à la production dont bénéficient certains produits utilisés en brasserie.

Le 15 septembre 1970, le Parlement européen a renvoyé ces propositions à la commission des affaires sociales et de la santé publique, compétente au fond et, pour avis, à la commission juridique ainsi que, pour le point II, à la commission de l'agriculture.

La commission des affaires sociales et de la santé publique a désigné M. Dittrich comme rapporteur au cours de sa réunion du 4 septembre 1970.

Le 9 décembre 1970, la commission a procédé à l'audition d'hommes de science et de représentants des producteurs de bière, des consommateurs et des syndicats, en qualité d'experts, qui ont donné leur avis sur les propositions de la Commission.

Elle a examiné les propositions de la Commission au cours de ses réunions du 21 octobre 1970, du 22 mars et des 4 et 11 mai 1971.

Le 22 mars 1970, la commission des affaires sociales et de la santé publique a examiné les avis élaborés par Mlle Lulling, au nom de la commission de l'agriculture, et par M. Merchiers, au nom de la commission juridique. Ces avis sont joints au présent document.

La proposition de résolution ci-dessous et l'exposé des motifs y afférent ont été examinés au cours de la réunion des 4 et 11 mai 1971 et adoptés le 11 mai par 8 voix contre 2 et 2 abstentions.

Étaient présents : M. Müller, président, Mlle Lulling et M. Merchiers, vice-présidents, MM. Dittrich, rapporteur, Adams, Bermani, Berthoin, Couveinhas, Jahn, Ricci, Scockaert (suppléant M. Ramaekers) et Spénale (suppléant M. Gerlach).

Sommaire	
A — Proposition de résolution	3
B — Exposé des motifs	15
I — Remarques préliminaires	15
II — Considérations fondamentales	15
III — Examen des principales dispositions des propositions de la Commission ..	17
A — La proposition de directive ...	17
B — La proposition de règlement ..	28
IV — Les avis des commissions saisies pour avis	32
A — L'avis de la commission de l'agriculture	32
B — L'avis de la commission juri- dique	33
Avis de la commission de l'agriculture	36
Avis de la commission juridique	40

A

La commission des affaires sociales et de la santé publique soumet au vote du Parlement européen, sur la base de l'exposé des motifs ci-joint, la proposition de résolution suivante :

Proposition de résolution

portant avis du Parlement européen sur les propositions de la Commission des Communautés européennes au Conseil concernant une directive relative au rapprochement des législations des États membres concernant la bière et un règlement modifiant le règlement n° 120/67/CEE et le règlement n° 359/67/CEE pour ce qui concerne la restitution à la production dont bénéficient certains produits utilisés en brasserie

Le Parlement européen,

- vu les propositions de la Commission des Communautés européennes au Conseil ⁽¹⁾,
- consulté par le Conseil conformément aux articles 42 et 100 du traité instituant la CEE (doc. 96/70),
- vu le rapport de la commission des affaires sociales et de la santé publique et l'avis de la commission de l'agriculture ainsi que celui de la commission juridique (doc. 44/71),

1. Reconnaît que le bon fonctionnement du marché commun appelle une harmonisation des législations des États membres, dont les divergences actuelles constituent des entraves aux échanges;

2. Souligne qu'il importe que les dispositions communautaires applicables à la bière tiennent compte avant tout de la nécessité d'assurer la sauvegarde de la santé publique et en particulier la protection du consommateur contre les effets nocifs possible de certains additifs incorporés à la bière en cours de fabrication;

3. Approuve la Commission d'avoir le souci de faire en sorte que la bière fabriquée dans la Communauté soit et demeure un produit naturel, sain et de bonne qualité et ne peut en conséquence admettre l'emploi d'additifs, même non nocifs, que pour autant qu'il soit indispensable pour des raisons technologiques;

4. Estime que, dans la mesure où les impératifs majeurs de la protection de la santé publique l'autorisent, il faut veiller à laisser aux fabricants de bière le libre choix des matières premières, et à leur assurer l'égalité des conditions de concurrence;

⁽¹⁾ JO n° C 105 du 15 août 1970, p. 17 et 22.

5. Est d'avis que la suppression envisagée des restitutions prévues pour les grains crus assurera un équilibre naturel, fondé uniquement sur des avantages qualitatifs, entre les matières premières employées, et permettra d'aboutir plus facilement à une solution équitable pour tous les intéressés;

6. Entend par ailleurs que le consommateur soit informé clairement et objectivement des caractéristiques des bières qui lui sont offertes et s'élève contre toutes les formes de tromperie que peuvent impliquer l'inexactitude ou le manque de précision des dénominations, de façon que tous les consommateurs de la Communauté soient mis en mesure de faire librement leur choix, en toute connaissance de cause et en fonction de leurs goûts, entre les bières commercialisées dans le Marché commun;

7. Réitère une fois de plus son vœu que soient formulées au moins *dans la langue du pays de destination* les indications apposées sur les récipients ou sur les étiquettes à l'intention des consommateurs;

8. Se félicite que la Commission ait associé son service spécialisé pour les questions intéressant les consommateurs à l'élaboration de la proposition de directive et espère que ce service participera activement aux futurs travaux d'harmonisation touchant les intérêts des consommateurs;

9. Estime qu'il est indispensable, si l'on veut assurer un contrôle efficace,

- a) que les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication de la bière soient fixées *au moment* de l'entrée en vigueur de la directive,
- b) que la bière destinée à être exportée dans des pays tiers, à laquelle la directive n'est pas applicable, soit clairement étiquetée comme telle;

10. Déplore que la Commission n'ait pas repris à son compte la procédure d'intervention du comité permanent des denrées alimentaires qu'il a recommandée à maintes reprises et demande à nouveau que les futures propositions d'harmonisation de la Commission tiennent compte des considérations politiques de principe qu'il a formulées à ce sujet;

11. Invite la Commission à faire siennes les modifications suivantes, conformément au deuxième alinéa de l'article 149 du traité instituant la CEE;

12. Invite sa commission compétente à contrôler attentivement si la Commission des Communautés européennes modifie sa proposition conformément aux modifications apportées par le Parlement européen et, le cas échéant, à lui faire rapport à ce sujet;

13. Charge son président de transmettre la présente résolution et le rapport de sa commission compétente au Conseil et à la Commission des Communautés européennes.

I

Proposition de directive (CEE) du Conseil relative au rapprochement des législations
des États membres concernant la bière

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 100,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

vu l'avis du Comité économique et social,

considérant que les dispositions législatives, réglementaires ou administratives en vigueur dans les États membres définissent les caractéristiques de composition et de fabrication auxquelles doit répondre la bière et prescrivent des règles particulières pour son conditionnement et son étiquetage; que ces dispositions diffèrent d'un État membre à l'autre;

considérant que les différences entre ces législations contraignent les producteurs communautaires de bière à différencier leur production selon l'État membre de destination; qu'elles entravent, dès lors, les échanges de ce produit et ont, de ce fait, une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du Marché commun;

considérant qu'il est par conséquent nécessaire de déterminer au niveau communautaire les règles qui doivent être observées en ce qui concerne la composition, la fabrication, le conditionnement et l'étiquetage de la bière; qu'il y a lieu de préciser notamment les conditions auxquelles des dénominations particulières doivent ou peuvent être utilisées pour certains produits;

considérant que l'emploi de la saccharine, dans la fabrication de la bière, n'est pas actuellement interdite dans tous les États membres; que cet emploi, lorsqu'il est autorisé, est motivé, pour certaines bières de faible densité, par des raisons de caractère économique, ou pour certaines bières de tradition constituant des spécialités régionales, par des raisons de caractère technique; que ce procédé d'édulcoration serait incompatible avec les règles communes prévues par la présente directive; que dès lors, il convient de prévoir, en ce qui concerne les premières, une période d'adaptation suffisante permettant d'éviter les inconvénients qui pourraient résulter d'une suppression à bref délai de leur production et, en ce qui concerne les dernières, des dispositions particulières permettant d'en maintenir la fabrication dans les régions où ces bières sont traditionnellement consommées; que des dispositions doivent être prévues, dans les deux cas, en vue d'informer le consommateur de la présence, dans la bière, de la substance en cause;

considérant que, pour assurer la transparence du marché et permettre aux industries communautaires de produire à l'échelle du marché commun, il importe d'uniformiser les capacités des récipients actuellement utilisés pour le conditionnement de la bière; que, toutefois, cet objectif ne peut être réalisé à bref délai du fait de l'existence d'importants stocks

de récipients de capacités conformes aux dispositions en vigueur dans les États membres ou qui y sont en usage, mais ne correspondant pas aux capacités communautaires prévues par la présente directive; qu'il y a lieu, dès lors, de prévoir des règles transitoires permettant l'épuisement progressif de ces stocks tout en assurant l'information du consommateur;

considérant qu'il importe d'éviter que certaines boissons pouvant être confondues avec la bière puissent être offertes à la vente dans des conditions de nature à tromper le consommateur et à concurrencer de façon déloyale les producteurs assujettis aux règles édictées par la présente directive; qu'il y a lieu, dès lors, de prévoir, à cet effet, des dispositions particulières en ce qui concerne les boissons en cause;

considérant que, sans préjuger l'adoption de prescriptions communautaires, il convient d'éviter que les dispositions nationales concernant, notamment l'hygiène alimentaire, les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, les récipients d'embouteillage utilisés pour le conditionnement des liquides à usages alimentaires, ainsi que l'étiquetage, ne puissent, jusqu'à l'entrée en application desdites prescriptions communautaires, créer des entraves à la libre circulation de la bière;

considérant que la détermination des modalités relatives au prélèvement des échantillons et des méthodes d'analyse nécessaires au contrôle des caractéristiques de composition et de fabrication de la bière ainsi que les modifications ou compléments éventuels à leur apporter, sur la base des résultats des recherches scientifiques et techniques, sont des mesures d'application de caractère technique et qu'il convient d'en confier l'adoption à la Commission dans le but de simplifier et d'accélérer la procédure;

considérant que, dans tous les cas pour lesquels le Conseil confère à la Commission des compétences pour l'exécution des règles établies dans le domaine des denrées alimentaires, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du Comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision du Conseil n° 69/414/CEE du 13 novembre 1969 ⁽¹⁾,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article 1

On entend par «bière» la boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir de matières premières amylacées ou sucrées, de houblon (y compris les poudres et extraits de houblon), de levure et d'eau potable.

Article 2

Les États membres prennent toutes dispositions utiles pour que la bière ne puisse être commercialisée que si elle répond aux dispositions de la présente directive.

⁽¹⁾ JO n° L 291 du 19 novembre 1969, p. 9.

Article 3

Dans tous les cas où il est fait référence à la densité de la bière dans la présente directive, celle-ci s'entend de la densité primitive déterminée par rapport au volume.

Article 4

1. Ne peuvent être utilisées pour la fabrication de la bière que des matières premières de qualité saine, loyale et marchande.

2. Indépendamment du malt d'orge ou du malt de froment, ne peuvent être mises en œuvre pour la fabrication de la bière, et exclusivement en association avec le malt d'orge ou le malt de froment, que les matières premières amylacées ou sucrées ci-après:

- a) froment, maïs, riz, orge, sous leurs différentes formes autres que le malt;
- b) saccharose, sucre interverti, dextrose ou sirop de glucose.

3. La quantité des matières premières visées au paragraphe 2, sous a) et b), ne peut excéder la limite de 30 % du poids total des matières premières amylacées ou sucrées mises en œuvre.

3. La quantité **totale** des matières premières visées au paragraphe 2, sous a) et b), ne peut excéder la limite de 30 % du poids total des matières premières amylacées ou sucrées mises en œuvre.

4. Par dérogation aux dispositions du paragraphe 3:

a) les bières acides de fermentation haute ou spontanée d'une densité minimum de 12 degrés Plato, d'une acidité totale minimum de 30 milliéquivalents de NaOH par litre et d'une acidité volatile minimum de 2 milliéquivalents de NaOH par litre, doivent être fabriquées à partir d'un moût dans la préparation duquel est entré du froment dans une proportion minimum de 30 % du poids total des matières premières amylacées ou sucrées mises en œuvre;

- b) les bières dénommées:
- „Alkoholarmes Bier“
 - «Bière sans alcool»
 - «Birra povera in alcol»
 - „Alcoholarm bier“

d'une densité minimum de 7 degrés Plato et dont le degré alcoométrique total est limité à moins de 1°, soit par une fermentation conduite à cet effet, soit par une élimination en conséquence de leur teneur primitive en alcool, peuvent être fabriquées à partir d'un moût dans la préparation duquel les matières premières visées au paragraphe 2, sous a) et b), sont entrées dans une proportion supérieure à 30 % du poids total des matières premières amylacées ou sucrées mises en œuvre.

Article 5

1. Sous réserve des dispositions du paragraphe 5, la bière ne peut contenir d'autres additifs que l'acide ascorbique ni ce dernier additif dans une proportion supérieure à 50 mg par litre.

2. Est admise la présence, dans la bière, d'éventuelles traces d'anhydride sulfureux ou de sels de l'acide sulfureux exprimés en anhydride sulfureux, dans la limite de 20 mg par litre.

2. Est admise la présence, dans la bière d'éventuelles traces d'anhydride sulfureux ou de sels de l'acide sulfureux exprimés en anhydride sulfureux, dans la limite de 10 mg par litre.

3. Ne peuvent être utilisés pour la clarification du moût et de la bière, dans la mesure strictement indispensable à cette fin, que des substances ayant une action mécanique ou absorbante, des enzymes protéolytiques et du tanin, pour autant que les éventuelles traces résiduelles de cette opération n'aient pas d'effet nocif et n'affectent pas les caractéristiques organoleptiques de la bière.

4. Par dérogation aux dispositions du paragraphe 1, chaque État membre peut autoriser dans la fabrication de la bière sur son territoire l'utilisation de la saccharine dans les conditions ci-après:

- a) en proportion n'excédant pas 150 mg par litre et jusqu'au 31 décembre 1985, s'il s'agit de bières dont la densité relève de la catégorie III définie à l'article 6;
- b) en proportion n'excédant pas 60 mg par litre, s'il s'agit de bières acides de fermentation haute ou spontanée d'une densité minimum de 11 degrés Plato, d'une acidité totale minimum de 30 milliéquivalents de NaOH par litre et d'une acidité volatile minimum de 2 milliéquivalents de NaOH par litre.

5. La coloration de la bière ne peut résulter que de l'adjonction de caramel (E. 150), de bière colorante obtenue exclusivement à partir d'un moût de malt d'orge, de houblon (y compris les poudres et les extraits de houblon), de levure et d'eau, ainsi que d'autres produits obtenus par traitement thermique de matières premières dont l'emploi, pour la fabrication de la bière, est autorisé par la présente directive.

6. Les troubles ou sédiments que peuvent éventuellement présenter certains types de bière, comme conséquence des procédés de fabrication utilisés, ne doivent pas avoir d'effet nocif ni affecter les caractéristiques organoleptiques des produits considérés.

Article 6

La densité de la bière, exprimée en degrés Plato doit être comprise dans l'une des quatre catégories ci-après:

Indice de référence à la catégorie	Densité primitive
S	15,5 ou plus
I	11,0 à 13,5 inclus
II	7,0 à 9,5 inclus
III	1,0 à 4,0 inclus

Article 7

Les bières conformes aux dispositions des articles 4, 5 et 6 ne peuvent être commercialisées que sous la dénomination « Bière », qui leur est réservée.

Seules les boissons conformes aux dispositions des articles 4, 5 et 6 peuvent être commercialisées sous la dénomination «bière», qui leur est réservée.

Article 8

1. A compter du 1^{er} janvier 1986, la bière ne peut être conditionnée qu'en récipients de capacité

1. A compter du 1^{er} janvier 1986, la bière ne peut être conditionnée qu'en récipients de capa-

de 0,25, 0,33, 0,50, 0,75 ou 1 litre, lorsque cette capacité est égale ou inférieure à 1 litre.

cité de 0,25, 0,50, 0,75 ou 1 litre, lorsque cette capacité est égale ou inférieure à 1 litre.

En outre, la bière peut être commercialisée dans des récipients de verre d'une capacité de 0,33 litre.

2. Par dérogation aux dispositions du paragraphe 1, sont autorisés:
- le conditionnement de la bière en boîtes métalliques d'une capacité de 0,35 litre;
 - le conditionnement des bières visées à l'article 5, paragraphe 4, sous b), dans des récipients de capacité de 0,40 ou de 0,80 litre.

Article 9

Ne peuvent être utilisés pour le conditionnement de la bière que des matériaux non susceptibles d'altérer ses caractéristiques chimiques ou organoleptiques ou de la rendre nuisible à la santé.

Article 10

Les récipients ou étiquettes, utilisés pour le conditionnement de la bière offerte à la vente au détail, doivent porter les indications suivantes, bien visibles, clairement lisibles et indélébiles:

- sous réserve des dispositions visées sous c), pour les bières de densité relevant des catégories S, I et II définies à l'article 6 la mention « Bier » ou « Bière » ou « Birra » suivie de la mention « CAT. » et de l'indice de référence à la catégorie dont relève la densité de la bière considérée, ces indications devant figurer dans la partie inférieure gauche de l'étiquette, en caractères uniformes d'une hauteur au moins égale à 4 mm;
- pour les bières de densité relevant de la catégorie III définie à l'article 6, l'indication en caractères uniformes d'une hauteur au moins égale à 2 mm et d'une couleur différente de celles de tous autres caractères utilisés pour l'étiquetage, de la mention « CAT. III » suivie de l'une des dénominations « Einfachbier », « Bière légère », « Petite bière », « Birra molto leggera », « Lichtbier »; ces différentes mentions devant figurer dans la partie inférieure gauche de l'étiquette;
- pour les produits définis à l'article 4, paragraphe 4, sous b), l'indication, en caractères uniformes d'une hauteur au moins égale à 4 mm;
 - de la mention « CAT » suivie de l'indice de référence à la catégorie dont relève la densité du produit considéré;
 - de l'une des dénominations:
 - « Alkoholarmes Bier »
 - « Bière sans alcool »
 - « Birra povera in alcol »
 - « Alkoholarm Bier »
- pour les bières visées à l'article 5, paragraphe 4, la mention « édulcorée artificiellement »;
- l'indication de la capacité nominale du récipient, exprimée en litre ou en centilitre (cl);

- f) le nom ou la raison sociale et f) l'adresse ou le siège social du fabricant *ou du conditionneur ou d'un vendeur*, la personne mentionnée étant établie dans la Communauté.

- f) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant; **les mêmes indications concernant le conditionneur et/ou un vendeur peuvent être ajoutées**, la personne mentionnée étant établie dans la Communauté.

Toutefois, en ce qui concerne les bières fabriquées dans la Communauté, les mentions concernant le fabricant doivent être indiquées dans un code déclaré aux autorités compétentes de l'État membre de fabrication lorsque les mentions concernant le seul conditionneur et/ou le seul vendeur figurent en clair dans l'étiquetage;

Supprimé

- g) pour les produits importés des pays tiers, outre les indications visées sous a) à f), l'indication du pays d'origine.

Article 11

Ne peuvent être utilisés dans l'étiquetage d'une bière:

- a) la mention « pur malt d'orge », que si la bière a été exclusivement fabriquée à partir d'un moût de malt d'orge, de houblon (y compris les poudres et les extraits de houblon), de levure et d'eau;
- b) les dénominations « Bock » et « Export », que si la densité de la bière considérée relève respectivement des catégories S et I définies à l'article 6.

Article 12

1. Dans le cas où la bière est additionnée d'acide ascorbique, est interdite l'utilisation de la mention « vitaminée » ou de toute autre mention tendant à faire croire que la bière considérée possède une valeur thérapeutique.

