



Exposé des motifs

L'objectif du présent projet de règlement grand-ducal est de transposer en droit national la directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine, désignée ci-après par la « directive 2024/1438 ».

En droit national, les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine sont soumis aux dispositions du règlement grand-ducal modifié du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

Le règlement grand-ducal précité du 14 avril 2003 transpose en droit national la directive 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, désignée ci-après par la « directive 2001/112/CE ».

Le présent projet de règlement grand-ducal vise à transposer les modifications qui ont été apportées à la directive 2001/112/CE par la directive 2024/1438.

La transposition d'une directive peut être opérée au niveau national à travers la mise en place d'un cadre normatif nouveau ou la modification du règlement existant, dans le cas d'espèce le règlement grand-ducal précité du 14 avril 2003.

Dans un souci de clarté et de rationalité, les auteurs du présent projet de règlement grand-ducal ont opté pour la première option. Ainsi, le présent projet de règlement grand-ducal abroge le prédit règlement et procède à la transposition en droit national les modifications qui ont été apportées à la directive 2001/112/CE par la directive 2024/1438.

Il est à noter que le règlement précité du 14 avril 2003 que le présent projet de règlement grand-ducal abroge était un règlement d'exécution de la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, ci-après, loi de 1953.

La loi de 1953 reste la base légale du contrôle des produits usuels et des cosmétiques qui sont restés sous la compétence du Ministère de la Santé.

Le présent projet de règlement grand-ducal est un règlement d'application de la loi du xxyyooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et ceci afin de tenir compte de la nouvelle situation institutionnelle au niveau de l'attribution des compétences politiques en matière de denrées alimentaires et matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Projet de règlement grand-ducal concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

Vu la directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine ;

Vu la loi du xxyyooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et notamment son article 1^{er} ;

Vu les avis la Chambre de commerce et de la Chambre des métiers ;

Le Conseil d'Etat entendu ;

Sur le rapport de la Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, et après délibération du Gouvernement en conseil ;

Arrêtons :

Art. 1^{er}.

(1) Le présent règlement grand-ducal s'applique aux produits définis à l'annexe I qui sont mis sur le marché dans l'Union européenne conformément au règlement (CE) n° 178/2002.

(2) Les produits définis à l'annexe I sont soumis aux dispositions du droit de l'Union applicable aux denrées alimentaires, notamment au règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Art. 2.

Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ci-après « règlement (UE) 1169/2011 », s'applique aux produits définis à l'annexe I, dans les conditions prévues au présent article.

1° a) Les dénominations figurant à l'annexe I sont réservées aux produits qui y figurent et sont utilisées, sans préjudice de la lettre b), dans le commerce pour les désigner.

b) A titre de solution de substitution à l'utilisation des dénominations visées dans la lettre a), l'annexe III prévoit une liste d'appellations particulières.

Lorsqu'un exploitant utilise les appellations énumérées à l'annexe III, partie I, celles-ci sont utilisées dans la langue et dans les conditions qui y sont précisées.

2° Lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot « fruit ».

3° Pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron ou de limette dans les conditions fixées à l'annexe I, partie II, point 2, la dénomination est composée de l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits mis en œuvre, tels qu'ils figurent dans la liste des ingrédients.

Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention « plusieurs fruits », par une mention similaire ou par celle du nombre de fruits utilisés.

4° La mention « les jus de fruits ne contiennent que des sucres naturellement présents » peut figurer sur l'étiquette dans le même champ visuel que la dénomination des produits visés à l'annexe I, partie I, point 1.

5° La reconstitution dans leur État d'origine, et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération, des produits définis à l'annexe I, partie I, n'entraîne pas l'obligation de mentionner sur l'étiquetage la liste des ingrédients utilisés à cette fin.

L'addition au jus de fruits de pulpes ou de cellules, telles que définies à l'annexe II, est indiquée sur l'étiquetage.

6° Sans préjudice de l'article 22 du règlement (UE) n° 1169/2011, pour les mélanges de jus de fruits à base de concentré ou pour les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres avec des jus de fruits ou avec des jus de fruits à teneur réduite en sucres, ainsi que pour le nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs concentré(s), l'étiquetage comporte la mention « à base de concentré(s) » ou « partiellement à base de concentré(s) », selon le cas. Cette mention doit figurer à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, en caractères clairement visibles.

7° Pour le nectar de fruits, l'étiquetage doit comporter l'indication de la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces ingrédients par la mention « teneur en fruits : % minimum ».

Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination.

Art. 3.

L'étiquetage du jus de fruits concentré visé à l'annexe I, partie I, point 2, qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final porte une mention indiquant la présence et la quantité de jus de citron, de jus de limette ou d'acidifiants ajoutés conformément au règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires. Cette mention figure sur un des supports suivants :

- l'emballage,
- une étiquette attachée à l'emballage, ou
- un document d'accompagnement.

Art. 4.

(1) Seuls les traitements et substances énumérés à l'annexe I, partie II, et les matières premières conformes à l'annexe II peuvent être utilisés pour la fabrication des produits définis à l'annexe I, partie I.

(2) En outre, les nectars de fruits doivent être conformes à l'annexe IV.

Art. 5.

