

470 91

COMMUNAUTÉ
EUROPÉENNE
DE L'ÉNERGIE
ATOMIQUE

PARLEMENT EUROPÉEN

DOCUMENTS DE SÉANCE

COMMUNAUTÉ
EUROPÉENNE
DU CHARBON
ET DE L'ACIER

1969 - 1970

19 NOVEMBRE 1969

DOCUMENT 138

COMMUNAUTÉ
ÉCONOMIQUE
EUROPÉENNE

Rapport

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

sur la proposition de la Commission
des Communautés européennes au Conseil
(doc. 218/68)

relative à un règlement concernant la fabrication
et le commerce des jus de fruits
et produits similaires

Rapporteur: M. Ricci

LIBRARY
EUROPEAN COMMUNITY
INFORMATION SERVICE
WASHINGTON, D. C.

ÉDITION DE
LANGUE FRANÇAISE

Par lettre du 18 février 1969, 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 relatif à la fabrication et au commerce des jus de fruits et produits similaires.

Le 20 février 1969, le Parlement a renvoyé cette proposition à la commission des affaires sociales et de la santé publique pour examen au fond et saisi la commission de l'agriculture pour avis.

La commission des affaires sociales et de la santé publique a nommé M. Ricci rapporteur le 19 mars 1969.

Au cours de sa réunion du 1^{er} avril 1969, la commission a examiné la proposition de l'exécutif.

Le 13 juin 1969, elle a discuté l'avis rédigé par M. Comtat au nom de la commission de l'agriculture. Cet avis est annexé au présent document.

La présente proposition de résolution et l'exposé des motifs ont été examinés au cours des réunions du 13 juin et du 23 octobre 1969. Lors de cette dernière réunion, ils ont été approuvés par 13 voix contre 1 et 1 abstention

Étaient présents: MM. Muller, président, Merchiers, vice-président, Ricci, rapporteur, Berkhoutwer, Bergmann, Brégégère, Califice, D'Angelosante (suppléant Mme Iotti), Dittrich, Gerlach, Laogier, Lucius, Pianta, Ramaekers, Terrenoire.

Sommaire

| | |
|--|----|
| A — Proposition de résolution | 3 |
| Proposition de règlement (CEE) | 4 |
| B — Exposé des motifs | 14 |
| I — Remarques générales | 14 |
| II — Examen de la proposition de règlement | 14 |
| Annexe. Avis de la commission de l'agriculture | 17 |

A

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

Proposition de résolution

portant avis du Parlement européen sur la proposition de la Commission des Communautés européennes au Conseil relative à un règlement concernant la fabrication et le commerce des jus de fruits et produits similaires

Le Parlement européen,

- vu la proposition de la Commission des Communautés européennes au Conseil ⁽¹⁾,
- consulté par le Conseil (doc. 218/68),
- vu le rapport de la commission des affaires sociales et de la santé publique et l'avis de la commission de l'agriculture (doc. 138/69),

1. Rappelle l'opinion exprimée à différentes reprises quant à la nécessité de tenir compte dans les dispositions concernant les produits destinés à l'alimentation humaine de l'intérêt des consommateurs et de celui de la santé;

2. Estime qu'aux fins de protéger la santé des consommateurs, il est nécessaire de ramener au plus tôt le taux d'anhydride sulfureux à 20 mg par litre également pour les jus de raisin, et de proposer par conséquent de limiter la période transitoire, pour ce produit, au 31 décembre 1971;

3. Déploire que la Commission exécutive continue à proposer la procédure des comités dits « de réglementation », bien que cette procédure ait été critiquée à de nombreuses reprises par le Parlement, qui a présenté un amendement précis à ce sujet;

4. Invite la Commission à faire siennes les modifications suivantes, conformément à l'alinéa 2 de l'article 149 du traité instituant la C.E.E.;

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

⁽¹⁾ J.O. n° C 39 du 22 mars 1969, p. 19.