2. Est interdite, tant sur les récipients ou étiquettes sous lesquels la bière est offerte à la vente au détail, que dans la publicité la concernant, sous quelque forme que ce soit, l'utilisation d'indications, dénominations, marques, images et autres signes figuratifs ou non, suggérant une caractéristique que ne possède pas la bière considérée et pouvant, de ce fait, tromper le consommateur.

3. Les boissons qui ne constituent pas de la bière au sens de l'article 1, dont les caractéristiques organoleptiques rappellent celles de la bière, ne peuvent être commercialisées que si leur présentation à la vente au détail et la publicité dont elles font l'objet ne sont pas de nature à tromper le consommateur en suggérant qu'elles constituent de la bière.

Article 13

Les dispositions de la présente directive ne font pas obstacle à l'application dans chaque État membre des dispositions relatives à la protection des indications de provenance, des appellations d'origine et d'autres dénominations géographiques, contenues dans les accords internationaux auxquels cet État membre est partie.

Article 14

Sans préjudice de l'application des règles communes qu'elles prévoient, les dispositions de la présente directive ne font pas obstacle au maintien dans chaque État membre des normes particulières de composition ou de présentation commerciale fixées sur le plan législatif, réglementaire ou administratif ou conformes aux usages loyaux et constants du commerce, dont l'observation ouvre droit, pour certaines bières, à l'utilisation d'une dénomination spécifique qui leur est réservée.

Article 15

1. Les États membres ne peuvent, pour des motifs concernant la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage, interdire ni entraver la commercialisation de la bière si celle-ci répond aux dispositions de la présente directive.

2. Par dérogation aux dispositions du paragraphe 1:

a) *les États membres, qui ne font pas usage de la faculté prévue à l'article 5, paragraphe 4, peuvent interdire la commercialisation sur leur territoire des bières dans la fabrication desquelles a été utilisée de la saccharine;*

b) sous réserve des mesures qu'il peut prendre, avant le 1^{er} janvier 1986, pour se conformer aux dispositions de l'article 8, paragraphe 1, chaque État membre interdit, jusqu'à cette date, la mise dans le commerce de la bière fabriquée sur son territoire, conditionnée en récipients de capacités autres que celles qui y sont en usage ou sont admises en vertu de sa législation nationale à l'entrée en vigueur de la présente directive;

c) *chaque État membre peut, jusqu'au 1^{er} janvier 1986, interdire la mise dans le commerce de la bière fabriquée dans un autre État membre, conditionnée en récipients de capacités autres que celles autorisées sur le territoire de l'État membre importateur pour autant que ces capacités ne correspondent pas à celles visées à l'article 8, paragraphe 1;*

d) les États membres *peuvent* exiger que les indications prévues à l'article 10, sous b) à d), soient libellées dans leurs langues nationales.

2. Par dérogation aux dispositions du paragraphe 1:

a) **Supprimé**

c) **Supprimé**

d) les États membres **doivent** exiger que les indications prévues à l'article 10, sous b) à d), soient libellées dans leurs langues nationales.

Article 16

Sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 17, les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication de la bière.

Sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 17 **et au plus tard pour la date d'entrée en vigueur de la présente directive**, les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication de la bière.

Article 17

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le Comité permanent des denrées alimentaires, ci-après dénommé le « Comité », 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. Il se prononce à la majorité de douze voix, les voix des États membres étant affectées de la pondération prévue à l'article 148, paragraphe 2, du traité. Le président ne prend pas part au vote.

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

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

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

3. a) **La Commission arrête des mesures qui sont directement applicables;**

b) toutefois, si elles ne sont pas conformes à l'avis émis par le Comité, ces mesures sont aussitôt communiquées par la Commission au Conseil; dans ce cas, la Commission peut différer d'un mois au plus à compter de cette communication l'application des mesures décidées par elle;

c) Le Conseil, statuant à la majorité qualifiée, peut prendre une décision différente dans le délai d'un mois.

Article 18

La présente directive ne s'applique pas à la bière destinée à être exportée vers les pays tiers.

La présente directive ne s'applique pas à la bière destinée à être exportée vers les pays tiers et étiquetée en conséquence.

Article 19

1. Dans un délai d'un an à compter de la notification de la présente directive, les États membres modifient leur législation conformément aux dispositions précédentes et en informent immédiatement la Commission. La législation ainsi modifiée est appliquée le (trois années à compter de la notification de la directive) pour les produits fabriqués à partir de cette date.

2. Dès la notification de la présente directive, les États membres veillent en outre à informer la Commission, en temps utile pour lui permettre de présenter ses observations, de tout projet ultérieur de dispositions *essentiels* d'ordre législatif, réglementaire ou administratif qu'ils envisagent d'adopter dans le domaine régi par la présente directive.

2. Dès la notification de la présente directive, les États membres veillent en outre à informer la Commission, en temps utile pour lui permettre de présenter ses observations, de tout projet ultérieur de dispositions d'ordre législatif, réglementaire ou administratif qu'ils envisagent d'adopter dans le domaine régi par la présente directive.

Article 20

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

II

Proposition de règlement (CEE) du Conseil

modifiant le règlement n° 120/67/CEE et le règlement n° 359/67/CEE pour ce qui concerne la restitution à la production dont bénéficient certains produits utilisés par la brasserie

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

considérant qu'en vertu de l'article 11 du règlement n° 120/67/CEE, portant organisation commune des marchés dans le secteur des céréales (1), ainsi que de l'article 9 du règlement n° 359/67/CEE portant organisation commune du marché du riz (2), l'amidon, la fécule de pommes de terre, le quellmehl, les gruaux et semoules de maïs et les brisures de riz bénéficient d'une restitution à la production, celle-ci étant toutefois conditionnée pour ce qui concerne les deux derniers de ces produits à leur utilisation par l'industrie de la brasserie dans la Communauté;

considérant qu'en raison de la directive relative au rapprochement des législations des États membres concernant la bière, il convient de réexaminer les conditions d'approvisionnement en matières premières des brasseries dans la CEE; qu'actuellement ces conditions diffèrent, certains États membres limitant quantitativement, certains autres même excluant l'utilisation de certaines matières premières; que certaines de celle-ci d'autre part bénéficient d'une restitution à la production; que cette restitution n'est pas liée à une utilisation particulière du produit dans le cas de l'amidon et du quellmehl; qu'elle est conditionnée à l'utilisation par la brasserie dans le cas des brisures de riz et des gruaux et semoules de maïs;

considérant que la directive susmentionnée, en modifiant régionalement les possibilités d'approvisionnement des matières premières, peut conduire à une modification de la situation existante; qu'il importe toutefois que la modification de celle-ci ne se traduise pas, à moyens termes, dans un déséquilibre des conditions générales d'approvisionnement;

considérant que du fait de l'octroi d'une restitution à la production le prix des matières premières qui en bénéficient est abaissé artificiellement; que leur utilisation actuellement différemment limitée dans les divers États membres du fait des législations existantes se trouvera modifiée par l'application de la directive susmentionnée et que dès lors il peut s'ensuivre un changement dans les conditions de leur utilisation;

considérant qu'il importe dès lors que chacun de ces produits, malt, amidon, quellmehl, gruaux et semoules de maïs, brisures de riz, soit

(1) JO n° 117 du 19 juin 1967, p. 2269.

(2) JO n° 174 du 31 juillet 1967, p. 1.

utilisé par la brasserie en fonction de ses caractéristiques propres et du prix de marché non influencé par des facteurs étrangers à la formation naturelle du prix, telle que la restitution à la production; qu'il convient par conséquent de faire en sorte qu'au moment où sont rendues applicables les législations nationales modifiées conformément à la directive relative au rapprochement des législations des États membres concernant la bière, les conditions de prix des diverses matières premières utilisées par la brasserie soient également rapprochées;

considérant que ce but peut être atteint en supprimant la restitution à la production pour les produits dont l'utilisation en brasserie constitue la condition d'octroi de celle-ci, et en récupérant la restitution à la production dont l'amidon et le quellmehl ont bénéficié lors de leur production, lorsque ces produits sont utilisés en brasserie,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article 1

1. L'alinéa c) du paragraphe 1 de l'article 11 du règlement n° 120/67/CEE est supprimé.
2. L'alinéa b) du paragraphe 1 de l'article 9 du règlement n° 359/67/CEE est supprimé.
3. La restitution à la production accordée au maïs, au froment tendre et aux brisures de riz utilisés dans la Communauté pour la fabrication d'amidon et de quellmehl ne doit pas bénéficier à ces produits lorsque ceux-ci sont utilisés par la brasserie.

A cette fin, la restitution à la production versée pour le maïs, le froment tendre et les brisures de riz pour la fabrication d'amidon et de quellmehl est récupérée lorsque ces produits sont utilisés par la brasserie.

Article 2

Les modalités d'application du présent règlement et notamment le système de récupération de la restitution à la production sont arrêtés suivant la procédure prévue à l'article 26 du règlement n° 120/67/CEE et à l'article 26 du règlement n° 359/67/CEE.

Article 3

Les dispositions du présent règlement sont applicables à partir de la date à laquelle les législations nationales modifiées conformément à la directive du Conseil du relative au rapprochement des législations des États membres concernant la bière doivent être rendues applicables.

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le

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

B

EXPOSÉ DES MOTIFS

I — Remarques préliminaires

1. Votre commission des affaires sociales et de la santé publique a examiné de manière approfondie les propositions présentées par la Commission. Afin de pouvoir juger en pleine connaissance de cause du contenu et de la portée de ces propositions, elle a d'abord élaboré un questionnaire (PE 25 713) qu'elle a soumis à la Commission. Elle a procédé ensuite, à Bruxelles, le 9 décembre 1970, à l'audition à titre d'experts de représentants des milieux scientifiques, des producteurs de bière, des consommateurs et des syndicats. Votre commission a consigné les résultats de cette audition, qui s'est faite sur la base du questionnaire, dans un compte rendu analytique (PE 26 166), auquel il est utile de se reporter.

II — Considérations fondamentales

2. La proposition de directive de la Commission européenne relative au rapprochement des législations des États membres concernant la bière s'inscrit dans le cadre de la réalisation du programme général visant à l'élimination des entraves techniques aux échanges résultant de disparités entre les dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres ⁽¹⁾. Ce programme général prévoit l'harmonisation des législations concernant la bière au cours de la quatrième phase. En d'autres termes, la Commission aurait dû faire ses propositions avant le 1^{er} janvier 1970 et le Conseil arrêter cette directive avant le 1^{er} juillet 1970.

En fait, la Commission n'a soumis ses propositions au Conseil que le 26 juillet 1970. La Commission s'explique de ce retard regrettable dans l'exposé des motifs en déclarant que, « dès le début des travaux, elle s'était posé la question de l'utilisation des matières premières autres que le malt d'orge dans la fabrication de la bière ».

3. Il est un fait que les législations actuelles des États membres concernant la fabrication de la

bière sont fort divergentes l'une de l'autre, de sorte que leur harmonisation au niveau de la Communauté paraît assez difficile.

En Allemagne, la législation en la matière remonte à une ordonnance de 1516 dite « loi de pureté » (Reinheitsgebot), en vertu de laquelle la bière ne peut être fabriquée qu'à partir de *produits exclusivement naturels* (malt d'orge, levure, houblon et eau). Bien qu'elle comporte une exception en faveur du malt de froment, cette réglementation est appliquée strictement pour toutes les bières consommées en Allemagne; en Bavière, elle est même appliquée à toutes les bières destinées à l'exportation.

Par contre, les réglementations des autres États membres autorisent, dans la fabrication de la bière, l'emploi d'autres produits céréaliers dits « grains crus », associés au malt d'orge. Il s'agit essentiellement d'orge et de froment, non maltés, de griz de maïs, de brisures de riz ainsi que d'amidon de maïs, de blé tendre et de riz. De même, ces grains crus sont largement employés dans les pays tiers, grands producteurs de bière (Grande-Bretagne, États-Unis, Danemark, Tchécoslovaquie). En France, cette utilisation est limitée à 15 % (avec tolérance jusqu'à 30 %), en Italie à 25 %; elle est autorisée sans limitation dans les pays du Benelux.

4. Les grains crus ont l'avantage d'avoir un rendement supérieur à celui que donne l'utilisation exclusive du malt d'orge. En outre, leur prix est inférieur à celui du malt d'orge. Ce dernier avantage est encore renforcé du fait que l'actuelle réglementation agricole communautaire prévoit une restitution à la production pour le maïs, le blé tendre et les brisures de riz destinés à la fabrication d'amidon (qui sert lui-même à la fabrication de la bière) ainsi que pour les griz de maïs et les brisures de riz destinés à la brasserie, alors que le malt d'orge ne bénéficie d'aucune mesure de cette sorte.

5. En pratique, la proportion de grains crus par rapport au versement total des matières premières utilisées pour la fabrication de la bière oscille pour les États membres (à l'exception de l'Allemagne)

(1) Cf. JO n° C 76 du 17 juin 1969, p. 5.

entre 21 et 22 % en moyenne. Cette moyenne ne doit cependant pas faire perdre de vue que :

- la bière de pur malt d'orge est fabriquée dans tous les États membres,
- certains types de bière nécessitent la mise en œuvre d'une proportion de grains crus supérieure à 22 %,
- en Belgique, la proportion de grains crus le plus élevée utilisée pour les bières courantes n'excède pas 30 %.

6. La brasserie constitue en fait le débouché essentiel, sinon exclusif, pour le malt d'orge. Comme la production allemande de bière représente approximativement les 2/3 de la production communautaire, l'extension à toute la Communauté de la faculté d'utiliser des grains crus à concurrence de 30 % du total des matières premières utilisées risquerait, en l'état actuel de la réglementation communautaire des prix de matières premières, de réduire notablement la consommation de malt d'orge et d'avoir, de ce fait, des répercussions fâcheuses sur l'activité de la malterie. La Commission estime que la production communautaire de malt d'orge diminuerait de 13 à 14 %, à condition que les prix restent stables et que les grains crus soient utilisés en Allemagne dans les mêmes proportions que dans le reste de la Communauté.

7. L'examen des données actuelles relatives au commerce de la bière conduit la Commission aux constatations suivantes :

- les échanges intracommunautaires de bière ne portent que sur 1,4 % de la production communautaire ;
- les exportations des États membres autres que l'Allemagne représentent un peu plus de 70 % de ces échanges intracommunautaires ;
- les importations en provenance des pays tiers représentent un peu moins de la moitié des échanges intracommunautaires et sont effectués pour près de 80 % par les États membres autres que l'Allemagne.

8. L'examen de cette situation de fait et de droit amène la Commission à prendre l'article 100 du traité de la CEE pour base de sa proposition de directive (1).

Comme elle le souligne dans l'exposé des motifs, la Commission s'est efforcée, dans ses propositions, de tenir compte des deux principes directeurs de toute harmonisation :

- permettre à toutes les industries de la Communauté, en choisissant librement leurs matières

premières, de produire, à l'échelle du marché commun et dans des conditions égales de concurrence, des produits *répondant aux exigences de la santé publique* ;

- permettre à tous les consommateurs de la Communauté de choisir librement entre les différents produits qui y sont fabriqués.

De l'avis de la Commission, une réglementation communautaire, fondée sur l'utilisation exclusive de malt d'orge pour la fabrication de la bière, ne serait pas compatible avec ces principes. Elle se concilierait d'ailleurs difficilement avec la réalité d'une Communauté élargie à des pays comme le Royaume-Uni et le Danemark, où l'utilisation des grains crus est autorisée sans limitation.

La Commission ne voudrait cependant pas passer d'un extrême à l'autre, autrement dit étendre à toute la Communauté la possibilité d'utiliser des grains crus, sans changer les conditions actuelles d'approvisionnement en matières premières. Pareille réglementation ne respecterait pas les deux principes énoncés ci-dessus et risquerait en plus de modifier sensiblement les conditions actuelles d'écoulement du malt d'orge et, de ce fait, d'affecter gravement l'industrie de la malterie.

9. La Commission estime que la « meilleure solution communautaire » serait une réglementation permettant l'utilisation des grains crus dans les conditions suivantes :

- a) établir un équilibre naturel entre les matières premières utilisées pour la fabrication de la bière dans la Communauté, qui ne repose pas seulement sur leurs avantages qualitatifs par :
 - la suppression du régime communautaire des restitutions à la production octroyées pour les gritz de maïs et les brisures de riz destinés à la brasserie ;
 - la reprise de la restitution octroyée à la production du maïs, du blé tendre et des brisures de riz utilisés pour la fabrication de l'amidon mis en œuvre pour la fabrication de la bière ;
- b) fixer un pourcentage limite d'incorporation de grains crus, que la Commission estime à 30 %, de manière à éviter de compromettre les débouchés offerts actuellement aux malteries ;
- c) instaurer une dénomination protégée permettant un étiquetage spécial des bières fabriquées exclusivement à partir de malt d'orge, de manière à distinguer nettement ces bières de celles fabriquées à partir de grains crus.

De l'avis de la Commission, il n'est guère probable que la mise en place de cette solution incite les brasseries allemandes à modifier leurs méthodes, et de rompre ainsi avec la tradition séculaire de

(1) Cf. à ce sujet l'avis de la Commission juridique.

fabrication et de consommation de bière qui existe en Allemagne, d'autant moins que leurs produits traditionnels bénéficieraient, grâce à leur étiquetage spécial, d'un avantage sur les produits fabriqués avec des grains crus. D'autre part, selon les indications fournies par la Commission, le faible écart de prix existant entre le malt et un mélange de malt et de grain cru est de 0,0016 à 0,003 unité de compte par litre de bière selon la variété de grain cru adopté; il n'influera donc guère sur le choix du consommateur qui se laissera dès lors guider exclusivement par son goût.

10. Comme la Commission le dit ensuite, des dispositions relativement strictes doivent intervenir en ce qui concerne la réglementation relative à la production et la commercialisation de la bière, de manière à assurer que la bière communautaire soit et demeure un produit naturel, sain et de bonne qualité. C'est pourquoi la proposition de directive ne prévoit que l'utilisation des seules matières premières amylacées ou sucrées qui sont actuellement effectivement employées pour la fabrication de la bière dans la Communauté. C'est ainsi, également, que l'utilisation d'additifs est pratiquement exclue, sauf à permettre, dans certaines conditions, l'utilisation de saccharine.

La Commission européenne estime en outre qu'il faut assurer la transparence du marché par

- la fixation de catégories de densités,
- la fixation de capacités déterminées pour les récipients.

Enfin, la proposition de directive de la Commission tend à assurer, par des dispositions rigoureuses, une information complète et précise du consommateur.

11. Compte tenu des dernières déclarations de la Commission, et vu que la proposition de directive établit (en particulier aux articles 4 à 12) des règles relatives à la composition, la fabrication, le conditionnement et l'étiquetage de la bière, votre commission se félicite que l'exécutif ait fait appel, pour élaborer ses propositions, au service spécial « Problèmes du consommateur » créé au printemps 1968. En d'autres occasions, votre commission a déjà insisté sur le fait que la participation de ce service spécialisé lui semblait souhaitable dès lors que des questions relatives aux intérêts des consommateurs sont en jeu. Elle estime en outre utile et opportun que les fonctionnaires de ce service spécial, qui entretient des contacts permanents, au niveau national et au niveau européen, avec les organisations de consommateurs, puissent chaque fois le conseiller sous l'angle technique dans l'examen de toute proposition relative à la politique des consommateurs.

III — Examen des principales dispositions des propositions de la Commission

A — La proposition de directive

12. L'article 1 renferme la définition de la bière: c'est « une boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir de matières premières amylacées ou sucrées, de houblon (y compris les poudres et extraits de houblon), de levure et d'eau potable ».