En absence des actes d'exécution de la Commission relatives aux méthodes d'analyse permettant de vérifier la conformité du jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine aux dispositions du présent règlement, sont utilisées, chaque fois que cela est possible, des méthodes d'analyse validées reconnues sur le plan international, telles que celles approuvées par le Codex alimentarius.

Art. 6.

Ne peuvent être commercialisés que les produits définis à l'annexe I qui sont conformes aux définitions et règles prévues au présent règlement. Toutefois, les produits non conformes aux dispositions du présent règlement, étiquetés avant le 14 juin 2026 peuvent continuer à être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 7.

Le ministre peut prononcer une amende administrative à l'encontre de l'exploitant agissant en violation des articles suivants du présent règlement conformément à l'article 13, paragraphe 1^{er} de la loi du xxyyoooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires :

1° L'article 2, point 1°, lettre a) et lettre b), deuxième alinéa, point 2°, point 3°, premier alinéa, point 5°, deuxième alinéa, point 6° et point 7° ;

2° L'article 3 ;

3° L'article 4.

Art. 8.

Est abrogé le règlement grand-ducal modifié du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

Art. 9.

Le ministre ayant l'Alimentation dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Journal officiel du Grand-Duché de Luxembourg.

ANNEXE I

DENOMINATIONS, DEFINITIONS DES PRODUITS ET CARACTERISTIQUES

I. DEFINITIONS

1. a) Jus de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu à partir des parties comestibles de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par réfrigération ou congélation, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont il provient.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits.

Dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe. Toutefois, le jus de limette peut être obtenu à partir du fruit entier.

Lorsque les jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne sont pas incorporées dans le jus. Cette disposition ne s'applique pas dans les cas où les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne peuvent être éliminées par les bonnes pratiques de fabrication.

Le mélange de jus de fruits et de purée de fruits est autorisé dans la production de jus de fruits.

b) Jus de fruits à base de concentré

Le produit obtenu par reconstitution du jus de fruits concentré défini au point 2, avec de l'eau potable répondant aux critères établis par la loi du 23 décembre 2022 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine et modifiant la loi modifiée du 19 décembre 2008 relative à l'eau.

La teneur en matière sèche soluble du produit fini correspond à la valeur Brix minimale du jus reconstitué, spécifiée à l'annexe V.

Si un jus à base de concentré est obtenu à partir d'un fruit ne figurant pas à l'annexe V, la valeur Brix minimale du jus reconstitué équivaut à la valeur Brix du jus extrait à partir du fruit utilisé pour produire le concentré.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits à base de concentré.

Le jus de fruits à base de concentré est préparé selon des processus de fabrication appropriés qui préservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient.

Le mélange de jus de fruits ou de jus de fruits concentré avec de la purée de fruits ou de la purée de fruits concentrée est autorisé dans la production de jus de fruits à base de concentré.

2. Jus de fruits concentré

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, l'élimination est d'au moins 50 % de l'eau de constitution. Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits concentré.

3. Jus de fruits obtenu par extraction hydrique

Le produit obtenu par diffusion dans l'eau :

- du fruit à pulpe entier dont le jus ne peut être extrait par aucun moyen physique, ou
- du fruit entier déshydraté.

4. Jus de fruits déshydraté/en poudre

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits par l'élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution.

5. Nectar de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté :

- qui est obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans addition de sucres ou de miel, aux produits définis aux points 1 à 4, à de la purée de fruits ou à de la purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits, et
- qui est conforme à l'annexe IV.

Sans préjudice du règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, dans le cas de la fabrication de nectars de fruits sans sucres ajoutés ou à valeur énergétique réduite, les sucres peuvent être remplacés totalement ou partiellement par des édulcorants conformément au règlement (CE) n° 1333/2008. Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au nectar de fruits.

6. a) Jus de fruits à teneur réduite en sucres

Le produit obtenu à partir de jus de fruits tel qu'il est défini au point 1 a), dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions prévues dans la partie II, point 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient.

Le jus de fruits à teneur réduite en sucres peut être obtenu en mélangeant du jus de fruits à teneur réduite en sucres avec du jus de fruits, de la purée de fruits ou les deux.

b) Jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres

Le produit obtenu à partir de jus de fruits à base de concentré tel qu'il est défini au point 1 b) dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions prévues à la partie II, point 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, ou le produit obtenu par reconstitution de jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres tel qu'il est défini au point 7 avec de l'eau potable répondant aux critères énoncés dans la loi du 23 décembre 2022 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine et modifiant la loi modifiée du 19 décembre 2008 relative à l'eau.

Le jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres peut être obtenu en mélangeant du jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres avec un ou plusieurs des produits suivants : jus de fruits, jus de fruits à base de concentré, jus de fruits à teneur réduite en sucres, purée de fruits à base de concentré et purée de fruits.

7. Jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres

Le produit obtenu à partir de jus de fruits à base de concentré tel qu'il est défini au point 2 dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions prévues dans la partie II, point 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de produit ou un produit obtenu à partir de jus de fruits à teneur réduite en sucres tel qu'il est défini au point 6 a) par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, l'élimination est d'au moins 50 % de l'eau de constitution.

II. INGREDIENTS, TRAITEMENTS ET SUBSTANCES AUTORISEES

1. Composition

Les espèces correspondant aux noms botaniques figurant à l'annexe V sont utilisées dans la préparation des jus de fruits, des purées de fruits et des nectars de fruits portant la dénomination du fruit concerné ou le nom commun du produit. Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas à l'annexe V, le nom botanique ou commun correct est utilisé.