**Proposition de règlement (CEE) du Conseil concernant la fabrication et le commerce
des jus de fruits et produits similaires**

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant, la Communauté économique européenne et, notamment, ses articles 43 et 235,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

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

considérant qu'en ce qui concerne les jus de fruits, y compris les jus de raisins, la fixation de telles règles constitue le complément indispensable de la suppression des obstacles tarifaires et de toute restriction aux échanges prévue par l'article 10, paragraphe 1, du règlement (CEE) n° 865/68 du Conseil, du 28 juin 1968, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes ⁽¹⁾;

considérant que le règlement précité ne concerne pas les nectars de fruits qui ne constituent pas des produits agricoles au sens de l'annexe II du traité; que, néanmoins, de par leurs caractéristiques de composition et de fabrication, les nectars de fruits doivent être assimilés aux jus de fruits dont ils se rapprochent, en outre, de par leur présentation; qu'il convient par conséquent, de mettre en place une réglementation d'ensemble uniforme et cohérente s'appliquant à la fois aux jus de fruits et aux nectars de fruits; que cette réglementation, notamment, en raison de ses liens avec l'organisation commune des marchés dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes, doit prendre la forme d'un règlement;

considérant que le traité n'a pas prévu la possibilité d'arrêter, pour des produits ne figurant pas à l'annexe II, des normes de fabrication et de commercialisation obligatoires dans tous leurs éléments et directement applicables dans tout État membre; qu'il est par suite nécessaire de fonder

⁽¹⁾ J.O. n° L 153 du 1 juillet 1968, p. 8.

également sur l'article 235 les dispositions du présent règlement;

considérant que la fixation des caractéristiques analytiques et microbiologiques des jus de fruits et produits connexes, ainsi que la détermination des modalités relatives au prélèvement des échantillons et des méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication de ces produits 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 de règles établies dans le domaine des denrées alimentaires, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du Comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision du Conseil du...;

considérant qu'une teneur totale en anhydride sulfureux non supérieure à 20 mg par litre de jus de raisin nécessite dans certains États membres une modification des conditions de fabrication telle qu'une période de transition doit être pour permettre les adaptations nécessaires,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article 1

Au sens du présent règlement, on entend par:

1. *Fruit*:

Le fruit, frais ou conservé par le froid, sain, exempt de toute altération, non privé d'aucun de ses composants essentiels et parvenu au degré de maturité approprié. La tomate est assimilée au fruit.

2. *Sucres*:

- a) Le saccharose cristallisé d'une pureté minimum de 99,5 % de la matière sèche,
- b) Le dextrose cristallisé ou anhydre d'une pureté minimum de 99,5 % de la matière sèche,
- c) Le sirop de glucose: solution aqueuse concentrée et raffinée de saccharides alimentaires, obtenue à partir d'amidons ou de féculs alimentaires, purs, et répondant aux caractéristiques suivantes:

— matière sèche:

pas moins de 80 % en poids

Article 1

Au sens du présent règlement, on entend par:

1. inchangé

2. inchangé

- équivalent en dextrose anhydre:
pas moins de 35 % en poids
(calculé sur la matière sèche)
- cendres.
pas plus de 0,5 % en poids
(calculé sur la matière sèche)
- anhydride sulfureux total:
pas plus de 20 mg/kg.

3. *Jus de fruits*

Le jus obtenu à partir de fruits par des procédés mécaniques, non fermenté mais fermentable, trouble ou limpide, prêt à la consommation directe et ayant l'arôme et le goût caractéristiques des fruits dont il provient. *Dans le cas des agrumes, le jus de fruits provient de l'endocarpe.*

4. *Nectar non pulpeux de fruits*

Le produit non fermenté mais fermentable, obtenu par addition d'eau et de sucres au jus des fruits suivants;

cerises aigres, abricots, pêches, prunes, quetches, goyaves, groseilles blanches et rouges, cassis, groseilles à maquereau, fruits de la passion (*passiflora edulis*), framboises, fraises, mûres, myrtilles, cynorrhodons (fruits de *Rosa sp.*), prunelles, graines de sorbier [*sorbus aucuparia* var. *edulis* (Dieck)], graines de sureau, fruits de l'argousier (*Hippophae rhamnoides* L.) et autres fruits sauvages comestibles.