13. L'article 2 contient la règle-cadre, en vertu de laquelle la bière ne peut être commercialisée que si elle répond aux dispositions de la présente directive.

14. Conformément à l'article 3, il faut entendre par « densité de la bière » au sens de la présente directive la densité primaire déterminée par rapport au volume.

15. La disposition de l'article 4, paragraphe 1, suivant laquelle ne peuvent être utilisées pour la fabrication de la bière que des matières premières de qualité saine, loyale et marchande, a pour but, selon la Commission, d'empêcher que les fabricants ne tentent d'utiliser dans leur fabrication, des matières premières de mauvaise qualité ou de qualité médiocre et de suppléer artificiellement à ces défauts par l'emploi d'éléments correcteurs.

En outre, l'article 4, paragraphe 2, détermine les matières premières qui peuvent être utilisées pour la fabrication de la bière. Outre le malt d'orge, le malt de froment, ce sont, à savoir, les matières premières amylacées suivantes: froment, maïs, riz, orge, sous leurs différentes formes autres que le malt (grains crus). Par ailleurs, l'utilisation des matières premières sucrées suivantes est autorisée: saccharose, sucre interverti, dextrose ou sirop de glucose.

Les matières premières amylacées ou sucrées mentionnées ci-dessus ne peuvent être utilisées qu'exclusivement en association avec le malt d'orge ou le malt de froment.

La commission des affaires sociales et de la santé publique a examiné de manière approfondie la question de l'utilisation des grains crus pour la fabrication de la bière et a procédé à l'audition d'experts à ce sujet.

Tout d'abord la commission s'est demandé si l'utilisation de grains crus rendait nécessaire l'emploi d'additifs chimiques, indispensables pour la conservation ainsi que pour la formation et la stabilisation de la mousse, afin d'éviter que le goût et l'apparence de la bière fabriquée à partir de grains crus ne soient modifiés profondément par rapport à ceux de la bière faite au malt d'orge.

Là Commission européenne a répondu par la négative à cette question. Elle a indiqué qu'au contraire les grains crus — indépendamment du goût particulier qu'ils donnent à la bière — assu-

rent à celle-ci une conservation et une stabilisation meilleures que celles que l'on obtient avec l'emploi exclusif du malt d'orge. Cette propriété des grains crus est particulièrement appréciée dans les échanges internationaux.

A ce sujet, les experts d'Allemagne ont déclaré que les études approfondies de la qualité des bières fabriquées avec 30 % de grains crus par comparaison aux bières fabriquées avec du malt pur avaient conduit à faire les constatations suivantes :

- l'utilisation de grains crus en grandes quantités entraîne une détérioration de la mousse (diminution considérable de son volume, de son adhésivité et de sa tenue), de sorte que les brasseries sont amenées à utiliser des agents stabilisateurs de la mousse, qui sont nocifs;
- l'utilisation de grains crus entraîne une réduction considérable des substances azotées et des phosphates se trouvant dans la bière, substances qui, en vertu de leurs propriétés biochimiques et physiologiques, ont une importance essentielle pour sa digestibilité;
- l'utilisation de grains crus entraîne une diminution de la teneur en vitamines B2, élément déterminant de la dégradation de l'alcool;
- la bière fabriquée en partie avec des grains crus contient, par suite de la présence de quantités moindres d'acides aminés, plus de produits secondaires, ce qui peut rendre la bière moins digestible, quand elle est consommée en grandes quantités.

Les experts des cinq autres États membres ont rétorqué qu'il n'y avait pas de rapport entre l'utilisation de grains crus et celle d'additifs. De nombreuses brasseries de la Communauté, situées hors d'Allemagne, emploient depuis très longtemps des grains crus et n'ont besoin d'aucun additif pour obtenir une mousse ayant une bonne stabilité. Celle-ci est même souvent meilleure que celle des bières faites au malt pur. En utilisant des grains crus, on obtient une fermentation particulièrement durable, qui se fait plus vite qu'en utilisant exclusivement du malt d'orge.

Ensuite, votre commission a examiné la question de savoir si l'utilisation de blé, de maïs, de riz et d'orge « sous leurs différentes formes autres que le malt », autorisée en vertu de l'article 4, paragraphe 2, permet aux fabricants de préparer des grains crus à l'aide de produits chimiques.

Comme l'a déclaré la Commission européenne, ces dispositions doivent se comprendre comme autorisant l'utilisation des produits de la mouture du froment et de l'orge non maltés, du maïs sous forme de gruaux ou semoules (gritz), ou d'amidon, ainsi que de brisures ou d'amidon de riz. Il s'agit là de matières premières naturelles que l'on emploie en ce moment dans la Communauté (sauf en Allemagne) en association avec le malt d'orge pour la fabrication de la bière.

Les experts entendus ont indiqué que la préparation de grains crus n'exige pas l'emploi d'additifs chimiques. On ignore cependant comment sont traités les grains crus importés des pays tiers. Il se pourrait que les grains crus arrivant par bateau d'outre-mer soient traités au moyen d'agents conservateurs en vue d'une meilleure conservation. La Communauté de travail des associations de Brasseries du Marché Commun (CBMC) s'est mise d'accord sur le principe que seule une préparation physique et mécanique des produits crus peut être autorisée.

Enfin, votre commission s'est demandé si la bière fabriquée en partie avec des grains crus a la même qualité que la bière fabriquée exclusivement avec du malt d'orge (houblon, eau et levure) selon la « loi de pureté ».

A ce sujet, la Commission a déclaré que beaucoup de bières faites d'un mélange de malt d'orge et de grains crus avaient atteint à une renommée mondiale. Les bières fabriquées pour une part avec des grains crus ont la préférence des consommateurs dans cinq États membres et dans de nombreux pays tiers, au lieu qu'en Allemagne et dans un nombre de pays tiers c'est la bière fabriquée suivant « la loi de pureté » qui est en grande faveur. C'est donc d'une question de goût qu'il s'agit, et il convient de donner au fabricant la latitude de fabriquer de la bière qui réponde aux divers goûts des consommateurs et de lui laisser la liberté de choix.

Après une longue discussion, votre commission s'est prononcée par sept voix contre une, et trois abstentions, contre l'extension de la loi allemande de pureté à l'ensemble de la Communauté. Ce qui veut dire qu'elle approuve l'utilisation des grains crus pour la fabrication de la bière, prévue à l'article 3, paragraphe 2a.

Avec le même nombre de voix, votre commission a adopté l'article 4, paragraphe 2b, aux termes duquel peuvent être utilisés pour la fabrication de la bière, en association avec le malt d'orge, le saccharose, le sucre interverti, la dextrose ou le sirop de glucose.

En vertu de l'article 4, paragraphe 3, la « quantité des grains crus et des matières premières sucrées n'excède pas 30 % du poids total de toutes les matières premières utilisées, autrement dit 70 % au moins des matières premières sont du malt d'orge ou du malt de froment. Pour fixer la limite maximum de 30 %, la Commission s'est fondée sur la pratique existant dans les pays membres autres que l'Allemagne (cf. paragraphe 5 du présent rapport). Après une discussion approfondie, votre commission s'est prononcée par six voix pour et quatre abstentions en faveur de cette limite.

Enfin, votre commission juge opportun de remplacer, pour des raisons de clarté, à l'article 4, paragraphe 3, le terme « quantité » par l'expression « quantité totale ».

16. L'article 4, paragraphe 4, autorise des exceptions pour les bières acides de fermentation haute ou spontanée et les bières sans alcool.

Les deux premiers types de bières doivent être fabriqués à partir d'un moût dans la préparation duquel entre du froment dans une *proportion minimum de 30 %* du poids total des matières premières utilisées. Cet article fixe également des minima pour la densité, l'acidité totale et l'acidité volatile.

La bière sans alcool doit être d'une densité minimum de 7° Plato et son degré alcoolométrique limité à moins de 1°. Son moût peut contenir une proportion de plus de 30 % de grains crus et de matières premières sucrées mises en œuvre.

17. L'article 5 comporte une série de dispositions dérogatoires que votre commission a soumis à une analyse très poussée, préoccupée qu'elle était de garder une bonne qualité à la bière.

L'exécutif autorise, par exemple, l'emploi d'*acide ascorbique* comme additif dans une assez forte proportion (jusqu'à 50 mg par litre). Votre commission a demandé à l'exécutif comment il justifie cette disposition et si cet additif

- a) est techniquement indispensable,
- b) est souhaité par le consommateur,
- c) améliore la qualité de la bière.

La Commission européenne a expliqué qu'il n'est pas possible, au moment du remplissage des bouteilles, d'éliminer complètement l'air des récipients à l'aide d'acide carbonique. Et lorsque le remplissage est effectué par des machines rapides, la quantité d'air restante est encore plus importante. En tout cas, il est indispensable de réduire l'oxygène contenu dans les récipients, sous peine d'altérer la qualité de la bière. Pour réduire cet oxygène, on utilise soit de l'acide ascorbique, soit des réductones ou de l'anhydride sulfureux. L'acide ascorbique, qui n'est rien d'autre que de la vitamine C, est donc utilisé comme antioxydant et non pas pour augmenter la teneur en vitamines de la bière. Dans les proportions prévues, c'est-à-dire jusqu'à concurrence de 50 mg par litre de bière, il ne serait pas nocif.

Au contraire, certains experts entendus par votre commission ont déclaré que l'acide ascorbique est un additif qui reste dans la bière. Il peut s'oxyder très rapidement et jusqu'à présent on ne sait pas encore exactement quels sont les effets des formes oxydées. En outre, ils ont exprimé la crainte qu'une vitaminisation de la bière par adjonction d'acide ascorbique et d'autres substances ne modifie le caractère de la bière, ce que le consommateur ne pourrait accepter. Le corps humain ne pouvant supporter indéfiniment un excès de vitamines, ils ont estimé nécessaire de se contenter des vitamines normales que la bière produit elle-même.

Au reste, il est possible de réduire l'oxygène de la bière par l'adjonction d'un adjuvant technique, le PVPP⁽¹⁾. Cet adjuvant qui, après réduction, est complètement éliminé de la bière, a fait ses preuves. Il est d'un prix acceptable pour son utilité. Son utilisation peut faire l'objet d'un contrôle rigoureux, car des études approfondies exécutées pour le compte des autorités allemandes chargées du contrôle des denrées alimentaires ont abouti à la mise au point d'une méthode permettant de déceler avec certitude la présence de 2 ppm de PVPP soluble. L'utilisation de PVPP ne nécessite plus des additions d'acide ascorbique.

Votre commission approuve la disposition prévue par la Commission, selon laquelle la bière peut contenir 50 mg d'acide ascorbique par litre. Sur ce point, elle s'en remet à la déclaration de la Commission selon laquelle cette vitamine, si l'on respecte les quantités maximales fixées, ne présente aucun danger pour la santé humaine.

18. Votre commission a examiné la question de savoir si les « traces » autorisées d'*anhydride sulfureux* ou de sels sulfureux, jusqu'à concurrence de 20 mg par litre, sont sans danger. Il est un fait que des boissons qui contiennent de l'anhydride sulfureux ou d'autres composés sulfureux, même en petites quantités, ne sont pas tolérées par tous les organismes humains.

A ce sujet, la Commission a déclaré qu'elle était consciente de la nécessité de réduire autant qu'il est possible la teneur en anhydride sulfureux (SO₂) de la bière. Sa présence dans la bière provient essentiellement de trois sources:

- des résidus d'aspersion de pesticides utilisés pour le houblon,
- de la fermentation de la levure qui libère notamment de l'anhydride sulfureux,
- de la désinfection des fûts en bois au moyen de soufre.

De plus, l'anhydride sulfureux (outre l'acide ascorbique ou les réductones) est souvent utilisé comme agent réducteur de l'oxygène contenu dans les récipients. Pour tenir compte de ces faits ainsi que de la nécessité de ne pas exclure du marché les brasseries, petites et moyennes, assez nombreuses dans la Communauté et qui utilisent encore des fûts en bois, la Commission européenne a proposé de fixer à 20 mg par litre la quantité maximum d'anhydride sulfureux ou de sels de l'acide sulfureux pouvant être présents dans la bière. Il n'existe pas de procédé technique permettant d'éliminer entièrement l'anhydride sulfureux de la bière.

(¹) Polyvinylpyrrolidon.

Une partie des experts consultés a approuvé ces constatations de la Commission. Ils ont indiqué que les directives prises par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) considèrent comme acceptable l'absorption quotidienne d'autant de fois 0,35 mg de SO₂ que le sujet considéré pèse de kg, ce qui correspond, pour une consommation de 1 litre de bière par jour, à peu près à la quantité maximum prévue de 20 mg de SO₂.

Par contre, d'autres experts ont déclaré que l'acide sulfureux détruit incontestablement les vitamines. Des recherches ont permis d'établir que 10 à 20% des individus sont très allergiques à cette substance. A l'aide du PVPP, dont il a déjà été fait mention au paragraphe 7, il est possible de raréfier ou d'éliminer les composés phéniques que contiennent certaines boissons, comme la bière ou le vin, au point que l'utilisation d'acide sulfureux et d'acide ascorbique devient superflue. La bière, comme toute autre boisson, étant une denrée alimentaire, il faudrait la considérer du point de vue de la législation sur les denrées alimentaires. Comme la dénaturation de nos aliments s'aggrave de plus en plus, il est une règle tacite qui s'impose aujourd'hui sur le plan international, celle d'éviter dans toute la mesure du possible l'incorporation d'additifs aux denrées alimentaires.

Du reste, la quantité prévue de 20 mg de SO₂ par litre de bière soulève des objections, dans la mesure où des pays (par exemple la Belgique et l'Allemagne) ont une consommation moyenne de bière par habitant relativement élevée.

En outre, il faut tenir compte de l'effet cumulatif d'autres additifs (tanin, enzymes protéolytiques). Aussi est-ce à juste titre que l'on a cherché à laisser les denrées alimentaires dans leur état naturel, à ne pas effectuer de dénaturation et à renoncer autant que possible aux pratiques de conservation, les additifs pouvant être nocifs.

Enfin, à la question de savoir si les tuyaux de cuivre peuvent provoquer la formation d'anhydride sulfureux, même en faibles quantités, la Commission a répondu par l'affirmative. On peut toutefois prévenir cette réaction chimique indésirable en plaçant des tuyaux en acier inoxydable, comme le font d'ailleurs de plus en plus fréquemment les brasseries.

19. Motif pris de ces déclarations, votre commission est parvenue à la conclusion qu'il y a lieu d'utiliser le moins possible l'anhydride sulfureux. En tous les cas, il faut s'appliquer à éliminer complètement de la bière les traces d'anhydride sulfureux, dès lors que la possibilité technique en existe.

La quantité maximum de 20 mg de SO₂ par litre de bière, proposée par l'exécutif, semble trop élevée à une majorité de votre commission. Elle estime que, durant une phase de transition — jusqu'à une nouvelle réduction de la teneur en

SO₂ — la Commission devrait tout au moins s'aligner sur la réglementation en vigueur en Allemagne. Un règlement du 13 août 1969 y limite la quantité admissible d'anhydride sulfureux à 10 mg par litre de bière.

Votre commission s'est prononcée par 5 voix contre 3 et 3 abstentions pour une réduction du maximum autorisé d'anhydride sulfureux à 10 mg par litre de bière et invite donc l'exécutif à modifier dans ce sens le paragraphe 2 de l'article 5.

Le représentant de la Commission européenne s'est déclaré disposé à donner suite à cette demande. En compensation, il faudrait autoriser, à son avis, l'utilisation de réducteurs (sucres caramélisés en présence d'hydroxydes de sodium) dont on fait usage en Belgique, mais guère dans les autres États membres. Au cas où le comité scientifique, qui a été consulté par la Commission, confirmerait que ces réducteurs sont inoffensifs, la Commission en autoriserait l'utilisation et abaisserait à 10 mg la teneur en SO₂ prévue dans la proposition de directive.

20. Conformément à l'article 5, paragraphe 3, on peut utiliser pour la clarification du moût et de la bière des enzymes protéolytiques et du tanin.

Votre commission s'est demandé si, et dans quelle mesure, l'utilisation de ces deux additifs était nocive et indispensable. Elle s'est demandé aussi si l'adjonction d'enzymes protéolytiques affecte la tenue de la mousse, ce qui pourrait nécessiter l'emploi de produits chimiques indésirables pour la stabiliser. Il a été signalé, par ailleurs, que l'utilisation de tanin n'est pas indispensable, étant donné que la stabilisation de la bière peut s'obtenir par des procédés qui ne laissent aucun résidu de substances pouvant être nocives.

La Commission européenne concède que l'emploi de quantités excessives d'enzymes protéolytiques peut empêcher la formation de mousse. Ces enzymes sont cependant nécessaires pour la dissolution des composés de matières azotées et de polyphénols qui proviennent de matières premières dissoutes dans la bière. La Commission n'a cependant pas proposé l'utilisation d'agents stabilisateurs de la mousse, car ils ne sont pas indispensables pour la fabrication d'une bière de bonne qualité.

Dans le cas de l'utilisation de tanin, qui sert à éliminer les composés azotés, il ne subsiste dans la bière que des traces insignifiantes qui ne sont pas nocives. Les buveurs de thé ou de vin absorbent plus de tanin que les buveurs de bière.

Certains des experts entendus ont indiqué que l'adjonction d'enzymes protéolytiques n'était pas autorisée en Allemagne, ces produits ne pouvant pas être éliminés complètement. Ils dégradent sans doute les protéines et accroissent ainsi la stabilité de la bière, mais ils ont une action négative sur la tenue de la mousse. Les protéines sont tout d'abord transformées en peptides (composé intermédiaire entre les acides aminés et les protéines), dont la

nature et la composition ne sont pas bien connues. Des recherches ont montré, en tout cas, que le groupe de peptides comprend des substances ayant des effets physiologiques très puissants. Certains peptides sont même utilisés aujourd'hui en médecine. Pour des raisons sanitaires, il y a donc lieu de condamner l'utilisation d'enzymes protéolytiques aussi longtemps qu'on ignore quels sont les produits de scission qui en résultent.

Il est cependant possible d'utiliser à la place des enzymes protéolytiques d'autres additifs qui n'affectent pas la mousse de la bière et s'éliminent complètement.

Pour ce qui est du tanin, on doit en ajouter de 4 à 10 g par hl de bière, faute de quoi la bière aurait un aspect trouble rendant difficile le filtrage. Le tanin utilisé en trop grande quantité donne à la bière un goût âpre et astringent. Du reste, le tanin est une substance qui n'est pas exactement définissable chimiquement. On ignore donc quel peut être l'effet d'un résidu de tanin dans une boisson. Non seulement l'Allemagne, mais aussi d'autres pays ont fourni la preuve qu'il était possible de fabriquer de la bière excellente et stable sans y ajouter du tanin.

Votre commission s'est demandé en outre pour quelle raison la Commission avait omis de fixer, aux fins d'un contrôle sanitaire efficace de la bière, les quantités maximales autorisées pour les enzymes protéolytiques et le tanin utilisés pour clarifier le moût et la bière.

La Commission lui a répondu que l'addition d'enzymes protéolytiques coûtait relativement cher et que, par conséquent, ces enzymes n'étaient utilisés par les brasseries, pour des raisons économiques, que dans des proportions permettant d'atteindre le but recherché (dégradation des protéines). D'autre part, on ne peut les utiliser en grande quantité, car ils ont un effet néfaste sur la formation et la tenue de la mousse. Il en va de même pour le tanin, dont le goût astringent, qui est assez prononcé, impose également des limites d'utilisation aux fabricants. C'est pourquoi la Commission a estimé pouvoir renoncer dans sa proposition de directive à une limitation quantitative de ces additifs.