La valeur Brix pour le jus de fruits est celle du jus tel qu'il est extrait du fruit et ne peut être modifiée, sauf par mélange avec le jus d'un fruit de la même espèce.

La valeur Brix minimale figurant à l'annexe V pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée ne tient pas compte des matières sèches solubles de tout ingrédient ou additif ayant éventuellement été ajouté.

2. Ingrédients autorisés

Seuls les ingrédients suivants peuvent être ajoutés aux produits visés à la partie I :

– les vitamines et les minéraux autorisés par le règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires,

– les additifs alimentaires autorisés conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 ; toutefois, les édulcorants ne sont pas autorisés dans la fabrication des produits énumérés dans la partie I de la présente annexe, à l'exception des nectars de fruits,

– pour les jus de fruits, jus de fruits à base de concentré, jus de fruits concentrés, jus de fruits à teneur réduite en sucres, jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres : les arômes, les pulpes et les cellules restitués,

– dans le cas du jus de raisin : les sels d'acides tartriques restitués,

– pour les nectars de fruits : les arômes, les pulpes et les cellules restitués ; les sucres ou le miel jusqu'à 20 % du poids total des produits finis visés à l'annexe IV, partie I, 15 % du poids total des produits finis visés à l'annexe IV, partie II, et 10 % du poids total des produits finis visés à l'annexe IV, partie III ; ou les édulcorants.

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes, y compris les édulcorants au sens du règlement (CE) n° 1333/2008. Lorsqu'une telle allégation est faite, l'indication suivante figure également sur l'étiquette : « contient des sucres naturellement présents »,

– pour les produits figurant à l'annexe III, lettre a), lettre b), premier tiret, lettre c), lettre e), deuxième tiret, et lettre h) : les sucres ou le miel,

– pour les produits définis à la partie I, points 1 à 7, dans le but de corriger le goût acide : le jus de citron ou le jus de limette ou le jus concentré de citron ou le jus concentré de limette jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en acide citrique anhydre,

– pour le jus de tomate et le jus de tomate à base de concentré : le sel, les épices et les herbes aromatiques,

– pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres et les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres : de l'eau, dans la mesure strictement nécessaire pour restaurer l'eau perdue en raison du procédé de réduction du sucre.

3. Traitements et substances autorisés

Seuls les traitements suivants peuvent être appliqués et seules les substances suivantes peuvent être ajoutées aux produits visés à la partie I :

– procédés mécaniques d'extraction,

– procédés physiques usuels, y compris les procédés d'extraction hydrique (procédé « in line » - diffusion) de la partie comestible des fruits autres que le raisin pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits ainsi obtenus soient conformes à la partie I, point 1,

– pour les jus de raisins issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des moyens physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO₂ présent dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l,

- les préparations enzymatiques : pectinases (pour fragmentation de la pectine), protéinases (pour fragmentation des protéines) et amylases (pour fragmentation de l’amidon) conformes aux exigences du règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires,
- gélatine alimentaire,
- tanins,
- silice colloïdale,
- charbons,
- azote,
- bentonite en tant qu’argile adsorbante,
- adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (y compris perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- adjuvants d’adsorption chimiquement inertes conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d’agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux,
- protéines végétales provenant du blé, de pois ou de pommes de terre pour la clarification,
- uniquement pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres, les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et les jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres : les procédés de réduction de la quantité de sucres naturellement présents, dans la mesure où ils conservent toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d’un type moyen de jus des fruits dont il provient, à savoir la filtration sur membrane et la fermentation à la levure.

ANNEXE II

DEFINITIONS DES MATIERES PREMIERES

Aux fins du présent règlement, les définitions ci-après sont applicables:

1) Fruit:

Tous les fruits. Aux fins de la présente directive, la tomate est également considérée comme étant un fruit. Le fruit est sain, suffisamment mûr, et frais ou conservé par des moyens physiques ou par des traitements, y compris des traitements post-récolte appliqués conformément aux dispositions en vigueur dans l'Union européenne.

2) Purée de fruits:

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par des procédés physiques appropriés tels que tamisage, broyage ou mouture de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés, sans élimination de jus.

3) Purée de fruits concentrée:

Le produit obtenu à partir de purée de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Des arômes obtenus par des moyens physiques appropriés, tels que définis à l'annexe I, partie II, point 3, et récupérés en totalité à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués à la purée de fruits concentrée.

4) Arôme

Sans préjudice du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires, les arômes à restituer sont obtenus lors de la transformation du fruit par des procédés physiques appropriés. Ces procédés physiques peuvent être utilisés afin de préserver, conserver ou stabiliser la qualité de l'arôme et comprennent en particulier le pressage, l'extraction, la distillation, la filtration, l'adsorption, l'évaporation, le fractionnement et la concentration. L'arôme est obtenu à partir des parties comestibles du fruit; toutefois, il peut également s'agir d'huile d'écorces d'agrumes pressées à froid et de composés provenant de noyaux.

5) Sucres:

- Les sucres tels que définis par le règlement grand-ducal du 3 juin 2003 concernant certains sucres destinés à l'alimentation humaine,
- le sirop de fructose,
- les sucres dérivés de fruits.