5. *Nectar pulpeux de fruits*

Le produit non fermenté mais fermentable, obtenu par addition d'eau et de sucres à la partie comestible et tamisée de fruits entiers ou épluchés.

6. *Jus de fruits concentré*

Le produit obtenu à partir du jus de fruit par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

7. *Jus de fruit reconstitué*

Le produit, trouble ou limpide, obtenu à partir du jus de fruits concentré par addition d'eau, et présentant des caractéristiques organoleptiques et analytiques analogues à celles du jus de fruits dont il provient.

3 *Jus de fruits*

Le jus obtenu à partir de fruits par des procédés mécaniques, non fermenté mais fermentable, trouble ou limpide, prêt à la consommation directe et ayant l'arôme et le goût caractéristiques des fruits dont il provient.

4. inchangé

5. inchangé

6. inchangé

7. **Jus de fruits obtenu à partir de concentré:**

inchangé

Article 2

1. Les dénominations visées à l'article 1, paragraphes 3 à 7, sont réservées aux produits y définis et doivent être utilisées dans le commerce pour désigner ces produits.

Lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruits, l'indication de celle-ci se substitue au mot « fruits ».

2. Toutefois, des produits analogues aux produits définis à l'article 1, paragraphe 3 à 7, et commercialisés comme produits diététiques peuvent comporter les dénominations visées au paragraphe 1.

Article 3

1. Sous réserve du paragraphe 2, seuls sont autorisés pour la fabrication des jus de fruits :

a) Le mélange entre eux de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces ;

b) Le traitement au moyen de :

— acide l-ascorbique (E 300) dans une quantité non supérieure à 140 mg par litre de jus,

— anhydride carbonique (E 290).

— azote,

— enzymes pectolytiques,

— enzymes protéolytiques,

— gélatines alimentaires,

— tanin,

— bentonite,

— gel de silice,

— kaolin,

— charbons,

— adjuvants de filtration inertes (amiante, diatomite lavée, cellulose, nylon) ;

c) Les procédés et traitements physiques usuels tels que les traitements thermiques, le turbinage et la filtration ; l'utilisation de certains de ces procédés et traitements peut être limitée ou interdite selon la procédure prévue à l'article 11.

2. Sont en outre autorisés :

a) Pour le jus de raisin :

— le traitement au moyen d'anhydride sulfureux (E 220) et de disulfite de potassium (E 224), à condition que la teneur totale en anhydride sulfureux du jus offert ou livré

Article 3

1. inchangé

2. Sont en outre autorisés :

a) Pour le jus de raisin :

— le traitement au moyen d'anhydride sulfureux (E 220) et de disulfite de potassium (E 224), à condition que la teneur totale en anhydride sulfureux du jus offert ou livré

- | | |
|---|--|
| <p>au consommateur ne soit pas supérieure à 20 mg par litre de jus; toutefois, cette limite est portée à 50 mg pour le jus de raisin fabriqué ou importé dans la Communauté avant le 1^{er} janvier 1974,</p> <p>— le désulfitage par des procédés physiques,</p> <p>— la clarification au moyen d'albumines animales et de caséine;</p> <p>b) Pour le jus d'agrumes, l'addition de sucres dans une quantité non supérieure à 50 g par litre de jus;</p> <p>c) Pour le jus de tomate, l'addition de chlorure de sodium, d'épices et d'aromates.</p> | <p>au consommateur ne soit pas supérieure à 20 mg par litre de jus; toutefois, cette limite est portée à 50 mg pour le jus de raisin fabriqué ou importé dans la Communauté avant le 1^{er} janvier 1972,</p> <p>— le désulfitage par des procédés physiques,</p> <p>— la clarification au moyen d'albumines animales et de caséine;</p> <p>b) inchangé</p> <p>c) inchangé</p> |
|---|--|

Article 4

Seuls sont autorisés pour la fabrication des nectars non pulpeux de fruits:

- a) Le mélange entre eux de jus de fruits ou de nectars non pulpeux de fruits d'une ou plusieurs espèces;
- b) Les traitements et procédés énumérés à l'article 3, paragraphe 1, alinéas b et c;
- c) La désacidification partielle au moyen de carbonate de calcium, des jus de fruits présentant un excès d'acidité;
- d) L'addition d'eau et de sucres, ces derniers en quantité non supérieure aux taux indiqués à l'annexe I, et sans que l'opération puisse avoir pour effet que la teneur en jus de fruits et l'acidité totale du nectar non pulpeux soient inférieures aux taux indiqués à cette annexe.