21. Au sein de votre commission une minorité a suggéré de procéder en l'occurrence de la même manière que dans le cas des propositions relatives aux denrées alimentaires, présentées antérieurement par l'exécutif. Dans le passé, votre commission a déclaré à plusieurs reprises qu'il ne suffit pas que l'innocuité d'un additif soit prouvée pour que son utilisation soit autorisée dans les denrées alimentaires. Une autre condition, c'est que l'utilisation du produit en cause réponde à un besoin économique d'ordre général. Ce ne pourrait être le cas que si le but recherché s'obtient qu'en ne multipliant pas les précautions lors de la production, de la fabrication, de l'emballage et du stockage. Ce principe a été adopté à l'unanimité par le Parlement européen.

Les déclarations faites par les experts sur l'innocuité des produits étant contradictoires entre elles, mais l'unanimité s'étant réalisée sur le fait qu'une bière de bonne qualité peut être fabriquée sans ces additifs, votre commission devrait, de l'avis de cette minorité, se prononcer contre l'utilisation d'enzymes protéolytiques et de tanin pour la fabrication de la bière, conformément aux critères qu'elle a adoptés à l'occasion de l'examen de propositions antérieures de la Commission. A ce propos, il faudrait tenir compte également que, pour des pays où la consommation moyenne de bière est élevée, comme c'est le cas pour l'Allemagne et la Belgique, ces additifs non éliminés de la bière représentent un plus grand danger pour le consommateur que dans les autres États membres où la consommation est moins forte. En conséquence, il faudrait supprimer à l'article 5, paragraphe 3, les mots «enzymes protéolytiques et tanin», en précisant que pour la clarification du moût et de la bière sont seules autorisées les substances ayant un effet mécanique ou absorbant.

La majorité de votre commission n'a pas été convaincue par ces arguments et s'est prononcée en faveur de l'autorisation prévue pour les enzymes protéolytiques et le tanin en tant que résidus d'un traitement qui a pour but de clarifier le moût et la bière.

22. Votre commission a étudié aussi la question de la portée des dispositions de l'article 5, paragraphe 3, aux termes desquelles les traces résiduelles du traitement de la clarification du moût et de la bière ne peuvent pas avoir d'effet nocif ni affecter les caractéristiques organoleptiques de la bière. A ce sujet, les questions se sont posées de savoir si les fabricants de bière gardaient la faculté d'apprécier si, et dans quelle mesure, ces conditions étaient remplies, si un contrôle était possible dans la pratique et si les autorités nationales chargées du contrôle des denrées alimentaires étaient effectivement en mesure, étant donné leurs effectifs, relativement modestes, d'exécuter convenablement ces contrôles. A ce sujet, la Commission a déclaré qu'il existe dans les législations des États membres de nombreuses autres dispositions dont la formulation est analogue et aussi imprécise. En aucun cas, le législateur ne laisse l'application de ces dispositions à l'appréciation des fabricants, et le contrôle de cette application est opéré notamment par sondages, soit au stade de la fabrication, soit au stade de la commercialisation. L'incertitude du moment du contrôle suffit généralement à assurer le respect des dispositions. On admet, communément, que l'impossibilité de sanctionner toutes les infractions sans exception, ne saurait constituer un obstacle à leur interdiction.

23. Une autre exception résulte du fait que les États membres sont autorisés à utiliser de la *saccharine* (substance édulcorante artificielle) dans certaines conditions. En ce domaine, les disposi-

tions en vigueur continuent à diverger, ce qui est en manifeste contradiction avec l'objectif d'une harmonisation.

En vertu de l'article 5, paragraphe 4a, on peut ajouter de la saccharine dans une proportion n'excédant pas 150 mg par litre et jusqu'au 31 décembre 1985, s'il s'agit de bières dont la densité est comprise entre 1,0 et 4,0 degrés Plato inclus (bière légère). Votre commission a demandé à l'exécutif pour quelle raison il estime indispensable cette disposition dérogatoire qui contrarie son exigence d'obtenir un «produit naturel, sain et de bonne qualité». On a d'ailleurs souligné que l'exécutif lui-même n'estime pas que cette dérogation soit particulièrement heureuse, mais qu'il la considère comme un palliatif, étant donné que son application n'est prévue que pour une période transitoire, à savoir jusqu'à la fin de 1985.

Votre commission a encore demandé à l'exécutif pour quelles raisons il estime justifiée une si longue période, durant laquelle les divergences existant dans les États membres ne feront que se consolider.

La Commission a répondu que ces mesures dérogatoires temporaires concernent certaines bières de densité très faible, que la Belgique fabrique actuellement en grandes quantités pour la consommation régionale. Pour des raisons de prix, ces bières sont édulcorées avec de la saccharine et non avec du sucre, qui est plus cher et dont l'emploi aurait en outre pour effet d'accroître la densité de la bière, ce que l'on veut éviter. Dans sa proposition, la Commission a tenu compte des inconvénients que pourrait avoir une interdiction subite de l'emploi de la saccharine tant pour les consommateurs que pour les fabricants de bière (notamment pour les petites et moyennes brasseries, pour lesquelles la fabrication de ces bières constitue l'activité principale). Elle a donc estimé devoir accorder aux fabricants, mais aussi aux consommateurs, un laps de temps suffisamment long pour qu'ils puissent s'adapter à l'interdiction de l'emploi de saccharine prévu dans la directive. La période de transition de quinze ans, proposée par la Commission, n'a nullement surpris les experts qui ont participé à l'élaboration de la directive. Il s'agit d'une dérogation d'une portée géographique limitée car les États qui interdisent sur leur territoire l'utilisation de saccharine pour la fabrication de la bière, peuvent tout aussi bien interdire l'importation des bières contenant de la saccharine.

Votre commission a tout d'abord examiné la question de savoir si elle doit se rallier à la proposition de la commission juridique, selon laquelle les bières belges destinées à la consommation familiale, que les dispositions de l'article 5, paragraphe 4a, visent à protéger, doivent être exclues de l'application de la directive (cf. paragraphe 60 du présent rapport). Étant donné les risques que présentent pour la santé des consommateurs les bières légères (catégorie III), qui contiennent de la saccharine, votre commission a toutefois préféré régler la fa-

brication de ces bières dans le cadre d'une directive communautaire. Cela est plus conforme à l'esprit et à l'objectif du marché commun, dont le fonctionnement suppose une harmonisation des dispositions nationales.

Après une longue discussion, votre commission marque finalement son accord avec la période transitoire de 15 ans prévue par l'exécutif.

24. Conformément à l'article 5, paragraphe 4b, l'adjonction de saccharine peut être autorisée sans limites de délai dans les bières acides de fermentation haute ou spontanée jusqu'à concurrence de 60 mg par litre de bière. Outre une acidité totale minimum et une acidité volatile minimum, ces catégories de bières doivent présenter une densité minimum de 11° Plato. Pour justifier cette disposition, la Commission argue du fait qu'il s'agit de bières de fabrication traditionnelle pour lesquelles l'utilisation de saccharine est techniquement inévitable. Ces bières doivent être édulcorées pour compenser le taux d'acidité relativement élevé. En ce qui concerne certains de ces produits, la teneur en gaz carbonique est également assez élevée. L'édulcoration de ces bières par l'incorporation de sucre augmenterait cette teneur jusqu'à provoquer l'éclatement des récipients. Ces bières, qui doivent donc être édulcorées avec de la saccharine, sont des spécialités régionales (Gueuze, Lambic et Gueuze-Lambic), qui, selon les renseignements recueillis par la Commission, sont très appréciées des consommateurs. Les discussions qui se sont déroulées lors de l'élaboration de la proposition de directive ont montré que la Belgique n'était pas disposée à renoncer à la fabrication et à la consommation de ces bières. La réglementation concernant l'adjonction de saccharine est rendue encore plus disparate par le fait que selon l'article 15, paragraphe 2a, les États membres *peuvent* interdire la commercialisation sur leur territoire des bières fabriquées avec de la saccharine, s'ils n'ont pas autorisé la fabrication de cette bière dans leur propre pays. Cette disposition rend la situation encore plus obscure, car il est concevable qu'un État membre interdise dans son propre pays la fabrication de bières avec adjonction de saccharine, mais renonce cependant, pour des raisons de politique extérieure par exemple, à interdire l'importation de ces bières. Elle ouvre la porte à quantité de réglementations, qui ne vont pas dans le sens de l'harmonisation recherchée et qui sont même dans certains cas incompatibles avec l'article 100 du traité CEE.

La déclaration de la Commission selon laquelle l'article 15, paragraphe 2a, découle logiquement de l'article 5, paragraphe 4, et n'est que la conséquence d'une disposition dérogatoire, ne contribue en rien à résoudre le problème évoqué de l'évolution disparate indésirable des dispositions législatives nationales en ce domaine.

Pour obtenir un minimum d'harmonisation durant la période de transition concédée, votre commission se prononce en faveur de la suppression de

l'article 15, paragraphe 2a. Dans le cas contraire, il serait nécessaire d'inviter la Commission, suivant une suggestion faite lors de l'audition des experts, à désigner nommément dans sa proposition de directive les saccharines qui se sont révélées inoffensives et à autoriser uniquement l'emploi de ces saccharines. Il faut se rappeler en effet que certaines saccharines utilisées en Allemagne ont été récemment retirées du commerce en raison des dangers qu'elles présentaient pour la santé du consommateur.

25. Suivant l'article 5, paragraphe 5, la *coloration* n'est autorisée que par des méthodes naturelles (par l'adjonction de bières colorantes ⁽¹⁾ ou d'autres matières premières obtenues par traitement thermique de matières premières dont l'emploi est autorisé pour la fabrication de la bière), mais aussi par l'adjonction de caramel (CEE — n° E 150). Votre commission a demandé à l'exécutif pour quelles raisons il avait autorisé l'utilisation de ce colorant et si cet emploi répondait à un impératif technique. Il a été souligné, en outre, que l'utilisation du caramel pouvait empêcher que soient respectées les règles d'hygiène les plus strictes qui président à la préparation de la bière.

A ce sujet, la Commission a déclaré que le procédé de coloration de la bière par la bière colorante n'est connu qu'en Allemagne, alors que dans les autres États membres on a coutume d'employer le caramel à cette fin. Le caramel figure dans la liste des substances colorantes autorisées par le Conseil. La bière colorante et le caramel sont également inoffensifs. Cette affirmation a été confirmée par les experts entendus qui se sont toutefois prononcés contre l'utilisation de l'ammoniac aux fins d'obtenir une coloration plus intense.

Votre commission a souligné en outre que l'on peut faire passer des bières blondes pour des bières brunes en y ajoutant du caramel ou de la bière colorante. On a demandé à la Commission, qui avait confirmé cette possibilité, pour quelles raisons elle avait renoncé à proposer que les bières ainsi fabriquées soient étiquetées comme telles.

La Commission a répondu qu'il est possible de déceler au goût une bière brune d'une bière blonde fortement colorée. Le consommateur peut donc déceler la coloration de la bière sans qu'une mention particulière figure sur les récipients ou les étiquettes. Les experts entendus ont cependant douté que le consommateur puisse toujours déterminer au goût si des substances colorantes ont été employées dans la bière ou non.

Une minorité des membres de la commission a demandé que les bières colorées soient étiquetées comme telles. Elle rappelle que la Commission a

elle-même souligné dans l'exposé des motifs de la proposition de directive la nécessité d'assurer « par des dispositions rigoureuses, une information précise du consommateur ». Cette minorité a donc considéré comme opportun de compléter l'article 10, qui contient les dispositions relatives à l'obligation d'étiquetage, par un nouvel alinéa ainsi libellé :

« pour les bières qui ont été colorées conformément à l'article 5, paragraphe 5, la mention « colorée par adjonction de... (indication de la substance colorante utilisée) ».

Cette modification a cependant été rejetée par votre commission par 5 voix contre 3 et 2 abstentions.

26. L'article 6 définit comme suit les densités qui doivent servir à caractériser les bières :

- la catégorie S, pour laquelle peut figurer en outre la mention « Bock », doit avoir une densité minimum de 15,5 ⁽²⁾ ;
- la catégorie I, pour laquelle peut figurer en outre la mention « Export », doit avoir une densité comprise entre 11,0 et 13,5 inclus ;
- la catégorie II correspond à une densité comprise entre 7,0 et 9,5 inclus ;
- la catégorie III, qui doit porter la mention « bière légère », a une densité comprise entre 1,0 et 4,0 inclus.

Votre commission a demandé à l'exécutif pour quelles raisons certaines densités de bière ne figurent pas dans cette classification. Il s'agit des densités 13,6 à 15,4, 9,6 à 10,9 et 4,1 à 6,9, qui se situent entre ces différentes catégories.

Comme la Commission l'a déclaré, les bières ayant de telles densités ne peuvent être fabriquées ou commercialisées sous la dénomination de « bière », afin d'assurer la transparence du marché. Cette distinction nette entre les différentes catégories de bières facilite en outre le choix du consommateur. Le système de classification proposé est donc également de l'intérêt du consommateur ; il contribue de surcroît à instaurer des conditions égales de concurrence pour tous les fabricants.

27. Votre commission se rallie à ces arguments qu'elle juge pertinents. Dans un esprit de clarté, elle considère cependant qu'il importe de préciser le libellé de l'article 7. A son avis, celui-ci devrait être modifié comme suit :

⁽¹⁾ Cette bière colorante doit être fabriquée exclusivement à partir de moût de malt d'orge, de houblon, de levure et d'eau.

⁽²⁾ La densité de la bière est exprimée en degrés Plato.

«*Seules les boissons conformes aux dispositions des articles 4, 5 et 6 peuvent être commercialisées sous la dénomination «bière», qui leur est réservée.*»

Cette nouvelle rédaction a d'ailleurs également été proposée par le Comité économique et social (cf. doc. CÉS 64/71, page 8).

28. L'article 8, paragraphe 1, énumère les différentes capacités des récipients dont la mise sur le marché est autorisée. Ces capacités sont les suivantes: 0,25 l, 0,33 l, 0,50 l, 0,75 l ou 1 l. Aucune capacité n'est prescrite pour les récipients dont la contenance est supérieure à 1 l.

Cette disposition assure également la transparence du marché et prévient toute tromperie à l'égard du consommateur.

Votre commission s'est demandé par ailleurs s'il ne serait pas utile de renoncer à l'une des capacités 0,25 l et 0,33 l, étant donné qu'elles sont très proches l'une de l'autre et peuvent donc être facilement confondues par le consommateur, d'autant plus que la forme des récipients n'est pas prescrite.

A ce sujet la Commission a déclaré qu'à son avis il était relativement facile de distinguer une bouteille de 0,25 l d'une autre de 0,33 l, cette dernière ayant une capacité supérieure d'un quart. On utilise actuellement dans la Communauté 18 capacités différentes et la proposition de directive de la Commission les réduit à 5, ce qui signifie une simplification considérable en faveur des consommateurs et des fabricants.

A la suite de ces déclarations, votre commission s'est ralliée à la proposition de la Commission d'autoriser à la fois les capacités de 0,25 l et de 0,33 l.

29. L'article 8, paragraphe 2, contient deux dispositions dérogatoires:

- pour le conditionnement de la bière en *boîtes métalliques*, une capacité supplémentaire de 0,35 l est autorisée;
- les bières de fermentation haute ou spontanée fabriquées avec adjonction de saccharine peuvent être également présentées dans des récipients d'une capacité de 0,40 l et ⁽¹⁾ 0,80 l.

Pour votre commission, le fait que la bière puisse être commercialisée en boîtes métalliques soit de 0,33 l soit de 0,35 l appelle quelques objections.

La Commission estime ces objections justifiées mais elle fait observer que le conditionnement en boîtes métalliques d'une capacité de 0,35 l est courant depuis longtemps dans les échanges internationaux. En raison de l'existence même de cette dernière capacité sur le marché européen, il apparaît peu probable que soient mises dans le commerce des boîtes métalliques de 0,33 l, qui n'existent pas sur le marché.

(1) Le texte de la Commission stipule «0,40 ou 0,80 l», mais cela signifie que la bière peut être conditionnée dans des récipients des deux capacités.

Dans ces conditions, votre commission estime qu'il conviendrait d'interdire expressément la commercialisation de bières dans des boîtes métalliques de 0,33 l. Les intérêts des fabricants n'en seraient pas affectés. Cette interdiction est en revanche dans l'intérêt des consommateurs, qui peuvent légitimement prétendre à ce que les produits qui leur sont offerts ne puissent donner lieu à confusion. Il conviendrait donc de modifier l'article 8, paragraphe 1, en supprimant la capacité de 0,33 l et de le compléter par une phrase disant que la bière peut être commercialisée dans des récipients de verre d'une capacité de 0,33 l.

30. Les capacités prévues à l'article 8 ne devront toutefois être exclusivement utilisées qu'à partir du 1^{er} janvier 1986; la Commission a donc prévu une période de transition d'environ quinze ans. Comme elle le précise dans l'exposé des motifs de la proposition de directive, «la période transitoire est déterminée de manière à permettre à l'industrie de s'adapter, aux moindres frais, aux dispositions nouvelles».

Votre commission s'est demandé si une période transitoire aussi longue était justifiée, étant donné qu'elle va à l'encontre de l'harmonisation recherchée et reporte de quinze années la création des conditions d'un marché intérieur dans ce domaine. A cela s'ajoute que se manifeste une forte tendance en faveur des emballages dits perdus, dont l'avantage est d'éviter la réexpédition et le rinçage des bouteilles ayant déjà servi et partant, une méthode de travail irrationnelle. Il est difficilement concevable que les fabricants utilisent encore pendant 15 ans les bouteilles qui sont en circulation actuellement.

Dans sa réponse, la Commission a fait valoir que les coûts qu'entraînerait l'adaptation aux capacités prévues dans la directive étaient relativement élevés. En outre, l'adaptation des casiers et des machines de conditionnement serait coûteuse. Tous ces frais seraient à la charge exclusive des brasseurs, notamment italiens et néerlandais.

Votre commission se rallie à ces arguments.

31. Selon l'article 9, ne peuvent être utilisés pour le conditionnement de la bière que des matériaux ne pouvant altérer ses caractéristiques chimiques ou organoleptiques ou la rendre nuisible à la santé. Votre commission se félicite que cette condition qui s'imposait et qui devait d'ailleurs être prévue pour le conditionnement de *toutes* les denrées alimentaires ait été formulée.

Il n'empêche que le problème du contrôle du respect de ces dispositions se pose.

La Commission estime que l'application de l'article 9 ne soulève pas de difficultés particulières, étant donné que la bière est transportée et commercialisée dans des récipients dont les matériaux constitutifs sont connus et utilisés depuis longtemps pour leur imperméabilité et leur inaltérabilité. La Commission élabore actuellement une proposition de directive relative au rapprochement des législations des États membres concernant les maté-

rioux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

32. L'article 10 définit les modalités d'étiquetage prévues pour le conditionnement de la bière. Cet article formule le principe que les indications figurant sur les récipients ou étiquettes doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles. Votre commission approuve cette disposition, qui figure également dans les directives relatives à l'harmonisation des législations concernant les denrées alimentaires et qui est de nature à assurer la protection du consommateur.

33. Dans la partie inférieure gauche de l'étiquette doivent figurer en caractères uniformes d'une hauteur égale au moins à

- 4 mm pour les bières des catégories S (Bock), I (Export) et II la mention «bière» suivie de la mention «CAT» et de l'indice de référence à la catégorie, à savoir S, I ou II,
- 2 mm et d'une couleur différente de celle de tous les autres caractères utilisés pour les bières de la catégorie III la mention «CAT III» suivie de «bière légère».

Pour la bière *sans alcool*, les récipients ou les étiquettes doivent comporter une indication en caractères uniformes d'une hauteur d'au moins 4 mm, spécifiant également la catégorie dont relève la densité de ce produit (CAT II, I ou S).