6) Miel:

Le produit défini dans le projet de règlement grand-ducal relative au miel.

7) Pulpes ou cellules:

Les produits obtenus à partir des parties comestibles du fruit de la même espèce sans élimination de jus. En outre, pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus tirées de l'endocarpe.

ANNEXE III

APPELLATIONS PARTICULIÈRES POUR CERTAINS PRODUITS VISÉS À L'ANNEXE I

I. Appellations particulières ne pouvant être utilisées que dans la langue de l'appellation

a) « vruchtendrank »: pour les nectars de fruits ;

b) « Süßmost »: ne peut être utilisée qu'en liaison avec les dénominations « Fruchtsaft » ou « Fruchtnektar »:

i) pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentrés ou d'un mélange de ces deux produits, non consommables en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée ;

ii) pour les jus de fruits obtenus à partir de pommes ou de poires, avec addition de pommes, le cas échéant, mais sans addition de sucres ;

c) « succo e polpa » ou « sumo e polpa » : pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits ou de purée de fruits concentrée ;

d) i) « æblemost », synonyme de jus de pommes ;

ii) « æblemost fra koncentrat », synonyme de jus de fruits à base de concentré ;

e) i) « sur ... saft », complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé : pour les jus sans addition de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou baies de sureau ;

ii) « sød ... saft » ou « sødet ... saft », complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus obtenus à partir de ce fruit, avec plus de 200 grammes de sucres ajoutés par litre;

f) « äppelmust/äpplemust », synonyme de jus de pommes ;

g) « mosto » : synonyme de jus de raisin ;

h) « smiltsērķšķu sula ar cukuru » ou « astelpaju mahl suhkruga » ou « słodzony sok z rokitnika »: pour les jus obtenus à partir des fruits de l'argousier avec un maximum de 140 grammes de sucres ajoutés par litre.

II. Appellations particulières pouvant être utilisées dans une ou plusieurs des langues officielles de l'Union

a) « eau de coco » : pour le produit qui est directement extrait de la noix de coco et non pas pressé de la chair de la noix de coco, en tant que synonyme de « jus de coco ».

ANNEXE IV

DISPOSITIONS PARTICULIERES RELATIVES AUX NECTARS DE FRUITS

Nectars de fruits obtenus à partir de	Teneur minimale en jus ou purée (en % du volume du produit fini)
I. Fruits à jus acide non consommable en l'état	
Fruits de la Passion	25
Morelles de Quito	25
Cassis	25
Groseilles blanches	25
Groseilles rouges	25
Groseilles à maquereau	30
Fruits de l'argousier	25
Prunelles	30
Prunes	30
Quetsches	30
Sorbes	30
Cynorhodons	40
Cerises acides (griottes)	35
Autres cerises	40
Myrtilles	40
Baies de sureau	50
Framboises	40
Abricots	40
Fraises	40
Mûres	40
Airelles rouges	30
Coings (Cydonia oblonga L.)	50
Citrons et limettes	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25
II. Fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpe ou très aromatisés, dont le jus n'est pas consommable en l'état	
Mangues	25
Bananes	25
Goyaves	25
Papayes	25
Litchis	25
Azeroles (nêfles de Naples)	25
Corossol	25
Cœur de bœuf ou cachiman	25
Cherimoles	25
Grenades	25
Anacarde ou noix de cajou	25
Caja	25
Imbu	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25

III. Fruits à jus consommable en l'état	
Pommes	50
Poires	50
Pêches	50
Agrumes, sauf citron et limettes	50
Ananas	50
Tomates	50
Autres fruits appartenant à cette catégorie	50

ANNEXE V

VALEURS BRIX MINIMALES POUR LE JUS DE FRUITS RECONSTITUE ET LA PUREE DE FRUITS RECONSTITUEE

Nom commun du fruit	Nom botanique	Valeurs Brix minimales pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée
Pomme (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abricot (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa X paradisiaca</i> L. (à l'exclusion des bananes platains)	21,0
Cassis (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Noix de coco (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5
Raisin (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. ou ses hybrides <i>Vitis labrusca</i> L. ou ses hybrides	15,9
Pamplemousse (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Goyave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mangue (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Orange (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Fruit de la passion (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pêche (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Poire (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboise (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Cerise acide (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Fraise (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarine (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Pour les produits marqués d'un astérisque (*), qui sont produits en tant que jus, une densité relative minimale est déterminée par rapport à une eau à 20/20 °C.

Pour les produits marqués de deux astérisques (**), qui sont produits en tant que purées, seule une valeur Brix minimale non corrigée (sans correction de l'acidité) est déterminée.



Commentaire des articles

Art. 1^{er}.

Cet article détermine le champ d'application du règlement grand-ducal en projet.

Art. 2.

L'article 2, phrase liminaire, dans sa rédaction en projet est une reprise de l'article 2, point 1), lettre a), de la directive 2024/1438.

Sur le plan formel, des adaptations du texte ont été réalisées.

Ainsi, l'article 2, point 1°, lettre b), dans sa rédaction en projet est une reprise de l'article 2, point 1, lettre b), de la directive 2024/1438. La référence au point a) selon la directive 2024/1438 a été écarté du texte afin de faire référence à la lettre a) du présent article en projet.