Article 5

1. Sous réserve du paragraphe 2, seuls sont autorisés pour la fabrication des nectars pulpeux de fruits:

- a) Le mélange entre eux de fruits ou de nectars pulpeux de fruits d'une ou de plusieurs espèces;
- b) Le traitement au moyen de.
 - acide l-ascorbique (E 200) dans une quantité non supérieure à 150 mg par litre de nectar pulpeux,
 - anhydride carbonique (E 290),
 - azote;
- c) Les traitements thermiques,
- d) L'addition d'eau et de sucres, ces derniers en quantité non supérieure aux taux indiqués à

l'annexe II, et sans que l'opération puisse avoir pour effet que la teneur en fruit et la valeur réfractométrique du nectar non pulpeux soient inférieures aux taux indiqués à cette annexe; les sucres peuvent être remplacés par le miel en quantité non limitée.

Les caractéristiques de fabrication visées à l'annexe II peuvent être fixées pour d'autres nectars pulpeux que ceux d'abricots selon la procédure prévue à l'article II;

2. Les nectars de poire et de pêche peuvent être, en outre, additionnés d'acide citrique dans une quantité non supérieure à 5 g par litre; l'acide citrique peut être remplacé par le jus de citron en quantité non limitée.

Cette addition peut être autorisée pour d'autres nectars pulpeux de fruit selon la procédure prévue à l'article II.

Article 6

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

- a) Les traitements et procédés énumérés à l'article 3;
- b) La déshydratation partielle du jus de fruits par un traitement thermique à l'exclusion du feu direct.

Article 7

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

- a) Les traitements et procédés énumérés à l'article 3;
- b) La reconstitution par adjonction d'eau et, éventuellement, d'arômes provenant des fruits mis en œuvre et ayant été récupérés lors de la concentration du jus de fruits utilisé

Article 8

1. Sans préjudice des mesures à arrêter par la Communauté en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, les produits définis à l'article 1, paragraphes 3 à 7, ne peuvent être commercialisés que si leur récipient ou étiquette porte les indications suivantes, bien visibles, clairement lisibles et indélébiles:

- a) La dénomination qui leur est réservée en vertu de l'article 2, paragraphe 1; pour les produits provenant de deux ou plusieurs espèces de fruits, cette dénomination est suivie de l'énumération, en ordre décroissant selon la quantité présente, des fruits utilisés;

- b) Le volume net du produit, exprimé en litre;

tarder au Conseil une proposition relative aux dispositions à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée;

tarder au Conseil une proposition relative aux dispositions à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée. **Dans ce cas, la Commission peut différer d'un mois au plus, à compter de cette présentation, l'application des mesures qu'elle a arrêtées.**

Le Conseil dispose d'un mois pour arrêter une autre décision, conformément à la procédure prévue à l'article 43, paragraphe 2.

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

- c) inchangé

Article 12

Le présent règlement n'affecte pas l'application des dispositions concernant les résidus de pesticides.

Article 13

Le présent règlement ne s'applique pas aux produits:

- a) Destinés à être exportés hors de la Communauté;
- b) Importés des pays tiers et destinés à faire l'objet d'un trafic de perfectionnement actif.

Article 13

Le présent règlement ne s'applique pas aux produits:

- a) Destinés à être exportés hors de la Communauté **et qui sont étiquetés de façon diverse;**
- b) inchangé

Article 14

1. Le présent règlement est mis en application le 1^{er} janvier 1970.

2. Dès l'entrée en vigueur du présent règlement, les États membres veillent à informer la Commission en temps utile pour présenter ses informations, de tout projet ultérieur de dispositions essentielles d'ordre législatif, réglementaire ou administratif qu'ils envisagent d'adopter dans le domaine régi par le présent règlement.