Pour la bière fabriquée avec adjonction de saccharine, l'étiquette doit porter la mention «*édulcorée artificiellement*».

En outre, sont prescrites les indications suivantes, qui sont usuelles pour les denrées alimentaires: la capacité nominale du récipient exprimée en litres ou en centilitres, le nom ou la raison sociale et l'adresse du *fabricant*, du *conditionneur* ou du *vendeur* et — pour les bières importées de pays tiers — le pays d'origine.

34. Votre commission s'étonne que la disposition laisse aux fabricants ou aux vendeurs la liberté de n'informer le consommateur que du nom du conditionneur ou du vendeur, à l'exclusion du nom du fabricant. S'ils font usage de cette possibilité, le nom du fabricant ne doit être indiqué qu'*en code*, le nom lui-même devant être communiqué aux autorités compétentes du pays producteur.

La Commission justifie cette disposition en déclarant qu'elle a ainsi voulu répondre à la fois au désir exprimé par certains États membres de faire mentionner dans tous les cas le nom du fabricant et à celui exprimé par d'autres États membres de ne pas porter atteinte à la liberté du commerce.

Votre commission ne juge pas convaincants ces arguments de l'exécutif. Dans des cas analogues, elle a jusqu'ici soutenu que les consommateurs ont le droit de savoir qui est le fabricant: ce qui leur donne la possibilité de comparer les qualités et les prix, et éventuellement, d'adresser des réclamations au fabricant. Le fabricant de bière honnête et ca-

pable, qui met dans le commerce des produits de qualité irréprochable, ne craint pas de publier son nom et son adresse. Au contraire, la mention de son nom peut avoir un effet publicitaire. Il faut aussi ajouter qu'un certain nombre de brasseurs ont eux-mêmes demandé que soit prévue l'obligation d'indiquer en clair le nom du fabricant.

Votre commission insiste pour que l'article 10-f) soit libellé comme suit:

«de nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant; *les mêmes indications concernant le conditionneur et/ou un vendeur peuvent être ajoutées*, la personne mentionnée étant établie dans la Communauté».

35. Alors que l'article 10 définit des dispositions impératives concernant l'étiquetage, l'article 11 définit des dispositions facultatives applicables en la matière. En vertu de ces dernières dispositions, le fabricant est libre de désigner en outre la bière par la mention «pur malt d'orge» si la bière est fabriquée exclusivement à partir de moût de malt d'orge, de houblon, de levure et d'eau.

Comme on l'a vu au paragraphe 26 du présent rapport, les bières de la catégorie S peuvent également être définies par la mention «bock» et les bières de la catégorie I, par la mention «export».

Ces dernières dispositions étant conformes à l'usage en vigueur dans les États membres, votre commission les approuve.

36. A propos de la possibilité d'un étiquetage de la bière naturelle comportant la mention «pur malt d'orge», votre commission s'est demandé si la fabrication de bière conformément à la loi allemande dite de pureté n'était pas la plus courante, étant donné que la production allemande de bière représente actuellement environ les 2/3 de la production de la Communauté. Pour le consommateur allemand, il va de soi qu'il s'agit d'une bière naturelle et il n'a que faire d'une mention spéciale. On peut donc se demander s'il ne serait pas plus indiqué de n'imposer un étiquetage spécial que lorsqu'il s'agit de l'exception (l'utilisation de grains crus).

La Commission a déclaré à ce propos que, comme l'indique l'article 1, le terme «bière» est un terme générique qui s'applique à toutes les bières, qu'elles soient fabriquées exclusivement à partir de malt d'orge ou à partir de malt d'orge et de grains crus. La dénomination «pur malt d'orge» a pour objet de distinguer des bières particulières. Cette dénomination est déjà utilisée dans certains États membres. Elle vise à protéger les bières allemandes traditionnelles non seulement en Allemagne, mais aussi dans les autres États membres. Il n'existe, dans les États membres, aucune obligation de mentionner les matières premières amyloacées lorsqu'elles ont été utilisées dans la fabrication. La Commission estime donc qu'il n'y a pas lieu de prévoir une telle obligation dans la directive.

Afin d'exclure toute discrimination et de répondre au souci légitime du consommateur d'être clairement et exactement informé, votre rappor-

teur a recommandé à la commission, comme solution de compromis, que soit rendue obligatoire la mention de toutes les matières premières employées.

De plus, il lui a semblé logique et indispensable, si l'on veut assurer une information suffisante du consommateur, d'indiquer la qualité et la quantité des additifs incorporés dans la bière. Ce serait conforme non seulement à l'attitude que votre commission et le Parlement européen ont constamment observée au sujet de cas analogues d'harmonisation des législations sur les denrées alimentaires, mais aussi à la remarque faite par la Commission au paragraphe 5 c) de l'exposé des motifs de la proposition de directive, à savoir qu'il est nécessaire «d'assurer, par des dispositions rigoureuses, une information précise du consommateur». D'ailleurs, pour d'autres propositions d'harmonisation des législations sur les denrées alimentaires, la Commission a observé certains principes qu'elle a consignés dans la documentation européenne, série agriculture (n° 8/1970, p. 4):

«A une époque où l'évolution des méthodes techniques de fabrication et le progrès de la chimie ont largement ouvert la voie à la production de denrées alimentaires et à leur traitement en vue de la conservation, la protection et l'information du consommateur doivent être à tout prix assurées. Pour ce faire, la Commission, dans l'élaboration de ses textes, s'est inspirée des principes directeurs suivants: en ce qui concerne les additifs, dans la concentration permise, ces matières ne doivent en aucune façon menacer la santé du consommateur; leur utilisation doit être techniquement indispensable.

D'une manière générale, il faut que le consommateur soit informé au moyen d'une étiquette qui indique la nature, la quantité et le prix de la marchandise; les additifs, agents conservateurs et autres utilisés; le nom du fabricant ou de l'importeur. Enfin, toutes les mentions utiles doivent être incluses et les indications superflues évitées».

De l'avis d'une minorité de membres de la commission, l'exécutif s'est écarté de ces deux principes qui ont fait leurs preuves et qui ont toujours trouvé l'accord du Parlement européen.

Cette minorité a donc proposé de supprimer l'article 11, alinéa a), et de le remplacer à l'article 10 par un alinéa rédigé comme suit: «la dénomination et la quantité des matières premières et des additifs utilisés».

Cette proposition a cependant été rejetée par votre commission par 6 voix contre 2 et 2 abstentions.

37. L'article 12 prévoit certaines interdictions destinées à protéger le consommateur contre les fraudes.

L'article 12, paragraphe 1, est conçu comme suit:

«Dans le cas où la bière est additionnée d'acide

ascorbique, est interdite l'utilisation de la notion «vitaminée» ou de toute autre mention tendant à faire croire que la bière considérée possède une valeur thérapeutique».

Cette disposition est équivoque, car elle donne à penser que la mention «vitaminée» ou toute autre mention relative à la valeur thérapeutique de la bière ne sont interdites *qu'en cas d'utilisation d'acide ascorbique*. Il importe en fait, si l'on veut assurer la protection du consommateur, d'interdire toute allusion à une quelconque valeur thérapeutique de la bière.

La Commission a déclaré à ce propos que cette interdiction n'a pas un caractère général et ne joue qu'en cas d'utilisation d'acide ascorbique.

Votre rapporteur a fait remarquer à ce propos qu'étant donné la portée limitée de l'interdiction, le consommateur peut être trompé par l'indication «vitaminée». Afin d'écartier ce danger, l'article 12, paragraphe 1, devrait être rédigé comme suit:

«L'utilisation de la mention «vitaminée» ou de toute autre mention tendant à faire croire que la bière considérée possède une valeur thérapeutique est interdite *même si la bière est additionnée d'acide ascorbique*».

Votre commission n'a cependant pas cru devoir se rallier à cette proposition et s'est prononcée en faveur du maintien du texte de l'exécutif.

38. L'application de l'article 12, paragraphe 3, pourrait, dans la pratique, être une source de litiges difficiles à régler. Il est certain, en effet, que l'on peut discuter de la question de savoir dans quels cas la présentation de boissons autres que la bière «à la vente au détail et la publicité dont elles font l'objet» sont «de nature à tromper le consommateur en suggérant qu'elles constituent de la bière».

Votre commission a donc examiné s'il n'était pas préférable de renoncer à cette définition susceptible d'interprétation très diverse. Elle a notamment tenu compte à ce propos du fait qu'en vertu de l'article 7, les boissons non conformes aux dispositions de la directive ne peuvent être commercialisées sous la dénomination de «bière». Dans l'intérêt d'une protection du consommateur elle s'est finalement ralliée au texte de l'exécutif.

39. En vertu de l'article 13, les dispositions de la directive ne font pas obstacle aux dispositions relatives à la protection des indications de provenance, des appellations d'origine et d'autres dénominations géographiques, prévues par des accords internationaux auxquels les États membres ont souscrit.

Votre commission approuve cet article.

40. Selon l'article 14, chaque État membre peut maintenir des normes particulières de composition ou de présentation *commerciale* fixées sur le plan législatif, réglementaire ou administratif ou con-

formes aux usages loyaux et constants du commerce, dont l'observation ouvre droit à l'utilisation d'une *dénomination spécifique*.

La Commission a déclaré à propos de la portée de cette disposition que la directive ne doit pas avoir pour conséquence de supprimer les spécialités nationales ou régionales qui confèrent aux productions des États membres leur particularité ou leur originalité. L'article 14 ne constitue pas une dérogation aux règles de la directive, mais vise au maintien de certaines appellations telles que «Gueuze», «Lambic» ou «Gueuze-Lambic» utilisées en Belgique, ou encore celles de «Weizenbier», «Weizbier», «Nährbier», «Altbier», «Märzen», utilisées en Allemagne. Votre commission prend acte avec satisfaction de la déclaration de la Commission selon laquelle de telles mentions ne dispensent pas les producteurs de leurs obligations en matière d'étiquetage de la bière, prévues à l'article 10.

41. L'article 15, paragraphe 1, prévoit que les États membres ne peuvent, pour des motifs concernant la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage, interdire ni entraver la commercialisation de la bière si celle-ci répond aux dispositions de la directive. Ce principe condamne les dernières entraves techniques aux échanges à l'élimination desquelles la directive tend.

Par dérogation à ce principe, les États membres peuvent, sous certaines conditions, interdire la commercialisation sur leur territoire des bières dans la fabrication desquelles a été utilisée de la saccharine. Il a déjà été question de ce problème à propos des possibilités d'emploi de la saccharine prévues à l'article 5, paragraphe 4 (cf. paragraphe 24 du présent rapport).

Votre commission propose donc, pour les raisons exposées plus haut, de supprimer la disposition contenue à l'article 15, paragraphe 2 a).

42. Une autre dérogation au principe susvisé consiste en ce qu'en vertu de l'article 15, paragraphe 2 b), chaque État membre *doit* interdire jusqu'au 1^{er} janvier 1986 ⁽¹⁾ «la mise dans le commerce de la bière *fabriquée sur son territoire*, conditionnée en récipients de capacités autres que celles qui y sont en usage ou sont admises en vertu de sa législation nationale à l'entrée en vigueur de la présente directive». Cette disposition vise à empêcher que la gamme des capacités de récipients ne s'élargisse encore au cours de la période transitoire, ce qui serait contraire à l'harmonisation et à la rationalisation recherchées. Cette disposition apparaît comme judicieuse.

Par contre, la disposition faisant l'objet de l'article 15, paragraphe 2 c), est très discutable. Cet alinéa prévoit que chaque État membre *peut*, au

cours de la période transitoire, qui doit durer jusqu'en 1986, «interdire la mise dans le commerce de la bière *fabriquée dans un autre État membre*, conditionnée en récipients de capacités autres que celles autorisées sur le territoire de l'État membre importateur pour autant que ces capacités ne correspondent pas à celles visées à l'article 8, paragraphe 1». On maintient de la sorte, dans raison évidente, une sérieuse entrave aux échanges. Si les États membres faisaient effectivement usage de cette possibilité, les divergences existant entre les législations des États membres dans ce domaine continueraient de s'accroître au lieu de s'atténuer. D'ailleurs, on risque de voir les États membres prendre de telles mesures d'intervention dans le seul but de protéger la production nationale contre une concurrence importune, ce qui serait contraire à l'objectif déclaré du Marché commun et aux intérêts des consommateurs.

La Commission justifie cette disposition par le fait qu'une interdiction d'importer des récipients actuellement autorisés ne ferait que créer de nouveaux obstacles. Votre commission en convient sans réserve et c'est d'ailleurs précisément pour cette raison qu'il ne lui paraît pas opportun de prévoir ne fût-ce que la possibilité d'une telle interdiction des importations. Elle invite en conséquence la Commission à supprimer l'article 15, paragraphe 2 c).

43. Selon l'article 15, paragraphe 2 d), les États membres *peuvent* exiger que les indications «bière légère», «bière sans alcool» et «édulcorée artificiellement» soient libellées dans leurs langues nationales. Par conséquent, chaque État membre est libre d'attacher ou non de l'importance à un étiquetage clair, compréhensible pour le consommateur. Or, on ne peut exiger du consommateur qu'il comprenne toujours exactement les indications rédigées dans une langue étrangère. Ainsi encourt-il un risque d'erreur et de malentendus dont il aurait à faire les frais.

Votre commission, restant fidèle au point de vue qu'elle a toujours défendu dans des cas similaires, insiste pour qu'il soit prévu que les États membres *doivent* exiger ces indications. Cette obligation serait d'ailleurs de l'intérêt bien compris des exportateurs.

Il convient donc de remplacer dans le texte le mot «peuvent» par «doivent».

44. L'article 16 prévoit que les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyses nécessaires au contrôle de la composition, de la densité et des caractéristiques de fabrication de la bière sont déterminées selon une procédure impliquant la consultation du Comité permanent des denrées alimentaires institué le 13 novembre 1969 ⁽²⁾.

⁽¹⁾ La question de la durée de la période transitoire proposée par la Commission a déjà été examinée à propos des capacités des récipients prévues à l'article 8, paragraphe 1 (cf. paragraphe 30 du présent rapport).

⁽²⁾ Cf. JO n° C 148 du 19 novembre 1969, p. 1.

Ainsi que la Commission l'expose fort justement dans les considérants, il s'agit en l'occurrence de mesures d'application de caractère technique dont il convient de confier l'adoption à la Commission, dans le but de simplifier et d'accélérer la procédure.

Pour ce qui est de ces importantes mesures d'application, votre commission a déjà défendu, à propos d'autres dispositions d'harmonisation concernant les denrées alimentaires, le point de vue que les mesures d'application devaient être mises en vigueur *en même temps* que les dispositions d'harmonisation. C'est la seule façon d'assurer la protection du consommateur par un contrôle efficace, et aussi, d'épargner aux fabricants, qui, souvent, doivent faire des prévisions de vente à long terme, les risques d'une incertitude juridique pouvant durer des années.

Il convient donc de compléter comme suit l'article 16:

« Sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 17 et *au plus tard par la date d'entrée en vigueur de la présente directive* les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication de la bière ».

La Commission affirme qu'elle a l'intention de satisfaire à cette exigence. Toutefois, elle ne peut prendre d'engagement ferme à ce sujet, en raison de l'insuffisance de ses effectifs techniques dans le domaine du rapprochement des législations nationales en matière de denrées alimentaires.

45. L'article 17 régit la procédure d'intervention du Comité permanent des denrées alimentaires. Votre commission des affaires sociales et de la santé publique rappelle que l'aspect institutionnel des comités, dont le Comité permanent des denrées alimentaires, créés sur la base du droit communautaire dérivé a fait l'objet de deux questions orales avec débat au cours de la session de novembre 1969 du Parlement européen. Le Parlement européen n'a pas approuvé la procédure prévue par la Commission pour les comités permanents. Votre commission regrette que la Commission s'en tienne à cette formule, car elle délègue ainsi au Comité permanent des denrées alimentaires une partie de ses pouvoirs et ne s'acquitte pas pleinement des responsabilités que lui confère le traité. Elle compte définir avec la commission juridique et la commission de l'agriculture, une attitude commune sur cette question de principe qui se pose de la même façon dans de nombreuses propositions d'harmonisation de la Commission.

Le texte de l'article 17 doit donc être modifié de la façon habituelle.

46. Selon l'article 18, la bière destinée à être exportée vers les pays tiers ne relève pas du champ d'application de la directive.

Fidèle à l'attitude qu'elle a toujours adoptée jusqu'à présent à cet égard, votre commission insiste pour qu'un contrôle strict soit exercé, de façon à éviter que les fabricants puissent tourner les dispositions de la directive sous prétexte que la bière est destinée à l'exportation. Pour faciliter ce contrôle, il est indispensable que les produits soient étiquetés différemment selon qu'ils sont destinés à la Communauté ou aux pays tiers.

Il convient donc de compléter comme suit l'article 18:

« La présente directive ne s'applique pas à la bière destinée à être exportée vers les pays tiers *et étiquetée en conséquence* ».

47. L'article 19 prévoit que dans un délai d'un an à compter de la notification de la directive, les États membres modifient leur législation et en informent immédiatement la Commission. La législation ainsi modifiée ne sera effectivement appliquée que trois ans après l'entrée en vigueur de la directive aux bières fabriquées à partir de cette date.

Votre commission approuve ces dispositions.

Dans la notification de la directive, les États membres veillent en outre à informer la Commission, en temps utile pour lui permettre de présenter ses observations, de tout projet ultérieur, de dispositions *essentielles* d'ordre législatif, réglementaire ou administratif qu'ils envisagent d'adopter dans le domaine régi par la directive.

La commission juridique et votre commission des affaires sociales et de la santé publique l'ont déjà souligné dans des cas analogues, le terme « essentielles » est susceptible de diverses interprétations. Aussi votre commission se prononce-t-elle une fois de plus pour la suppression de ce mot, de façon que le paragraphe considéré soit applicable à tout projet ultérieur de dispositions *quelconques* d'ordre législatif, réglementaire ou administratif.

B — La proposition de règlement

48. La proposition de règlement se fonde essentiellement sur l'article 42 du traité de la CEE (possibilité d'octroyer des aides pour la protection des exploitations défavorisées par des conditions structurelles ou naturelles).

Comme on l'a vu aux paragraphes 4 et 9 du présent rapport, une *restitution à la production* est accordée sur la base du règlement n° 120/67/CEE ⁽¹⁾ et du règlement n° 359/67/CEE ⁽²⁾ pour l'amidon, la fécule de pommes de terre, le quellmehl, les gruaux et semoules de maïs et les brisures de riz. Pour les gruaux et semoules de maïs ainsi que pour les bri-

(1) JO n° 117 du 19. 6. 1967, p. 2269.

(2) JO n° 174 du 31. 7. 1967, p. 1.

sures de riz, la restitution est subordonnée à l'utilisation de ces produits par des brasseries de la Communauté. Les restitutions entraînent une baisse artificielle du prix des matières premières pour lesquelles elles sont accordées. L'application de la directive relative au rapprochement des législations des États membres concernant la bière modifiera les conditions d'utilisation des matières premières. Celles-ci doivent être choisies en fonction de leurs propriétés et de leur prix de marché. Le cours pratiqué sur le marché ne peut être influencé par des facteurs étrangers à la formation naturelle des prix, par exemple la restitution à la production. C'est pourquoi la proposition de règlement de la Commission vise à l'abrogation des dispositions communautaires actuelles relatives aux *restitutions à la production pour les matières premières utilisées en brasserie*.

49. L'article 1 de la proposition de règlement prévoit la suppression des dispositions en la matière des deux règlements susmentionnés (art. 11 et 9).