Par ailleurs, la terminologie a été aligné avec la loi du xxyyooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Ainsi, le terme « opérateur » a été remplacé par le terme « exploitant » au sens de l'article 3, point 5° de la prédite loi.

En plus, le recours à la forme « et/ou », que l'on peut remplacer par « ou », a été écarté du texte.

L'article 2, point 4°, dans sa rédaction en projet est une reprise de l'article 2, point 1), lettre c), de la directive 2024/1438 et l'article 2, point 6°, dans sa rédaction en projet est une reprise de l'article 2, point 1), lettre d), de la directive 2024/1438.

Les annexes du présent règlement en projet prennent en compte les modifications apportées par la directive 2024/1438 avec des adaptations sur le plan formel.

Ainsi, les annexes I et III dans leur rédaction en projet reprennent les modifications apportées par l'article 2, point 6), de la directive 2024/1438 figurant à l'annexe I de la prédite directive.

Sur le plan formel, la référence à la directive (UE) 2020/2184 du Parlement européen et du Conseil a été écartée du texte afin d'intégrer la référence nationale à la loi du 23 décembre 2022 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine et modifiant la loi modifiée du 19 décembre 2008 relative à l'eau.

A l'annexe II, les références i) à la directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine a été écartée du texte afin d'intégrer la référence nationale au règlement grand-ducal du 3 juin 2003 concernant certains sucres destinés à l'alimentation humaine et ii) à la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel a été écartée du texte afin d'intégrer la référence nationale au projet de règlement grand-ducal relatif au miel. Il est à noter que le prédit projet de règlement grand-ducal vise à transposer les modifications qui ont été apportées à la directive 2001/110/CE relative au miel.

En outre, l'annexe V dans sa rédaction en projet reprend les modifications apportées par l'article 2, point 8) de la directive 2024/1438.

Finalement, les options accordées aux Etats membres conformément à l'article 2, point 1), lettre b) n'est pas souhaitée au niveau national et pourtant n'a pas été intégrée dans le présent projet.

Art. 3.

Sans commentaires.

Art. 4.

L'article 4 dans sa rédaction en projet est une reprise de l'article 2, point 2), de la directive 2024/1438.

L'annexe IV dans sa rédaction en projet reprend les modifications apportées par l'article 2, point 7), de la directive 2024/1438.

Art. 5.

L'article 5 dans sa rédaction en projet est une reprise de l'article 2, point 3), lettre b) de la directive 2024/1438.

Sur le plan formel, des adaptations du texte ont été réalisées.

Ainsi, les dispositions figurant dans la directive, qui se limitent à imposer des obligations aux seules autorités de l'Union, dans notre cas les dispositions déterminant la méthode dont la Commission exerce ses compétences, comme le recours à des actes délégués ou exécutifs et la manière de les arrêter, n'ont été pas introduits dans le présent projet de règlement.

Art. 6.

L'article 6, deuxième phrase, dans sa rédaction en projet est une reprise de l'article 6 de la directive 2024/1438.

Art. 7.

Dans son avis n°61.359, le Conseil d'Etat relève « *que le projet de loi 8156 prévoit en son article 16, paragraphe 1^{er}, une sanction en cas de non-respect des dispositions des règlements grand-ducaux pris sur le fondement de l'article 1^{er}, paragraphe 7. À défaut d'un article précisant les dispositions érigées en infraction, toute disposition du projet de règlement grand-ducal pris en exécution du projet de loi denrées alimentaires serait assortie de la peine prévue par le projet de loi, même les articles qui ne comportent pas de faits répréhensibles, ce qui ne serait pas en phase avec le principe de spécification des incriminations.* »

Ainsi, le dispositif du présent règlement pris en exécution du projet de loi relatif aux denrées alimentaires a été modifié en y ajoutant un tel article qui comporte des répréhensibles.

Le projet de loi 8156 vise à introduire via des amendements gouvernementaux, des amendes administratives, tel que c'est déjà le cas dans le projet de loi 8300 et le projet de loi 8177. Cette approche uniforme permettrait ainsi d'avoir un traitement équitable pour tous les exploitants concernés.

Ainsi, les faits répréhensibles sont à sanctionner soit par des amendes administratives, soit par des sanctions pénales.

Les comportements pouvant constituer un risque pour la santé humaine sont sanctionnables par la voie pénale en vue de leur gravité en conformité avec l'exigence de dissuasion et de proportionnalité des peines requise par le droit de l'Union européenne.

Etant donné qu'il n'a pas des comportements pouvant constituer un risque pour la santé humaine, cet article se limite à sanctionner les faits répréhensibles par des amendes administratives.

Art. 8.

L'article 8 du règlement grand-ducal en projet abroge le règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

Il est à noter que les règlements qui se limitent à apporter des modifications aux règlements abrogés, dans notre cas particulier, les règlements du 4 janvier 2011 modifiant le règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine et du 26 décembre 2012 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

Ainsi, les prédicts règlements modificatifs seront abrogés de manière implicite dès la publication du présent règlement grand-ducal en projet.

Art. 9.

Les attributions ministérielles ont été déterminées avec précision, en renseignant sur la compétence dans le cadre de laquelle le membre du Gouvernement est appelé à intervenir.



Tableau de concordance

Directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.