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

ANNEXE I

Dispositions particulières relatives aux nectars non pulpeux de fruits

| Nectars non pulpeux de | Addition de sucre (% maximum en poids) | Acidité totale exprimée en acide tartrique (g/l) | Teneur en jus (% minimum en poids) |
|------------------------|---|--|------------------------------------|
| Fruits de la passion | 20 | 12 | 25 |
| Cassis | 20 | 10 | 30 |
| Groseilles blanches | 15 | 9 | 40 |
| Groseilles rouges | 20 | 9 | 30 |
| Groseilles à maquereau | 20 | 9 | 30 |
| Fruits de l'argousier | 15 | 9 | 40 |
| Prunelles | 20 | 8 | 30 |
| Prunes | 20 | 8 | 30 |
| Quetsches | 20 | 8 | 30 |
| Graines de sorbier | 20 | 8 | 30 |
| Cynorrhodons | 15 | 8 | 40 |
| Cerises aigres | 15 | 8 | 40 |
| Myrtilles | 15 | 7 | 40 |
| Graines de sureau | 12 | 7 | 50 |
| Framboises | 15 | 7 | 40 |
| Abricots | 15 | 6 | 40 |
| Pêches | 12 | 6 | 50 |
| Fraises | 12 | 5 | 50 |
| Mûres | 15 | 5 | 40 |
| Autres fruits | 15 | | 40 |
| Mélanges de fruits | 15 | | 40 |

ANNEXE II

Dispositions particulières relatives aux nectars pulpeux de fruits

| Nectars pulpeux de | Addition de sucre (% maximum en poids) | Teneur en fruit (% minimum en poids) | Valeur réfractométrique (1) |
|--------------------|---|---|-----------------------------|
| Abricots | 12 | 40 | 15 |
| Autres fruits | 12 | 50 | 15 |

(1) La valeur obtenue par lecture, sans aucune correction, sur un réfractomètre à sucre à 20° C

ces d'agrumes, votre commission s'est ralliée à la proposition de supprimer la dernière phrase de l'article 1, paragraphe 3.

15. Un membre de la commission, reprenant une proposition, formulée par la commission de l'agriculture dans son avis, a déploré que le texte du règlement ne s'applique pas à la catégorie des boissons à base de jus de fruits (jus d'agrumes, de pommes ou de raisin) commercialisées à l'état naturel après adjonction d'eau ou de sucre. Il a donc suggéré d'inscrire cette catégorie de jus, qui pourraient être appelés « boissons à base de jus de fruits », au nombre de ceux auxquels s'applique le règlement; ils devraient répondre à des normes bien définies, en particulier celle de la teneur minimum de 30% de jus de fruits. Après avoir entendu les explications données par l'exécutif, votre commission estime que cette matière peut être disciplinée dans un règlement relatif aux boissons rafraîchissantes, dont elle souhaite la promulgation.

16. Votre commission a demandé des explications à l'exécutif au sujet du paragraphe 3 de l'article 8 qui interdit toute référence à une valeur thérapeutique dans les inscriptions figurant sur les étiquettes. Votre commission estime que le problème n'est pas d'interdire la mention de la valeur thérapeutique, mais de prévoir la possibilité d'un contrôle du caractère effectif de ces propriétés thérapeutiques. L'exécutif a répondu à ce propos que la disposition a pour but de défendre les consommateurs contre toute inscription trompeuse vantant les qualités prétendument thérapeutiques du produit.

17. En ce qui concerne l'article 10, votre commission se demande s'il ne vaudrait pas mieux que les méthodes d'analyse soient définies dans une réglementation de caractère général, prévoyant la possibilité d'applications particulières, plutôt que réglées selon des procédures particulières de cas en cas.

18. L'article 11 a déjà été examiné dans les remarques générales (paragraphe 4).

19. Pour l'article 12, votre commission souhaiterait obtenir quelques explications sur le lien existant avec la directive concernant les pesticides.