D'autre part, la restitution à la production accordée au maïs, au froment tendre et aux brisures de riz utilisés dans la Communauté pour la fabrication d'amidon et de quellmehl est récupérée lorsque ces produits sont utilisés pour la fabrication de bière.

50. L'article 2 stipule que les modalités d'application du règlement seront arrêtées suivant la procédure prévue par les règlements n^{os} 120/67 et 359/67, qui prévoient la consultation d'un comité de gestion.

Enfin, l'article 3 stipule que le règlement doit être rendu applicable à la même date que les législations nationales adoptées conformément à la directive d'harmonisation concernant la bière.

51. A la demande de votre commission, l'exécutif a soumis les données suivantes qui font ressortir les écarts de coûts à la production entre les bières de pur malt d'orge et les bières dans la fabrication desquelles entrent les grains crus:

I

Prix des matières premières

Malt d'orge

		u. c./100 kg
Allemagne	plus haut ⁽¹⁾	20,22
	plus bas ⁽¹⁾	18,58
	moyenne	19,40
France	plus haut	18,54
	plus bas	17,52
	moyenne	18,18
Belgique	(± moyenne CEE)	18,99

Grains crus

	Avec restitution u.c./100 kg	Sans restitution u.c./100 kg	Augmentation	
			u.c./100 kg	%
Grits de maïs ⁽²⁾	10,89	15,95	5,06	46,5
Amidon de maïs ⁽³⁾	10,70	15,32	4,62	43,2
Brisures de riz ⁽⁴⁾	9,84	14,29	4,45	45,2

⁽¹⁾ Chiffres de source allemande.

⁽²⁾ En 1968/1969, consommation de 91.000 tonnes, soit 53,2 % du total grains crus.

⁽³⁾ En 1968/1969, consommation de 52.000 tonnes, soit 30,4 % du total grains crus.

⁽⁴⁾ En 1968/1969, consommation de 28.000 tonnes, soit 16,4 % du total grains crus.

II

Prix total des matières premières pour la fabrication d'un hectolitre de bière (12,5° Plato)
(80% malt + 20% grains crus)

	Avec restitution u.c.	Sans restitution u.c.	Augmentation	
			u.c.	%
Malt (20,22 u.c./100 kg)	3,443	3,443	—	—
Malt + grits Maïs	3,120	3,290	0,170	5,5
Malt + amidon maïs	3,066	3,200	0,134	4,4
Malt + brisures de riz	3,076	3,222	0,146	4,7
Malt (18,58 u.c./100 kg)	3,163	3,163	—	—
Malt + grits maïs	2,896	3,066	0,170	5,9
Malt + amidon maïs	2,842	2,976	0,134	4,7
Malt + brisures de riz	2,852	2,998	0,146	5,1
Malt (18,54 u.c./100 kg)	3,157	3,157	—	—
Malt + grits maïs	2,892	3,062	0,170	5,9
Malt + amidon maïs	2,838	2,972	0,134	4,7
Malt + brisures de riz	2,848	2,994	0,146	5,1
Malt (17,52 u.c./100 kg)	2,983	2,983	—	—
Malt + grits maïs	2,752	2,922	0,170	6,2
Malt + amidon maïs	2,698	2,832	0,134	5,0
Malt + brisures de riz	2,708	2,854	0,146	5,4
Malt (18,99 u.c./100 kg)	3,233	3,233	—	—
Malt + grits maïs	2,952	3,122	0,170	5,8
Malt + amidon maïs	2,898	3,032	0,134	4,6
Malt + brisures de riz	2,908	3,054	0,146	5,0

III

Écarts de prix des matières premières par hectolitre de bière (80/20)

	Avec restitution u.c.	Sans restitution u.c.	Augmentation	
			u.c.	%
Malt (20,22 u.c./100 kg)	—	—	—	—
Malt + grits maïs	0,323	0,153	0,170	53
Malt + amidon maïs	0,377	0,243	0,134	36
Malt + brisures de riz	0,367	0,221	0,146	40
Malt (18,58 u.c./100 kg)	—	—	—	—
Malt + grits maïs	0,267	0,097	0,170	64
Malt + amidon maïs	0,321	0,187	0,134	42
Malt + brisures de riz	0,311	0,165	0,146	47
Malt (18,54 u.c./100 kg)	—	—	—	—
Malt + grits maïs	0,265	0,095	0,170	64
Malt + amidon maïs	0,319	0,185	0,134	42
Malt + brisures de riz	0,309	0,163	0,146	47
Malt (17,52 u.c./100 kg)	—	—	—	—
Malt + grits maïs	0,231	0,061	0,170	74
Malt + amidon maïs	0,285	0,151	0,134	47
Malt + brisures de riz	0,275	0,129	0,146	53
Malt (18,99 u.c./100 kg)	—	—	—	—
Malt + grits maïs	0,281	0,111	0,170	60
Malt + amidon maïs	0,335	0,201	0,134	40
Malt + brisures de riz	0,325	0,179	0,146	45

IV

Prix total des matières premières pour la fabrication d'un hectolitre de bière (12,5° Plato)
(70% malt + 30% grains crus)

	Avec restitution u.c.	Sans restitution u.c.	Augmentation	
			u.c.	%
Malt (20,22 u.c./100 kg)	3,443	3,443	—	—
Malt + grits maïs	2,959	3,214	0,255	8,6
Malt + amidon maïs	2,878	3,080	0,202	7,0
Malt + brisures de riz	2,894	3,113	0,219	7,6
Malt (18,58 u.c./100 kg)	3,163	3,163	—	—
Malt + grits maïs	2,763	3,018	0,255	9,2
Malt + amidon maïs	2,682	2,884	0,202	7,5
Malt + brisures de riz	2,698	2,917	0,219	8,1
Malt (18,54 u.c./100 kg)	3,157	3,157	—	—
Malt + grits maïs	2,759	3,014	0,255	9,2
Malt + amidon maïs	2,678	2,880	0,202	7,5
Malt + brisures de riz	2,694	2,913	0,219	8,1
Malt (17,52 u.c./100 kg)	2,983	2,983	—	—
Malt + grits maïs	2,637	2,892	0,255	9,7
Malt + amidon maïs	2,556	2,758	0,202	7,9
Malt + brisures de riz	2,572	2,791	0,219	8,5
Malt (18,99 u.c./100 kg)	3,233	3,233	—	—
Malt + grits maïs	2,812	3,067	0,255	9,1
Malt + amidon maïs	2,731	2,933	0,202	7,4
Malt + brisures de riz	2,747	2,966	0,219	8,0

V

Écart de prix des matières premières par hectolitre de bière (70/30)

	Avec restitution u.c.	Sans restitution u.c.	Augmentation	
			u.c.	%
Malt (20,22 u.c./100 kg)	—	—	—	—
Malt + grits maïs	0,484	0,229	0,255	52
Malt + amidon maïs	0,565	0,363	0,202	36
Malt + brisures de riz	0,549	0,330	0,219	40
Malt (18,58 u.c./100 kg)	—	—	—	—
Malt + grits maïs	0,400	0,145	0,255	64
Malt + amidon maïs	0,481	0,279	0,202	42
Malt + brisures de riz	0,465	0,246	0,219	47
Malt (18,54 u.c./100 kg)	—	—	—	—
Malt + grits maïs	0,398	0,143	0,255	74
Malt + amidon maïs	0,479	0,277	0,202	42
Malt + brisures de riz	0,463	0,244	0,219	47
Malt (17,52 u.c./100 kg)	—	—	—	—
Malt + grits maïs	0,346	0,091	0,255	74
Malt + amidon maïs	0,427	0,225	0,202	47
Malt + brisures de riz	0,411	0,192	0,219	53
Malt (18,99 u.c./100 kg)	—	—	—	—
Malt + grits maïs	0,421	0,166	0,255	60
Malt + amidon maïs	0,502	0,300	0,202	40
Malt + brisures de riz	0,486	0,267	0,219	45

Il résulte de cet aperçu que l'écart entre les prix de revient entre les bières fabriquées au malt pur et celles dans la fabrication desquelles entrent 30 % de grains crus, comporte par hectolitre, dans le cas le plus défavorable, c'est-à-dire en appliquant un prix du malt de 20,22 u.c./100 kg, sans restitution

en utilisant le grits maïs :	0,229 u.c.
en utilisant l'amidon maïs :	0,363 u.c.
en utilisant les brisures de riz :	0,330 u.c.

Votre commission unanime a été d'avis que ces écarts de prix, qu'elle considère comme peu importants, ne peuvent provoquer des distorsions de concurrence. Elle fait en outre remarquer qu'en règle générale, en utilisant 20 % de grits maïs et en se basant sur un prix moyen du malt de 18,99 u.c./100 kg, sans restitution, il ne subsiste que les écarts de prix suivants :

en utilisant le grits maïs :	0,111 u.c.
en utilisant l'amidon maïs :	0,201 u.c.
en utilisant les brisures de riz :	0,179 u.c.

52. Pour le reste, les dispositions de la proposition de règlement semblent logiques et, en conséquence, votre commission les approuve.

Votre commission se félicite, en outre, de cette première, bien que modeste initiative dans le sens de la suppression des subventions agricoles communautaires qui constituent une lourde charge pour les contribuables de la Communauté.

IV — Les avis des commissions saisies pour avis ⁽¹⁾

A — *L'avis de la commission de l'agriculture*

53. L'avis rédigé, au nom de la commission de l'agriculture, par Mlle Lulling, ne considère que la proposition de règlement de la Commission modifiant les règlements n° 120/67/CEE et n° 359/67/CEE pour ce qui concerne la restitution à la production dont bénéficient certains produits utilisés en brasserie. La commission de l'agriculture ne méconnaît pas, certes, la relation matérielle étroite qui existe entre le régime prévu dans la proposition de règlement et la proposition de directive relative au rapprochement des législations des États membres sur la bière.

54. La commission de l'agriculture pose en principe qu'en vertu de l'article 4, paragraphe 2 b), et de l'article 3 de la proposition de directive, les grains crus pourront désormais, dans tous les pays de la Communauté, atteindre jusqu'à 30 % de la totalité des matières premières utilisées dans la fabrication de la bière. Pour elle, la suppression

des restitutions pour les grains crus est la condition essentielle préalable à un rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres concernant la bière. Estimant que la mise en œuvre du règlement proposé par la Commission ouvrira la voie à une solution équitable pour tous les intéressés, elle appuie cette proposition de règlement.

55. On peut résumer comme suit les raisons de cette attitude favorable.

La commission de l'agriculture signale que l'on craint que l'extension à toute la Communauté de l'utilisation, qui se fait dans cinq États membres, de grains crus pour la fabrication de la bière ne réduise l'écoulement de l'orge de brasserie. Étant donné que les deux tiers environ de la bière produite dans la Communauté sont fabriqués, en république fédérale d'Allemagne, à partir de malt d'orge, cette crainte serait parfaitement justifiée si l'on autorisait l'utilisation, pour la fabrication de la bière, de matières premières d'un prix nettement plus avantageux, à savoir les grains crus. Mais la suppression, prévue dans la proposition de règlement, de la différence artificiellement créée entre les prix par l'octroi de restitutions sur les grains crus écarte cette crainte, puisqu'elle entraînera une hausse correspondante du prix de revient des bières dont les matières premières sont, pour une part, des grains crus.

D'ailleurs, d'après les statistiques, la consommation de la bière augmente dans des proportions telles qu'il faut plutôt s'attendre à l'inverse, c'est-à-dire que la production d'orge de brasserie sera insuffisante pour couvrir les besoins. En outre, l'attrait de la culture de l'orge de brasserie est considérablement atténué par le fait que l'utilisation d'engrais azotés n'est guère possible dans cette culture, ce produit ne pouvant, pour des raisons techniques liées à la fabrication, contenir qu'une faible quantité de ces engrais. C'est pourquoi la récolte d'orge de brasserie est, de nos jours déjà, généralement inférieure à celle de l'orge destinée à l'alimentation du bétail. De surcroît, la qualité de l'orge est très variable selon les récoltes; cet élément d'insécurité peut provoquer une diminution de la culture de l'orge de brasserie.

La limitation proposée par la Commission (proportion de grains crus limitée à 30 % de la quantité totale des matières premières utilisées) empêchera que les coûts de production ne soient réduits par l'utilisation d'une proportion plus élevée de grains crus. D'autre part, il n'y a pas lieu de s'attendre que cette tolérance sera désormais pleinement utilisée pour les bières produites dans la Communauté, car l'expérience montre que, même lorsqu'une réduction des coûts de production serait possible, l'on s'en tient aux techniques de production et aux goûts traditionnels.

En revanche, la réglementation prévue dans la proposition à l'examen améliorera sensiblement la position concurrentielle des producteurs de bière de

(1) Les avis de la commission de l'agriculture et de la commission juridique sont annexés intégralement au présent rapport.

malt d'orge. En vertu de l'article 11 a), de la proposition de directive, les bières de pur malt d'orge pourront se distinguer des bières dans la fabrication desquelles entrent aussi d'autres matières premières par une appellation protégée (« Pur malt d'orge »). Cette mise en relief par rapport aux autres bières confèrera à la bière de pur malt d'orge une position de force auprès du consommateur, car celui-ci pensera machinalement à une qualité supérieure. Cet avantage commercial incontestable est d'autant plus appréciable que la qualité d'une bière ne dépend absolument pas de l'utilisation exclusive de malt d'orge, ainsi que le prouve la renommée mondiale de certaines bières de pays tiers dans la fabrication desquelles entrent depuis toujours des grains crus.

56. Votre commission des affaires sociales et de la santé publique se rallie à l'argumentation de la commission de l'agriculture.

B — *L'avis de la commission juridique*

57. Dans l'avis fait en son nom par M. Merchiers, la commission juridique examina tout d'abord la question de principe de savoir si la proposition de directive concernant la bière pouvait être fondée sur l'article 100 du traité de la CEE, en d'autres mots si une harmonisation des législations était nécessaire, opportune et favorable au bon fonctionnement du Marché commun. Dans sa majorité, la commission juridique parvint à la conclusion que la Commission avait raison de fonder sa proposition sur l'article 100, les divergences des réglementations nationales ayant effectivement une incidence directe sur le fonctionnement du Marché commun. Un effort d'harmonisation dans ce domaine se justifie, les échanges entre les États membres ne s'élevant qu'à 1,4 % du total de la production communautaire de bière, ce qui est vraiment très peu par comparaison avec d'autres produits alimentaires.

La commission juridique signale, en outre, que 70 % des échanges s'effectuent entre les États membres autres que l'Allemagne, alors que la production de bière de cinq États membres ne représente que le tiers de la production allemande. Cela tient au fait que les législations de ces États membres divergent moins entre elles qu'elles ne s'écartent de la législation allemande. Ces différences affectent évidemment le fonctionnement du Marché commun de la bière.

58. La commission juridique exprime des réserves quant à l'article 4, paragraphe 1, de la proposition de directive, aux termes duquel ne peuvent être utilisées, pour la fabrication de la bière, que des matières premières « de qualité saine, loyale et marchande ». A son avis, il est impossible, juridiquement, de définir la portée de cette disposition. C'est pourquoi elle propose la suppression de cette disposition, les paragraphes suivants du

même article 4 précisant à suffisance quelles matières premières peuvent être employées dans la fabrication de la bière.

Ainsi que nous l'avons exposé au paragraphe 15, alinéa 1, du présent rapport, la Commission estime cette disposition nécessaire pour empêcher que ne soient utilisées, pour la fabrication de la bière, des matières de qualité mauvaise ou médiocre et dont les défauts seraient suppléés artificiellement par l'emploi d'additifs correcteurs.

Votre commission estime avec la Commission que la disposition qui exige que les matières premières soient de qualité saine, loyale et marchande n'est nullement superflue et se prononce donc en faveur de son maintien.

59. La commission juridique a aussi étudié la portée, qui est examinée au paragraphe 22 du présent rapport, des dispositions de l'article 5, alinéa 3, et de l'article 6. Il s'agit des dispositions selon lesquelles seules certaines substances peuvent être utilisées, « dans la mesure strictement indispensable à cette fin », pour la clarification et selon lesquelles les résidus, troubles ou sédiments éventuels ne doivent pas « avoir d'effets nocifs ni affecter les caractéristiques organoleptiques » de la bière. La commission juridique estime qu'en l'absence de tout contrôle, singulièrement dans le cas des bières importées de pays tiers, la portée de cette disposition ne peut être délimitée. Toutefois, il est vrai, elle ne propose ni de modifier ni de supprimer ces dispositions.

Votre commission renvoie aux arguments de la Commission, exposés au paragraphe 22, alinéa 2, du présent rapport, auxquels, malgré certaines réserves, elle peut se rallier.

60. La commission juridique n'estime pas raisonnable de prévoir, comme le fait le paragraphe 4 de l'article 5 que la saccharine pourra être utilisée jusqu'au 31 décembre 1985 pour des bières de faible densité et pendant une durée illimitée pour des spécialités régionales. La Commission fait remarquer qu'il existe, en Belgique, une production relativement importante de bières de faible densité et de consommation familiale qui, pour des raisons de prix, sont édulcorées avec de la saccharine et non avec du sucre, plus onéreux et dont l'emploi augmenterait d'ailleurs la densité des bières. Étant donné les inconvénients évidents qu'aurait, lors de l'entrée en vigueur de la directive, l'interdiction de la commercialisation de ces bières courantes et de leur production, laquelle constitue l'activité principale de nombreuses brasseries petites et moyennes, la Commission estime opportun de prévoir une période de transition suffisamment longue pour adapter progressivement la production et la consommation actuelles à l'interdiction de la saccharine.

Mais comme, ainsi que le concède la Commission elle-même, ces bières ne sont pas exportées et n'influencent donc pas le fonctionnement du Marché commun, la commission juridique souhaite que

ces bières soient retirées du champ d'application de la directive. Semblable régime lui paraît préférable à la longue période de transition prévue, qui ne paraît pas propre à régler les problèmes signalés par la Commission elle-même.

Votre commission n'a pu, sur ce point, faire sienne la position de la commission juridique, mais s'est prononcée en faveur de la limitation au 31 décembre 1980 (cf. paragraphe 23 du présent rapport) de la période de transition.

61. La commission juridique signale que certaines lacunes subsistent entre les quatre catégories de densité fixées à l'article 6. De l'avis de l'exécutif, ces lacunes sont justifiées du fait qu'un écart est indispensable du point de vue fiscal pour une meilleure différenciation.

La commission juridique propose que l'article 6 précise, par une disposition supplémentaire, qu'une boisson dont la densité est comprise entre deux catégories ne pourra être commercialisée sous la dénomination de « bière ».

Votre commission, qui s'est intéressée aussi aux densités des bières qui ne sont pas visées par la directive, croit qu'il serait mieux tenu compte de la demande de la commission juridique par une nouvelle rédaction de l'article 7 (voir par. 26 et 27 du présent rapport).

62. L'harmonisation prévue à l'article 8 de la capacité des récipients et les dispositions transitoires envisagées, à cet égard, à l'article 15, paragraphe 2 b) et c), suscitèrent certaines réserves au sein de la commission juridique. Celle-ci estime qu'une réglementation des capacités de récipients ne peut se fonder sur l'article 100 du traité de la CEE et qu'en intervenant dans ce domaine, la Communauté ferait montre d'un perfectionnisme exagéré. De plus, ainsi que le concède la Commission elle-même, la modification des capacités actuelles entraînerait pour les producteurs des frais considérables qui, répercutés sur le prix de vente, seraient finalement à charge du consommateur. En considération de ces aspects juridiques et économiques, la commission juridique propose la suppression de l'article 8 et de l'article 15, paragraphe 2 b) et c).