R = Projet de règlement grand-ducal concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine

Directive (UE) 2024/1438	Transposition en droit interne
Article 1, point 1), lettre a)	n.a. (concerne la directive 2001/110/CE)
Article 1, point 1), lettre b)	n.a. (concerne la directive 2001/110/CE)
Article 1, point 1), lettre c)	n.a. (concerne la directive 2001/110/CE)
Article 1, point 2)	n.a. (concerne la directive 2001/110/CE)
Article 1, point 3)	n.a. (concerne la directive 2001/110/CE)
Article 1, point 4), lettre a)	n.a. (concerne la directive 2001/110/CE)
Article 1, point 4), lettre b)	n.a. (concerne la directive 2001/110/CE)
Article 2, point 1), lettre a)	Article 2, phrase liminaire R
Article 2, point 1), lettre b)	Article 2, point 1°, lettre b) R
Article 2, point 1), lettre c)	Article 2, point 4° R
Article 2, point 1), lettre d)	Article 2, point 6° R
Article 2, point 2)	Article 4 R
Article 2, point 3), lettre a)	n.a.
Article 2, point 3), lettre b)	Article 5 R
Article 2, point 4), lettre a)	n.a.
Article 2, point 4), lettre b)	n.a.
Article 2, point 4), lettre c)	n.a.
Article 2, point 5)	n.a.
Article 2, point 6)	Annexe I et III R
Article 2, point 7)	Annexe IV R
Article 2, point 8)	Annexe V R
Article 3, point 1), lettre a)	n.a. (concerne la directive 2001/113/CE)
Article 3, point 1), lettre b)	n.a. (concerne la directive 2001/113/CE)
Article 3, point 1), lettre c)	n.a. (concerne la directive 2001/113/CE)
Article 3, point 1), lettre d)	n.a. (concerne la directive 2001/113/CE)
Article 3, point 1), lettre e)	n.a. (concerne la directive 2001/113/CE)
Article 3, point 2)	n.a. (concerne la directive 2001/113/CE)
Article 3, point 3)	n.a. (concerne la directive 2001/113/CE)
Article 3, point 4)	n.a. (concerne la directive 2001/113/CE)
Article 3, point 5), lettre a)	n.a. (concerne la directive 2001/113/CE)
Article 3, point 5), lettre b)	n.a. (concerne la directive 2001/113/CE)

Article 3, point 6)	n.a. (concerne la directive 2001/113/CE)
Article 4, point 1)	n.a. (concerne la directive 2001/114/CE)
Article 4, point 2), lettre a)	n.a. (concerne la directive 2001/114/CE)
Article 4, point 2), lettre b)	n.a. (concerne la directive 2001/114/CE)
Article 4, point 3)	n.a. (concerne la directive 2001/114/CE)
Article 5, paragraphe 1 ^{er}	n.a.
Article 5, paragraphe 2	n.a.
Article 6	Article 6, deuxième phrase R
Article 7	n.a.
Article 8	n.a.
Annexe I	Annexe I et III R
Annexe II	n.a. (concerne la directive 2001/113/CE)

2024/1438

24.5.2024

DIRECTIVE (UE) 2024/1438 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL**du 14 mai 2024**

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

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

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

vu la proposition de la Commission européenne,

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

vu l'avis du Comité économique et social européen ⁽¹⁾,

après consultation du Comité des régions,

statuant conformément à la procédure législative ordinaire ⁽²⁾,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément aux objectifs énoncés dans la communication de la Commission du 11 décembre 2019 intitulée «Le pacte vert pour l'Europe», la Commission a adopté la communication de la Commission du 20 mai 2020 intitulée «Une stratégie "De la ferme à la table" pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement» (ci-après dénommée «stratégie "De la ferme à la table"»), dans laquelle elle a annoncé des mesures en faveur d'un système alimentaire de l'Union plus sain et plus durable. À l'aide de ces mesures, la Commission cherche, entre autres, à encourager la reformulation pour ce qui est des produits riches en sucres et à faciliter l'adoption de régimes alimentaires plus sains. En outre, afin de donner aux consommateurs les moyens de faire des choix alimentaires éclairés, sains et durables, la Commission a annoncé une éventuelle extension à certains produits de l'indication obligatoire de l'origine ou de la provenance, tout en tenant pleinement compte des incidences sur le marché unique.
- (2) La directive 2001/110/CE du Conseil ⁽³⁾ énonce les définitions, les dénominations, les règles communes relatives à la composition et les exigences en matière de qualité et d'étiquetage pour le miel.
- (3) Compte tenu du lien étroit qui existe entre la qualité du miel et son origine et de la nécessité d'éviter d'induire les consommateurs en erreur en ce qui concerne la qualité du produit, la directive 2001/110/CE fixe des règles relatives à l'étiquetage de l'origine aux fins d'indiquer le lieu de la récolte du miel. En particulier, l'article 2, point 4), de ladite directive prévoit que le ou les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette et que, si le miel est originaire de plus d'un État membre ou de plus d'un pays tiers, l'indication obligatoire des pays d'origine peut être remplacée par l'une des indications suivantes, selon le cas: «mélange de miels originaires de l'Union européenne», «mélange de miels non originaires de l'Union européenne» ou «mélange de miels originaires et non originaires de l'Union européenne». Les différentes règles adoptées sur cette base par les États membres pourraient avoir induit les consommateurs en erreur et avoir entravé le fonctionnement du marché intérieur.
- (4) Compte tenu de l'intérêt particulier porté par les consommateurs à l'origine géographique du miel, à la lumière de l'objectif de la stratégie «De la ferme à la table» consistant à donner aux consommateurs les moyens de faire des choix éclairés, y compris en ce qui concerne l'origine de leurs aliments, et dans l'intérêt de préserver l'efficacité du fonctionnement du marché intérieur dans l'ensemble de l'Union grâce à l'harmonisation des règles d'étiquetage, il convient de réviser les règles applicables à l'étiquetage de l'origine du miel. La présente directive devrait exiger, à titre de règle de base, que le ou les pays d'origine soient mentionnés sur l'étiquette par ordre décroissant, ainsi que le pourcentage de chaque origine dans le cas de mélanges, avec une tolérance de 5 % pour chaque part individuelle dans le mélange, calculée sur la base des documents de traçabilité de l'opérateur.