20. L'article 13 appelle les mêmes observations que celles déjà formulées à propos d'autres règlements et directives similaires.

Votre commission partage le point de vue de l'exécutif quant à l'opportunité de ne pas appliquer les dispositions du règlement aux produits destinés à l'exportation hors de la Communauté ou importés en régime de trafic de perfectionnement actif, afin que ces produits ne soient pas assujettis à la fois aux dispositions communautaires et à celles du pays importateur. Cependant, il convient d'éviter l'éventualité de fraudes et le danger qui en résulte pour la santé publique et, par conséquent, votre commission, d'accord avec la commission de l'agriculture, demande que les produits destinés à l'exportation hors de la Communauté soient différenciés de ceux destinés à la consommation interne grâce à l'utilisation d'un étiquetage différent.

Avis de la commission de l'agriculture

Rédacteur: M. Cointat

Au cours de sa séance du 20 février 1969, le Parlement européen a transmis la présente proposition de règlement à la commission des affaires sociales et de la santé publique compétente au fond et saisi la commission de l'agriculture pour avis.

Réunie le 16 avril 1969, la commission de l'agriculture a désigné M. Cointat comme rédacteur.

La commission de l'agriculture a adopté le présent avis à l'unanimité, moins une abstention, au cours de sa réunion du 11 juin 1969.

Étaient présents: MM Boscary-Monsservin, président, Richarts, vice-président, Cointat, rédacteur, Brégégère (suppléant Mlle Lulling), Cipolla, Dewulf, Herr, Klinker, Lücker, Mauk, Müller, Scardaccione, Vetrone, Zaccari.

La proposition de règlement à l'examen comporte, comme tous les textes de ce genre, une partie institutionnelle et une partie technique.

Les observations de la commission de l'agriculture porteront donc sur ces deux aspects:

I — Aspects institutionnels

A — *Forme de la réglementation*

La Commission des Communautés européennes propose d'avoir recours à un « règlement » plutôt qu'à une directive. La commission de l'agriculture a déjà, à plusieurs occasions, approuvé cette façon de procéder et ne peut que se rallier à la conception de la Commission à ce sujet. En effet, les directives présentent l'inconvénient de ne pas créer directement un droit communautaire. De ce fait, les législations nationales peuvent s'écarter, parfois involontairement du reste, des termes de la directive. La Commission des Communautés doit, dans ces conditions, se livrer à un long travail de contrôle de la conformité des législations nationales aux textes de la directive communautaire. En outre, le risque existe que les législations nationales ne suivent que dans un délai assez long la décision prise par le Conseil à l'échelon de la Communauté.

B — *Le comité permanent des denrées alimentaires*

La commission de l'agriculture et la commission des affaires sociales et de la santé publique, suivies du reste par le Parlement européen, se sont à maintes

reprises élevées contre les règles de procédure prévues par la Commission, soit dans le comité vétérinaire, soit dans le comité des denrées alimentaires.

La position de la commission de l'agriculture a été qu'il suffirait que la Commission des Communautés européennes s'entoure, le moment venu, de groupes d'experts ad hoc. Toutefois, si la Commission des Communautés devait estimer qu'un comité doit absolument être institutionnalisé, ce ne pourrait être, selon elle, que sur la base des comités de gestion.

La commission de l'agriculture ne juge pas nécessaire de développer plus avant cet argument. Elle vient de le faire tout récemment dans l'avis sur les parties du deuxième rapport général de la Commission des Communautés européennes sur l'activité des Communautés (rédacteur pour avis M. Radoux — cf. chiffres 13 et 14 de cet avis).

Concrètement, elle propose donc à la Commission compétente au fond de modifier l'article 11 de la proposition de règlement afin de substituer à la procédure qui y figure celle dite des comités de gestion.

II — Aspects techniques

Dans l'ensemble, la commission de l'agriculture émet un avis favorable. Elle présente toutefois quelques observations sur des points particuliers

Article 1, paragraphe 1

On peut se demander si la définition du fruit « frais ou conservé par le froid » est suffisante. La lyophilisation est-elle couverte par cette définition?