Votre commission ne peut souscrire que partiellement à cette proposition. Eu égard au risque d'un maintien des entraves commerciales et d'une diversification plus grande encore des législations nationales (cf. paragraphe 42 du présent rapport), votre commission, à l'instar de la commission juridique, demande la suppression de l'article 15, paragraphe 2 c).

En revanche — en accord, du reste, avec la commission économique et avec la commission des affaires sociales et de la santé publique — elle se déclare en faveur d'une harmonisation des capacités des récipients. Comme nous l'avons déjà mentionné au paragraphe 28 du présent rapport, ce règlement favorise la transparence du marché et

protège le consommateur contre les tromperies. Il convient, en outre, de considérer que la charge financière qu'auraient à supporter, selon les craintes exprimées par la commission juridique, les fabricants de bière obligés d'adopter de nouvelles capacités de récipients, n'entrent sérieusement en ligne de compte que pour deux États membres. D'ailleurs, les coûts d'adaptation s'échelonnent sur une période de 15 ans, pendant laquelle l'augmentation de la consommation de bière et le remplacement des emballages brisés ou perdus nécessiteront de toute façon l'acquisition de plus grandes quantités de récipients. Aussi votre commission propose-t-elle de maintenir l'article 8 et l'article 15, paragraphe 2 b).

63. En ce qui concerne l'étiquetage de la bière tel qu'il est prévu à l'article 10, la commission juridique souhaiterait davantage d'indications objectives concernant les récipients ou les étiquettes (par exemple, grandeur et type des caractères) plutôt que des critères exclusivement subjectifs (bonne visibilité et facilité de lecture). Elle ne propose toutefois pas de modification précise.

64. En conformité avec la proposition de votre rapporteur, mais à l'opposé du vote de votre commission (voir par. 37 du présent rapport), la commission juridique demande que la mention « vitaminée », prévue à l'article 12, ou toute autre mention propre à faire croire que la bière considérée possède une valeur thérapeutique, soit *interdite dans tous les cas*; cette interdiction doit donc avoir un caractère général.

65. De même que votre commission, la commission juridique préconise qu'en vertu de l'article 15, paragraphe 2 d), les États membres aient non seulement la faculté, mais l'obligation d'exiger que, sur les étiquettes, les indications soient libellées dans leur(s) langue(s) nationale(s) (cf. par. 43 du présent rapport). Elle estime que non seulement la protection du consommateur, mais encore l'équité et la rigueur juridique rendent nécessaire une telle obligation des États membres. Elle suggère, comme solution de compromis, que l'exigence des indications dans la (les) langue(s) nationale(s) soit facultative pendant une période transitoire de deux ans, pour devenir ensuite obligatoire.

Votre commission fait remarquer que, pour les autres harmonisations proposées par la Commission dans le domaine des législations relatives aux denrées alimentaires, le Parlement européen s'est toujours rallié à la proposition de la Commission d'obliger les États membres à veiller à ce que l'étiquetage se fit dans les langues nationales respectives, sans prévoir de régime transitoire. On ne voit pas pourquoi l'on devrait, dans le cas de la bière, s'écarter d'une pratique qui a fait ses preuves.

66. Les points de vue de la commission juridique et de votre commission concordent également quant à la question de la procédure de travail du

Comité permanent des denrées alimentaires, définie à l'article 17. En complément des considérations exposées au paragraphe 45 du présent rapport, on peut relever, dans l'avis de la commission juridique, que si le Parlement européen s'est prononcé, à maintes reprises, contre la consultation des comités de gestion en général et du Comité permanent des denrées alimentaires en particulier, c'était pour que la Commission des Communautés disposât de pouvoir plus étendus, mais qu'il semble que la Commission elle-même ne le souhaite pas. C'est pourquoi la commission juridique se limite à demander que soient respectés strictement les principes de la résolution du Parlement européen d'octobre 1968, à savoir le maintien intégral du régime institutionnel de la Communauté et des compétences respectives des diverses institutions, et que les Comités n'aient qu'une fonction purement consultative.

67. Il existe la même unanimité de vues sur la disposition, que l'on retrouve dans maintes propositions d'harmonisation de la Commission, stipulant que les États membres auront à informer la Commission de tout projet ultérieur de dispositions « essentielles » d'ordre législatif, réglementaire ou administratif qu'ils envisagent d'adopter dans le domaine régi par la directive. L'adjectif « essentiel-

les » n'ayant pas de sens sur le plan du droit, la commission juridique demande, elle aussi, tout comme la commission économique et la commission des affaires sociales et de la santé publique, que ce mot soit supprimé.

68. Enfin, la commission juridique a examiné la question de savoir si le Parlement pouvait admettre, telle qu'elle est prévue à l'article 2 de la proposition de règlement, la récupération, selon des modalités d'application arrêtées par la Commission suivant une procédure administrative, de la restitution à la production. On a signalé, à ce sujet, que cette récupération ferait affluer dans le budget de la Communauté des recettes nouvelles. La commission juridique a toutefois constaté que de telles recettes ne figurent pas sur la liste des ressources propres communautaires prévues par le traité du 22 avril 1970. Comme il ne s'agit, dans cette récupération de sommes exactement déterminées, que d'une opération exclusivement comptable, la commission juridique estime que l'intervention du Parlement dans la définition des modalités d'application ne se justifie pas. Dans ces conditions, elle n'a aucune objection juridique à exprimer à l'égard de la procédure prévue à l'article 2 de la proposition de règlement.

Avis de la commission de l'agriculture

Rapporteur pour avis: Mlle Astrid Lulling

Par lettre du 13 juillet 1970, le président du Conseil des Communautés européennes a demandé l'avis du Parlement européen sur la proposition de la Commission des Communautés européennes concernant un règlement modifiant le règlement n° 120/67/CEE et le règlement n° 359/67/CEE pour ce qui concerne la restitution à la production dont bénéficient certains produits utilisés en brasserie (doc. n° 96/70).

Le 5 août 1970, le président du Parlement européen a renvoyé cette proposition de règlement à la commission de l'agriculture, saisie pour avis.

Au cours de sa réunion du 8 septembre 1970, la commission de l'agriculture a chargé Mlle Lulling d'élaborer cet avis.

Au cours de sa réunion du 5 novembre 1970, la commission de l'agriculture a examiné la proposition de règlement et adopté à l'unanimité le présent avis.

Étaient présents: M. Richarts, président f.f., Mlle Lulling, rédacteur de l'avis, MM. Baas, Dewulf, Dröschner, Klinker, Kriedemann, Mme Orth, MM. van der Ploeg, Radoux, Riedel et Zaccari.

1. Dans le cadre de l'exécution du programme général approuvé par le Conseil le 28 mai 1969 ⁽¹⁾, la Commission européenne a présenté la proposition d'une directive relative au rapprochement des législations des États membres concernant la bière ainsi que la proposition d'un règlement modifiant le règlement n° 120/67/CEE et le règlement n° 359/67/CEE pour ce qui concerne la restitution à la production dont bénéficient certains produits utilisés en brasserie.

La commission de l'agriculture a été saisie pour avis sur la proposition de règlement.

2. Le but des propositions à l'examen est l'élimination, par un rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à la composition, à la fabrication, au conditionnement et à l'étiquetage de la bière, des entraves aux échanges de ce produit au sein de la Communauté.

En outre, ces propositions doivent permettre aux industries de la Communauté, en exerçant leur libre choix de leurs matières premières, de produire, dans des conditions égales de concurrence, des produits répondant aux exigences de la santé publique.

Enfin, les consommateurs doivent pouvoir exercer leur libre choix entre les différents produits fabriqués dans la Communauté.

3. Lors de l'examen de la situation juridique existant dans les différents États membres, il est apparu que le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives allait poser un problème sérieux: en république fédérale d'Allemagne, la bière destinée à la consommation intérieure doit en effet être élaborée exclusivement à partir de malt d'orge (exceptionnellement aussi à partir de malt de froment) alors que les autres États membres autorisent en outre l'emploi de produits dits « grains crus ». Les brasseries des États membres sont ainsi placées dans des conditions inégales de concurrence en raison du fait que les rendements des grains crus sont supérieurs à celui du malt d'orge et que leur prix est moins élevé. L'avantage qui en résulte du point de vue de la concurrence est encore renforcé de manière déterminante par le fait que les règlements agricoles n° 120/67/CEE et 359/67/CEE prévoient des restitutions à la production pour le maïs, le blé tendre et les brisures de riz, diminuant ainsi artificiellement le prix de ces grains crus.

La proposition de règlement prévoit la suppression des restitutions si les matières premières en cause sont destinées à la brasserie. Cette mesure est destinée à réaliser le rapprochement des conditions de concurrence, faute duquel l'instauration d'un régime communautaire serait impossible.

⁽¹⁾ JO n° C 76/1 du 17 juin 1969 (Résolution du Conseil du 28 mai 1969 établissant un programme en vue de l'élimination des entraves techniques aux échanges de denrées alimentaires, résultant de disparités entre les dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres).

4. Cette constatation fait apparaître la relation matérielle très étroite qui existe entre le régime prévu par le règlement et la proposition de directive. Dans quelle mesure la situation actuelle caractérise-t-elle la position concurrentielle des brasseries dans la Communauté ?

La « loi de pureté » en vigueur en république fédérale d'Allemagne autorise l'emploi de grains crus exclusivement dans la fabrication des bières destinées à l'exportation. C'est pourquoi la proportion de grains crus par rapport au versement total des matières premières utilisées pour la fabrication de la bière ne représente que de 1 à 2 % dans cet État membre. Pour les autres États membres, cette proportion s'établit entre 21 et 22 %. La bière de pur malt d'orge est effectivement fabriquée dans tous les États membres tandis que, pour certains types de bière, on utilise une proportion plus ou moins élevée de grains crus. Pour la fabrication des bières les plus courantes, la proportion maximale de 30 % de grains crus n'est toutefois dépassée dans aucun État membre.

5. Par grains crus, on désigne essentiellement l'orge et le froment non maltés, les gritz de maïs, les brisures de riz et les amidons de maïs, de blé tendre ou de riz.

L'orge non maltée est utilisée dans des quantités tellement faibles que son importance économique est nulle; il n'est donc pas nécessaire d'en tenir compte en établissant une comparaison entre les prix.

Les coûts des matières premières nécessaires pour la fabrication d'un hectolitre de bière de 12,5° Plato — avec et sans restitution à la production — compte tenu d'une proportion variable de grains crus par rapport au versement total des matières premières, sont indiqués en annexe.

La comparaison entre les deux tableaux démontre que la suppression des restitutions permet de rapprocher les coûts à la production d'un hectolitre de bière à un point tel que l'écart qui subsiste ne constitue plus un élément déterminant du point de vue économique.

6. Les écarts entre les coûts à l'hectolitre de la bière de pur malt d'orge et des bières dans la fabrication desquelles il entre 20 % de grains crus, sont les suivants :

I — En prenant comme base de calcul un prix moyen représentatif du malt de 18,99 u.c. les 100 kg (environ 69,50 DM) dans la Communauté ⁽¹⁾ :

1. Compte tenu de la restitution	
Maïs gritz	0,285 u.c.
Maïs amidon	0,335 u.c.
Brisures de riz	0,219 u.c.
2. Sans restitution	
Maïs gritz	0,1104 u.c.
Maïs amidon	0,2002 u.c.
Brisures de riz	0,1782 u.c.

II — En prenant comme base de calcul un prix du malt de 20,22 u.c. les 100 kg (environ 74 DM) ⁽²⁾ :

1. supprimé

2. sans restitution	
Maïs gritz	0,120 u.c.
Maïs amidon	0,251 u.c.
Brisures de riz	0,202 u.c.

III — En prenant comme base de calcul un prix du malt de 18,58 u.c. les 100 kg (environ 68 DM) ⁽³⁾ :

1. supprimé	
2. sans restitution	
Maïs gritz	0,079 u.c.
Maïs amidon	0,205 u.c.
Brisures de riz	0,161 u.c.

Ces tableaux font apparaître que, même en prenant différents prix pour 100 kg de malt comme base de calcul, on aboutit à des écarts très faibles et qui n'ont aucune incidence économique.

7. L'exécutif a exprimé à juste titre la crainte que l'extension à toute la Communauté de la possibilité existant dans cinq États membres d'utiliser des grains crus pour la fabrication de la bière pourrait réduire l'écoulement de l'orge de brasserie. Étant donné que les deux tiers environ de la bière produite dans la Communauté sont élaborés en république fédérale d'Allemagne à partir de malt d'orge, cette crainte serait parfaitement justifiée si l'on autorisait l'utilisation d'une matière première dont le prix de revient est nettement plus avantageux. La suppression de l'écart artificiellement créé entre les prix par l'octroi de restitutions à la production de certaines matières premières enlève tout fondement à cette crainte.

Par ailleurs, les statistiques montrent que la consommation de la bière augmente dans des proportions telles qu'il faut plutôt s'attendre à ce que l'inverse se produise, à savoir que la production d'orge de brasserie soit insuffisante pour couvrir les besoins. En outre, il est de moins en moins intéressant de pratiquer la culture de l'orge de brasserie du fait que l'utilisation d'engrais azotés n'y est guère possible, ce produit ne pouvant en contenir qu'en faible quantité. C'est pourquoi la récolte d'orge de brasserie est, de nos jours déjà, généralement inférieure à celle de l'orge destinée à l'alimentation du bétail. De surcroît, la qualité de l'orge est très variable selon les récoltes de sorte qu'ici aussi, il y a un élément d'insécurité qui n'est pas de nature à favoriser la culture de l'orge de brasserie. Il serait opportun d'examiner s'il ne faudrait pas prévoir, dans le cadre de l'organisation commune des marchés dans le secteur des céréales, des mesures particulières propres à assurer une offre constante d'orge de brasserie de haute qualité dans la Communauté.

8. La Commission propose de limiter à 30 % au maximum la proportion de grains crus par rapport au versement total des matières premières utilisées.

La fixation d'un tel pourcentage exclut la possibilité de réduire les coûts à la production par l'utilisation d'une proportion plus élevée de grains crus. Par ailleurs, cette disposition n'implique pas qu'il faille s'attendre à ce que les bières produites dans la Communauté contiendront désormais 30 % de grains crus. Les techniques de production existantes, les habitudes du consommateur et le fait que, jusqu'à présent, on n'a

⁽¹⁾ Indications fournies par la Commission des Communautés européennes.

⁽²⁾ Indications provenant de sources allemandes.

⁽³⁾ Indications provenant de sources allemandes.

guère utilisé la possibilité existant pourtant dans cinq pays de la Communauté d'incorporer un pourcentage plus élevé de grains crus, autorisent à conclure qu'il n'y aura pas de changements profonds dans ce domaine.

9. En revanche, la réglementation prévue dans la proposition à l'examen améliorera sensiblement la position concurrentielle des producteurs de bière de malt d'orge.

Les bières de pur malt d'orge seront à l'avenir différenciées des bières fabriquées à partir d'autres matières premières par un étiquetage spécial, protégé, à savoir la mention « pur malt d'orge » (art. 11 a) de la directive). En étant ainsi différenciée des autres bières, la bière du pur malt d'orge jouira d'une position de force auprès du consommateur, car celui-ci fera machinalement le rapprochement entre la différenciation et l'idée d'une bière de qualité spéciale. Cet immense avantage de politique commerciale est d'autant plus appréciable que la qualité d'une bière ne dépend absolument pas de l'utilisation exclusive de malt d'orge, comme le démontre la renommée mon-

diale de certaines bières des pays tiers — et parmi eux les pays qui négocient en ce moment leur adhésion à la Communauté — fabriquées depuis toujours avec incorporation de grains crus.

Par ailleurs, la suppression des restitutions pour les grains crus entraînera une augmentation sensible des coûts à la production des bières dont la matière première est constituée en partie par des grains crus. De ce fait, la position concurrentielle des brasseries qui produisent de la bière de pur malt d'orge sera améliorée de manière décisive.

10. Ainsi qu'il a déjà été dit, la suppression des restitutions pour les grains crus est la condition préalable à un rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres concernant la bière. L'adoption de la proposition de règlement devrait ouvrir la voie à une solution tenant équitablement compte des intérêts de tous les intéressés. Pour les raisons invoquées ci-dessus, la commission de l'agriculture peut émettre un avis favorable sur la proposition de règlement à l'examen.

Tableau A — Coûts des matières premières nécessaires pour la fabrication d'un hl de bière de 12,5° Plato tenant compte de la restitution à la production

(en unités de compte)

	Pourcentage grains crus									
	0%	10%			20%			30%		
Malt	2,726	2,453	2,453	2,453	2,181	2,181	2,181	1,908	1,908	1,908
Maïs gritz		0,181			0,362			0,543		
Maïs amidon			0,156			0,312			0,468	
Brisures de riz				0,214			0,428			0,642
	2,726	2,634	2,609	2,667	2,543	2,493	2,609	2,451	2,376	2,550
Différence par rapport à la bière pur malt:										
u.c./hl		0,092	0,117	0,059	0,183	0,233	0,117	0,275	0,350	0,176
DM/hl		0,34	0,43	0,22	0,70	0,85	0,43	1,01	1,28	0,64

Note: Indications fournies par la CBMC (Communauté de travail des brasseurs du Marché commun).

Tableau B — Coûts des matières premières nécessaires pour la fabrication d'un hl de bière de 12,5° Plato sans tenir compte de la restitution à la production

(en unités de compte)

	Pourcentage grains crus									
	0%	10%			20%			30%		
Malt	2,726	2,453	2,453	2,453	2,181	2,181	2,181	1,908	1,908	1,908
Maïs gritz		0,266			0,531			0,797		
Maïs amidon			0,221			0,443			0,664	
Brisures de riz				0,235			0,469			0,704
	2,726	2,719	2,674	2,688	2,712	2,624	2,650	2,705	2,572	2,612
Différence par rapport à la bière pur malt:										
u.c./hl		0,007	0,052	0,038	0,014	0,102	0,076	0,021	0,154	0,114
DM/hl		0,03	0,19	0,14	0,05	0,37	0,28	0,08	0,56	0,42

Note: Indications fournies par la CBMC (Communauté de travail des brasseurs du Marché commun).

Avis de la commission juridique

Rapporteur pour avis: M. Laurent Merchiers

Le 5 août 1970, la commission juridique a été saisie pour avis, à l'intention de la commission des affaires sociales et de la santé publique, d'une proposition de directive relative au rapprochement des législations des États membres concernant la bière, et d'un règlement modifiant le règlement n° 120/67/CEE et le règlement n° 359/67/CEE pour ce qui concerne la restitution à la production dont bénéficient certains produits utilisés en brasserie.

Le 16 septembre 1970, la commission juridique a désigné M. Merchiers comme rédacteur de l'avis.

Le 3 février 1971, elle a adopté le texte suivant par 9 voix contre 4.

Étaient présents: M. Merchiers, président f.f. et rapporteur pour avis, M. Bermani, vice-président, MM. Armengaud, De Gryse, Dehousse, Dittrich, Estève, Glinne (suppléant M. Carcassonne), Jozeau-Marigné, Koch, Memmel, Ribière, Schwabe (suppléant M. Lautenschlager).

1. La directive est basée sur l'article 100 du traité CEE qui dispose que des directives sont arrêtées pour le rapprochement des réglementations des États membres qui ont une incidence directe sur l'établissement ou le fonctionnement du marché commun.

2. L'élaboration de la directive s'est heurtée à des difficultés, dont la Commission des Communautés fait état dans l'exposé des motifs, et la proposition qui a été finalement rédigée, a fait l'objet de vives critiques par l'Allemagne.