⁽¹⁾ JO C, C/2023/881, 8.12.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/881/oj>.

⁽²⁾ Position du Parlement européen du 10 avril 2024 (non encore parue au Journal officiel) et décision du Conseil du 24 avril 2024.

⁽³⁾ Directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel (JO L 10 du 12.1.2002, p. 47).

- (5) Toutefois, afin de garantir un certain degré de flexibilité, les États membres devraient pouvoir prévoir que, dans le cas des mélanges de miels ayant plus de quatre pays d'origine différents, il est permis de n'indiquer en termes de pourcentage que les quatre parts les plus importantes, dès lors qu'elles représentent ensemble plus de 50 % du total. Les autres pays d'origine devraient être indiqués par ordre décroissant, comme dans le cas où la règle de base est appliquée. Une telle flexibilité n'entrave pas la libre circulation du miel étiqueté conformément à la règle de base, étant donné que cette dernière prévoit de fournir des informations plus complètes aux consommateurs. Il résulte du lien entre la règle de base et cette flexibilité que, dans le cas où il y a plus de quatre pays d'origine, lorsque les parts du cinquième pays ou des pays d'origine suivants sont identiques à celles du quatrième, il n'est pas possible d'indiquer uniquement les quatre parts les plus importantes et c'est donc la règle de base qui devrait s'appliquer.
- (6) En ce qui concerne les portions individuelles de miel, au vu de leur taille réduite de 30 g ou moins et des difficultés techniques qui en résultent, il convient de prévoir que, dans le cas des mélanges de miels, un code normalisé et reconnu au niveau international puisse être utilisé, à savoir la norme internationale ISO 3166 qui définit des codes de lettres reconnus au niveau international pour désigner les pays, plutôt que le nom complet des pays d'origine. En particulier, l'utilisation du code à deux lettres alpha-2, qui est recommandé par l'Organisation internationale de normalisation en tant que code à usage général, est appropriée pour remédier aux difficultés techniques liées à la taille réduite des emballages.
- (7) Le plan de contrôle coordonné pour l'authenticité du miel (2015-2017) de la Commission et l'action coordonnée de la Commission «From the hives» (Depuis les ruches) (2021-2022) soulignent qu'un pourcentage élevé de miels mis sur le marché de l'Union est soupçonné d'être frelaté. Il est nécessaire de veiller à ce que des méthodes harmonisées soient disponibles pour détecter le frelatage du miel produit et commercialisé dans l'Union. Il convient donc de conférer des compétences d'exécution à la Commission en ce qui concerne la mise au point de ces méthodes uniformes, en plus des compétences d'exécution existantes visées à l'article 4, paragraphe 1, de la directive 2001/110/CE. Ces compétences devraient être exercées conformément au règlement (UE) n° 182/2011 du Parlement européen et du Conseil⁽⁴⁾. Il convient de fixer un délai spécifique pour l'exercice de ces compétences.
- (8) Certains traitements thermiques peuvent entraîner la dégradation de constituants du miel, en particulier les enzymes. Le pollen, qui est un composant essentiel du miel et qui établit un lien avec son origine botanique, peut donner des indications quant à l'origine géographique du miel. Afin de veiller à des pratiques commerciales loyales et de protéger les intérêts des consommateurs, il convient de déléguer à la Commission le pouvoir d'adopter des actes conformément à l'article 290 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne en ce qui concerne les critères permettant de déterminer l'origine florale, végétale ou géographique du miel et de s'assurer que le miel mis sur le marché soit conforme à la directive 2001/110/CE, notamment pour éviter la désactivation enzymatique et pour veiller à ce que le pollen ne soit pas éliminé de manière significative.
- (9) Afin de protéger les intérêts des consommateurs, de limiter, autant que possible, les fraudes liées à des produits frelatés ne correspondant pas à la définition de «miel», de permettre la validation des informations fournies sur l'origine et la qualité du miel et d'assurer la plus grande transparence, il convient de déléguer à la Commission le pouvoir d'adopter des actes conformément à l'article 290 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne en ce qui concerne la mise en place d'exigences en matière de traçabilité garantissant que les informations essentielles sur l'origine du miel, dont le pays d'origine, sont disponibles et accessibles tout au long de la chaîne d'approvisionnement de l'Union, du producteur -récoltant ou de l'importateur jusqu'aux consommateurs. Des exigences harmonisées en matière de traçabilité pour les miels produits et importés dans l'Union sont nécessaires pour permettre aux autorités compétentes des États membres de retracer l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, au moins jusqu'à la première étape à l'intérieur des frontières de l'Union. Ces règles ne devraient pas alourdir la charge administrative des producteurs, mais devraient permettre aux consommateurs et aux autorités de contrôle de suivre plus facilement l'ensemble du parcours du miel dans l'Union, de la récolte à la mise en pot. Par conséquent, les nouvelles exigences en matière de traçabilité du miel devraient permettre d'obtenir des informations précises sur l'origine du miel et son authenticité tout au long de sa chaîne d'approvisionnement. Dans la perspective d'un système de traçabilité et afin de formuler les exigences les plus appropriées en ce qui concerne, entre autres, l'analyse des solutions ou méthodes numériques disponibles, incluant, le cas échéant, un code identifiant unique ou des techniques similaires, la Commission devrait réaliser une étude de faisabilité.