Article 1, paragraphe 8, nouveau

Une catégorie de boissons à base de jus de fruits n'est pas prévue par le texte. Il s'agit des boissons obtenues à partir de jus de fruits déjà commercialisés en l'état, notamment jus d'agrumes, de pommes ou de raisin, après addition d'eau et de sucres.

Ces productions pourraient présenter un débouché supplémentaire non négligeable en matière de jus de fruits. Celles-ci pourraient être dénommées « boissons au jus de fruit » sous réserve de répondre à certaines règles de composition bien définies, notamment de comprendre au moins 30% de jus de fruit.

La commission de l'agriculture demande à la Commission des Communautés européennes d'étudier cette suggestion.

Article 3, paragraphe 2, a

La diminution, voire la suppression, de la teneur en anhydride sulfureux dans le jus de raisin est souhaitable pour répondre à une politique de la qualité. Une période de transition d'une durée de 5 ans apparaît raisonnable pour que les industriels puissent adapter leurs fabrications.

Toutefois, il serait opportun de préciser la méthode d'analyse qui doit déterminer la teneur finale en anhydride sulfureux, car les résultats sont variables selon les méthodes utilisées. Une proposition d'amendement dans ce sens est faite à l'article 10.

Article 3, paragraphe 2, b

Il est normal d'autoriser une addition de sucres, en quantité limitée, dans les jus d'agrumes. Mais il conviendrait d'éviter l'addition de sirop de glucose. En effet, cette addition en apportant de l'eau dans les jus de fruits reviendrait à admettre une dilution indirecte et créerait une confusion avec les nectars, les jus de fruits reconstitués ou les boissons au jus de fruit.

La commission de l'agriculture propose en conséquence de rédiger le paragraphe 2, b, de la façon suivante.

« b) pour le jus d'agrumes, l'addition de sucres, à l'exception du sirop de glucose, dans une quantité non supérieure à 50 g par litre de jus »

Article 8, paragraphe 1, a

Les nectars pulpeux ou non pulpeux comprennent une proportion variable de jus de fruits. Or il est nécessaire que le consommateur soit exactement in-

formé sur la composition des produits mis en vente. Il apparaît donc opportun d'ajouter au paragraphe 1, a, la phrase suivante.

« La dénomination des nectars est suivie de la teneur minimale en fruits ou jus de fruits »

Article 8, paragraphe 1, f

Le règlement prévoit que, le cas échéant, les étiquettes concernant le jus de raisin porteront la mention « avec agent conservateur » lorsque la teneur en anhydride sulfureux est supérieure à 10 mg par litre. En réalité, l'anhydride sulfureux à cette dose n'a aucun effet conservateur et n'agit que comme agent anti-oxydant.

Il semble donc souhaitable de supprimer cette clause dans le règlement, d'autant que l'article 3, paragraphe 2, a, prévoit la réduction obligatoire de la teneur en anhydride sulfureux.

Article 10

Conformément aux observations présentées à propos de l'article 3, paragraphe 2, a, (voir plus haut), il est proposé de rédiger ainsi l'article 10, paragraphe 10.

« b) les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de pureté ci-dessus visées, et notamment la méthode pour déterminer la teneur finale en anhydride sulfureux dans le jus de raisin »

En dehors de ces aspects proprement techniques, la commission de l'agriculture voudrait encore présenter une observation concernant l'article 13, lequel précise que le règlement ne s'applique, ni aux produits destinés à être exportés hors de la Communauté, ni aux produits importés des pays tiers et destinés à faire l'objet d'un trafic de perfectionnement actif.

La commission de l'agriculture s'est trouvée maintes fois confrontée avec ce problème et elle a toujours, dans sa majorité, adopté le point de vue de la Commission des Communautés européennes, à savoir qu'il n'y a pas lieu de soumettre les produits communautaires destinés à l'exportation, à la fois à nos propres règles et aux règles en vigueur dans les pays importateurs auxquelles ils ne peuvent, en tout état de cause, échapper.

La commission de l'agriculture prie la commission compétente au fond de bien vouloir tenir compte dans son rapport des observations ou des amendements ci-dessus formulés.