Ainsi que le rappelle la Commission, la fabrication de la bière est, en effet, régie en Allemagne par une loi qui remonte à 1516, dite « loi de pureté », selon laquelle la bière doit être élaborée à partir de produits exclusivement naturels (malt d'orge, levure, houblon et eau). Cette réglementation est appliquée d'une manière très stricte pour toutes les bières destinées à la consommation en Allemagne.

En revanche, les réglementations des autres États membres autorisent l'emploi, dans la fabrication de la bière, en association avec le malt d'orge, d'autres produits céréaliers dits « grains crus » constitués essentiellement par l'orge et le froment non maltés, les gritz de maïs, les brisures de riz et l'amidon de maïs, de blé tendre et de riz.

L'utilisation de ces grains crus est également très répandue dans les pays tiers principaux producteurs et, notamment, au Royaume-Uni et au Danemark.

Pour ce qui est des États membres, elle est dans certains d'entre eux quantitativement limitée (15 % en France, avec tolérance jusqu'à 30 %; 25 % en Italie) et autorisée sans limitation dans les pays du Benelux.

Le problème se complique du fait que les rendements des grains crus sont supérieurs à celui du malt

d'orge et que leur prix est moins élevé, indépendamment de toute intervention. Ce dernier avantage est encore renforcé actuellement, car la réglementation agricole communautaire a prévu une restitution à la production accordée, à titre général, pour le maïs, le blé tendre et le riz en brisures destinés à l'amidonnerie et pour les gritz de maïs et les brisures de riz lorsqu'ils sont destinés à la brasserie. Par contre, le malt d'orge ne bénéficie d'aucun avantage.

3. Les bières fabriquées avec des grains crus ne peuvent être actuellement importées en Allemagne, où l'emploi de ces grains crus n'est pas autorisé. D'autre part, les législations en vigueur dans les États membres autres que l'Allemagne, bien que moins divergentes, comportent, elles aussi, des différences. C'est pourquoi ces États membres ont considéré qu'une harmonisation était nécessaire en la matière.

4. La Commission des Communautés a recherché quelle orientation devait être donnée à une réglementation communautaire, sans s'écarter de ce que doivent être, à son sens, les principes directeurs d'une harmonisation:

- permettre à toutes les industries de la Communauté, en exerçant le libre choix de leurs matières premières, de produire à l'échelle du marché commun et dans des conditions égales de concurrence, des produits répondant aux exigences de la santé publique;
- permettre aux consommateurs de la Communauté d'exercer un libre choix des différents produits qui y sont fabriqués.

La Commission a été d'avis qu'une réglementation communautaire, fondée sur l'utilisation exclu-

sive du malt d'orge pour la fabrication de la bière, ne répondait pas à ces principes et serait d'une application encore plus difficile dans une Communauté à laquelle adhéreraient des pays tels que le Royaume-Uni et le Danemark, où l'utilisation des grains crus est autorisée sans limitation.

D'autre part, la Commission a considéré qu'on ne pouvait envisager une réglementation communautaire, étendant à toute la Communauté la possibilité d'utiliser des grains crus, aussi longtemps que les conditions d'approvisionnement en matières premières seraient sensiblement différentes, du fait des interventions actuelles sur le prix de certaines d'entre elles.

La Commission a donc estimé que la réglementation communautaire concernant la bière devait admettre l'utilisation des grains crus pour sa fabrication et comporter trois éléments essentiels:

- le rapprochement des conditions de concurrence pour ce qui est de l'approvisionnement en matières premières;
- la fixation d'un pourcentage-limite d'incorporation de grains crus;
- l'instauration d'une dénomination réservée et protégée pouvant être utilisée dans l'étiquetage des bières fabriquées exclusivement à partir de malt d'orge, de manière à distinguer, notamment, ces bières de celles fabriquées à partir de grains crus.

5. A la suite de ses débats et de la consultation des professionnels de la brasserie, qui a eu lieu le 9 décembre, la commission juridique a considéré que la question de principe sur laquelle elle devait se prononcer préalablement est celle de savoir si la proposition qui lui est soumise, entre bien dans le cadre de l'application de l'article 100 du traité, c'est-à-dire si une harmonisation des réglementations est nécessaire et opportune, selon les principes généraux retenus par la Commission des Communautés.

La commission juridique a débattu cette question de façon approfondie.

L'opinion a été soutenue qu'une harmonisation n'était ni nécessaire, ni possible.

Elle n'est pas nécessaire parce que le commerce intracommunautaire de la bière est très restreint. Il faut tenir compte des habitudes des consommateurs et du fait que la vente et la consommation d'une bière se font surtout dans un rayon assez faible autour de la brasserie qui la produit. C'est pourquoi il est vraisemblable que l'application de la directive proposée n'aboutirait pas à un accroissement du commerce entre les États membres.

Elle n'est pas possible car l'application de l'article 100 suppose au Conseil une unanimité qui risque fort de ne pas être réalisée.

La Commission des Communautés a soutenu une thèse opposée, en soulignant que les différences sensibles existant entre les législations nationales justifiaient une harmonisation. En raison des réglementations en vigueur, les produits ne répondant pas aux conditions exigées par la législation d'un État membre ne peuvent être importés dans ce pays. Il en résulte que si rien n'est fait sur le plan communautaire, rien n'empêcherait non plus un État membre d'amé-

nager sa législation dans un sens restrictif. A ce moment, la situation telle qu'elle existe actuellement serait encore aggravée. Les produits non conformes à la législation allemande ne peuvent être importés en Allemagne et certains États membres se sont plaints de constater une diminution de leurs exportations à destination de ce pays. En 1968, on a constaté une diminution de 50 000 hl des exportations à destination de l'Allemagne, alors que la consommation allemande augmentait davantage que la production. Ceci tient à ce que les pays exportateurs n'ont pu exporter vers l'Allemagne leur production fabriquée à partir de grains crus. D'autre part, certains États membres peuvent modifier leur législation. C'est le cas de l'Italie dont l'initiative est actuellement bloquée en application du statu quo arrêté par le Conseil en mai 1969. Or, si certains États membres veulent modifier leur législation, il est préférable qu'ils le fassent dans un cadre communautaire. C'est, par conséquent, à bon droit que la Commission a fait une proposition en se basant sur l'article 100, car les divergences entre les réglementations nationales ont effectivement une incidence directe sur le fonctionnement du marché commun. En outre, puisque les échanges entre États membres ne s'élèvent qu'à 1,4 % de la production communautaire, ce qui est vraiment très peu par comparaison avec d'autres produits alimentaires, une intervention est justifiée dans ce domaine.

70 % des échanges s'effectuent entre les États membres autres que l'Allemagne, alors que leur production ne représente que le tiers de celle de l'Allemagne. Ceci tient au fait que les législations de ces États membres sont moins divergentes entre elles qu'elles le sont par rapport à la législation allemande. Ces différences affectent, à l'évidence, le fonctionnement du marché commun de la bière.

En ce qui concerne la question de savoir comment l'harmonisation peut être réalisée, on pourrait, certes, prendre en considération la législation allemande, en soutenant qu'elle est la meilleure. Cependant, il est certain que des bières fabriquées avec des grains crus ont acquis une réputation mondiale et que, par conséquent, les législations prévoyant l'utilisation de grains crus ne peuvent être considérées comme plus mauvaises que la réglementation appliquée en Allemagne.

La commission juridique partage l'avis de la Commission des Communautés sur la question de principe de l'application de l'article 100.

6. Quant aux différents articles de la directive, ils appellent les observations suivantes:

A l'article 4, il est dit que ne peuvent être utilisées, pour la fabrication de la bière, que des matières « de qualité saine, loyale et marchande ». Selon la Commission des Communautés, ces dispositions ont pour objet d'éviter que soient utilisées, pour la fabrication de la bière, des matières premières de mauvaise qualité ou de qualité médiocre et aux défauts desquelles il serait suppléé par l'emploi d'éléments correcteurs. Une énumération précise des matières premières dont l'emploi est autorisé, ne rendrait pas superflue l'exigence que celles-ci doivent être de qualité saine, loyale et marchande.

Du point de vue juridique, la portée de ces dispositions ne peut cependant être définie. C'est pour-

quoi la commission juridique propose la suppression du paragraphe 1 de l'article 4, compte tenu de ce que les paragraphes suivants du même article suffisent, à son avis, à déterminer de façon précise les matières premières pouvant être employées dans la fabrication de la bière.

7. A l'article 5, il est dit que seules les substances ayant une action mécanique ou absorbante peuvent être utilisées pour la clarification « dans la mesure strictement indispensable à cette fin ».

Il est dit, d'autre part, que les troubles ou sédiments éventuels ne doivent pas avoir d'effets nocifs, ni affecter les caractéristiques organoleptiques des produits considérés.

Là encore, du point de vue juridique, il s'agit de dispositions dont la portée n'est pas définissable, en l'absence de tout contrôle, notamment en ce qui concerne les bières importées de pays tiers.

Le paragraphe 4 de l'article 5 prévoit que par dérogation à la règle établie au paragraphe 1, relativement aux additifs que peut contenir la bière, chaque État membre peut autoriser sur son territoire l'utilisation de la saccharine, dans une certaine proportion, jusqu'au 31 décembre 1985. La Commission des Communautés justifie ce délai en rappelant que l'emploi de la saccharine n'est pas actuellement interdit dans tous les États membres et que cet emploi est motivé par des raisons de caractère économique ou de caractère technique, pour des bières de faible densité ou des spécialités régionales.

La Commission a souligné qu'il existait, en Belgique, une production relativement importante de bières de faible densité et de consommation familiale qui, pour des raisons de prix, sont édulcorées avec de la saccharine et non avec du sucre, plus onéreux, et dont l'emploi aurait d'ailleurs pour effet d'en augmenter la densité des bières. Compte tenu des inconvénients évidents qui résulteraient, à compter de l'entrée en application de la directive, de l'interdiction de la commercialisation de ces bières de caractère « social » et de leur production qui constitue l'activité principale de nombreuses petites et moyennes brasseries, la Commission a estimé opportun de prévoir une période de transition suffisamment longue pour adapter progressivement la production et la consommation actuelle au principe d'interdiction de la saccharine.

Mais, compte tenu également de ce que la Commission des Communautés indique que ces bières ne sont pas exportées dans la pratique et que, par conséquent, le fonctionnement du marché commun n'est pas concerné, la commission juridique préférerait cependant que les bières en question soient, purement et simplement exclues de l'application de la directive plutôt que soumises à une période de transition assez longue qui ne paraît pas être de nature à régler les problèmes indiqués par la Commission elle-même.

8. L'article 6 détermine les catégories dans lesquelles la densité de la bière doit être comprise. Il y a une solution de continuité entre les quatre catégories prévues. Selon la Commission, cette solution de continuité est justifiée par la nécessité d'un écart indispensable à une différenciation, notamment sur le plan fiscal. De tels écarts existent aux termes des légis-

lations nationales et ceux retenus dans la directive résultent d'un compromis. Toutes les bières autorisées doivent entrer dans les catégories prévues.

La commission juridique estime qu'il devrait être précisé, dans ces conditions, qu'aucune boisson dont la densité serait comprise entre deux catégories ne pourrait être commercialisée sous la dénomination de bière.

9. A l'article 8, il est prévu que, à compter du 1^{er} janvier 1986, la bière ne peut être conditionnée qu'en récipients de capacité déterminée. Il existe actuellement sur le marché de la Communauté au moins 400 millions de bouteilles dont les capacités ne correspondent pas à celles prévues à l'article 8. On utilise pour la manipulation de ces bouteilles environ 20 millions de casiers. Le coût du remplacement des bouteilles et casiers s'élève actuellement au montant approximatif de 36 millions d'unités de compte. Il est, par ailleurs, malaisé de chiffrer le coût des adaptations des machines à conditionnement. La totalité de ces frais sera entièrement à la charge des producteurs.

La Commission a envisagé deux solutions susceptibles de résoudre les problèmes que pose cette situation. L'une consiste à recourir, en ce qui concerne les capacités mêmes, à la méthode d'harmonisation dite « optionnelle » selon laquelle l'exportateur a le choix entre, d'une part, les capacités admises dans l'État membre d'importation ou qui y sont en usage et, d'autre part, celles fixées par la réglementation communautaire. L'autre solution consiste dans la méthode de l'harmonisation totale. La Commission a retenu cette dernière solution qui correspond à la standardisation complète des capacités, mais qui exige de la part de l'industrie l'effort le plus considérable. Elle a estimé qu'un délai d'adaptation suffisamment long permettrait de concilier l'avantage et l'inconvénient.

Au cours de ce délai fixé à 15 années, l'adaptation à l'objectif résulterait de l'application conjointe des dispositions de l'article 8 et de l'article 15, paragraphe 2 b) et c). Celles-ci comportent un « standstill » qui interdit à chaque État membre d'autoriser, pour les bières fabriquées sur son territoire, des capacités autres que celles qui y sont utilisées à l'entrée en vigueur de la directive et qui diffèrent de celles prévues à l'article 8,

La commission juridique s'est demandé si cette réglementation des capacités des récipients bien dans le cadre de l'application de l'article 100 et si l'intervention communautaire dans ce domaine n'était pas dictée par un souci exagéré de perfectionnisme. D'autre part, la Commission des Communautés reconnaît que la modification des capacités actuelles entraînera des frais considérables à la charge des producteurs, mais, naturellement, ceux-ci répercuteront ces frais sur le prix de vente et ce sera finalement le consommateur qui les supportera.

L'aspect juridique et l'aspect économique de la question incitent la commission juridique à proposer la suppression des dispositions en cause.

10. L'article 10 concerne les indications qui doivent être portées sur les récipients ou étiquettes utilisés pour le conditionnement de la bière. La commission juridique a déjà indiqué, à l'occasion de l'examen d'autres textes, qu'il serait préférable de prévoir des indications objectives (dimension et présentation des

caractères, etc.) plutôt que des critères exclusivement subjectifs (bonne visibilité et facilité de lecture).

11. *L'article 12* interdit l'utilisation de la mention « vitaminée » ou de toute autre mention tendant à faire croire que la bière considérée possède une valeur thérapeutique dans le cas où la bière est additionnée d'acide ascorbique. Cette disposition est justifiée par le fait que la mention en cause a parfois été utilisée dans les cas d'emplois d'acide ascorbique. Il n'y a cependant pas de raison à ce que l'interdiction soit limitée au cas d'un tel emploi. Elle devrait avoir un caractère général.

12. *L'article 15*, paragraphe 2 d), prévoit que les États membres peuvent exiger que les indications figurant sur les étiquettes soient libellées dans la ou les langues nationales. Selon la Commission des Communautés, la rédaction dans la ou les langues nationales de l'État membre de consommation constitue, sans aucun doute, une entrave à la libre circulation des produits, le fabricant devant différencier son étiquetage selon la destination. C'est pourquoi elle a estimé que, sur le plan psychologique, il fallait s'en remettre à la sagesse des États membres en leur permettant d'exiger, dans la mesure où cela leur semblait nécessaire pour la protection des intérêts essentiels de leurs ressortissants, que l'étiquetage soit libellé dans la ou les langues nationales.

La commission juridique considère cependant que, non seulement la protection des consommateurs, mais encore l'équité et la rigueur juridique exigeraient une obligation et non une possibilité. C'est pourquoi elle suggère une solution de compromis, en proposant que la faculté d'exigence des indications dans la langue nationale soit limitée à deux ans et remplacée ultérieurement par une obligation.

13. *L'article 17* prévoit la procédure habituelle de consultation du Comité permanent des denrées alimentaires, institué par la décision du Conseil du 30 novembre 1969.

Il convient de rappeler, à ce sujet, que la commission juridique a eu l'occasion, dans son rapport établi par M. Jozeau-Marigné en septembre 1968, sur les procédures communautaires d'exécution du droit communautaire dérivé, et, plus récemment, dans l'avis de M. De Gryse, du 25 juin 1970, sur une proposition de règlement concernant la fabrication et le commerce des sucres, de prendre position sur la procédure des comités dits « de réglementation ». La commission juridique a rappelé, à ce sujet, que si le Parlement européen se prononçait contre la consultation des comités de réglementation en général et du comité des denrées alimentaires en particulier, il le faisait pour que la Commission des Communautés dispose de compétences plus larges, alors qu'elle-même ne semblait pas le souhaiter.

C'est pourquoi la commission juridique s'est limitée à demander que soient respectés strictement les principes de la résolution du Parlement européen d'octobre 1968, à savoir le maintien intégral du régime institutionnel de la Communauté et des compétences réciproques des diverses institutions, ainsi que la réservation aux comités d'un rôle exclusivement consultatif.

14. *L'article 19*, paragraphe 2, il est dit que, dès la notification de la présente directive, les États membres veilleront à informer la Commission de tout projet ultérieur de dispositions « essentielles » qu'ils envisagent de prendre dans le domaine régi par la directive.

A l'occasion de l'examen d'autres textes, la commission juridique a déjà critiqué l'utilisation de l'adjectif « essentielles » qui n'a pas de sens sur le plan du droit.

Elle propose donc la suppression de ce terme dont l'utilisation ne semble d'ailleurs résulter que d'une mauvaise harmonisation des textes dans les différentes langues.

15. En même temps que la proposition de directive tendant au rapprochement des législations, la Commission des Communautés propose un règlement modifiant le règlement n° 120/67 ⁽¹⁾ et le règlement n° 359/67 ⁽²⁾ pour ce qui concerne la restitution à la production dont bénéficient certains produits utilisés par la brasserie. Il a été question de cette restitution au paragraphe 2 du présent avis. La Commission des Communautés a considéré qu'il importait que les produits en cause (malt, amidon, semoule de maïs, brisures de riz) soient utilisés par la brasserie en fonction de leurs caractéristiques propres et d'un prix de marché non influencé par des facteurs étrangers à la formation naturelle du prix. Il convenait, par conséquent, de faire en sorte qu'au moment où seraient applicables les législations nationales modifiées conformément à la directive, les conditions de prix des diverses matières premières utilisées par la brasserie soient également rapprochées. Ce but est atteint par la suppression de la restitution à la production.

L'article 2 du projet de règlement modifiant les règlements n°s 120 et 359 dispose que les modalités d'application, et, notamment, le système de récupération de la restitution à la production sont arrêtées suivant la procédure prévue à l'article 26 du règlement n° 120 et à l'article 26 du règlement n° 359. Ces deux textes visent la procédure du comité de gestion des céréales :

« Le comité est saisi par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

Le représentant de la Commission soumet un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ces mesures dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence des questions soumises à examen. Il se prononce à la majorité de douze voix.

La Commission arrête des mesures qui sont immédiatement applicables. Toutefois, si elles ne sont pas conformes à l'avis émis par le comité, ces mesures sont aussitôt communiquées par la Commission au Conseil. Dans ce cas, la Commission peut différer d'un mois au plus à compter de

⁽¹⁾ Portant organisation commune des marchés dans le secteur des céréales (JO n° 117 du 19 juin 1967).

⁽²⁾ Portant organisation commune du marché du riz (JO n° 174 du 31 juillet 1967).

cette communication l'application des mesures décidées par elle . »

La question a été posée de savoir si le Parlement pouvait admettre la récupération de restitutions selon des modalités fixées dans le cadre d'une procédure administrative par la Commission. En effet, par suite de cette récupération, le budget de la Communauté recevra des recettes nouvelles.

Il faut toutefois observer que de telles recettes n'entrent pas dans la liste des ressources propres

communautaires aux termes du traité du 22 avril 1970.

D'autre part, il ne s'agit, pour la Communauté, que de récupérer des sommes exactement déterminées. Il s'agit donc d'une opération exclusivement comptable, ce qui ne semble pas justifier l'intervention du Parlement pour définir ses modalités.

Dans ces conditions, la commission juridique n'a pas, sur le plan du droit, d'objections à la procédure prévue par l'article 2 du projet de règlement.