(4) Règlement (UE) n° 182/2011 du Parlement européen et du Conseil du 16 février 2011 établissant les règles et principes généraux relatifs aux modalités de contrôle par les États membres de l'exercice des compétences d'exécution par la Commission (JO L 55 du 28.2.2011, p. 13).

- (10) Lors de l'adoption de ces actes délégués, il importe particulièrement que la Commission procède aux consultations appropriées durant son travail préparatoire, y compris au niveau des experts, et que ces consultations soient menées conformément aux principes définis dans l'accord interinstitutionnel du 13 avril 2016 «Mieux légiférer»⁽⁵⁾. En particulier, pour assurer leur égale participation à la préparation des actes délégués, le Parlement européen et le Conseil reçoivent tous les documents au même moment que les experts des États membres, et leurs experts ont systématiquement accès aux réunions des groupes d'experts de la Commission traitant de la préparation des actes délégués.
- (11) Afin d'aider la Commission à disposer des meilleures compétences techniques disponibles, il convient de mettre en place une plateforme. Cette plateforme devrait, entre autres, formuler des recommandations en vue d'un système de traçabilité de l'Union qui garantisse que les informations essentielles sur l'origine du miel, y compris, le cas échéant, le pays d'origine, l'année de production et un identifiant unique du producteur, soient disponibles et accessibles tout au long de la chaîne d'approvisionnement de l'Union, du producteur-récoltant ou de l'importateur jusqu'aux consommateurs. Elle devrait également apporter un soutien à la mise en place future d'un laboratoire de référence de l'Union pour le miel en vue d'améliorer les contrôles et de détecter le frelatage du miel au moyen de méthodes harmonisées et de tester systématiquement le miel grâce aux méthodes d'analyse les plus récentes, dans le but de prouver l'authenticité et la qualité du miel.
- (12) La directive 2001/112/CE du Conseil⁽⁶⁾ définit les exigences essentielles à respecter en ce qui concerne la production, la composition et l'étiquetage des jus de fruits et de certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine afin de protéger les intérêts des consommateurs et d'encourager la libre circulation de ces produits.
- (13) En 2012, la directive 2001/112/CE a été modifiée par la directive 2012/12/UE du Parlement européen et du Conseil⁽⁷⁾, de façon à y faire figurer de nouvelles règles relatives aux ingrédients autorisés, notamment en ce qui concernait l'addition de sucres, qui n'était plus autorisée pour les jus de fruits. À la lumière de cette modification des exigences de composition pour les jus de fruits, l'industrie des jus de fruits a été en mesure d'utiliser, pour une période d'un an seulement, une mention indiquant qu'aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés, afin d'informer les consommateurs et de leur permettre de faire une distinction claire et immédiate entre les jus de fruits et certains autres produits similaires en termes d'addition de sucres dans les produits. Cette courte période s'est révélée insuffisante pour informer les consommateurs que, à la suite des nouvelles règles relatives aux ingrédients autorisés, l'addition de sucres n'est plus autorisée dans les jus de fruits. Conformément à l'annexe I, partie II, point 2, cinquième tiret, de la directive 2001/112/CE, les nectars de fruits ne contenant ni sucres ajoutés, ni édulcorants peuvent porter l'allégation nutritionnelle «sans sucres ajoutés» ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, accompagnée de l'indication «contient des sucres naturellement présents». Il en résulte que pour certains consommateurs et professionnels de la santé, il n'est toujours pas clair que les jus de fruits, contrairement aux nectars de fruits, ne peuvent pas contenir de sucres ajoutés. Cela pourrait avoir induit les consommateurs en erreur, étant donné que des recherches ont montré que, lorsqu'il faut choisir entre plusieurs produits ayant une composition nutritionnelle identique ou très similaire, les produits portant une allégation nutritionnelle seraient privilégiés.
- (14) Par conséquent, étant donné, en particulier, que les consommateurs sont de plus en plus conscients des problèmes de santé liés à la consommation des sucres, il convient de réviser les règles relatives à l'utilisation des mentions portant sur les sucres pour les jus de fruits afin de permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés. Il convient donc de créer une règle spéciale pour l'utilisation volontaire d'une mention indiquant que les jus de fruits ne contiennent que des sucres naturellement présents. Une telle mention est destinée à se référer aux caractéristiques qui résultent de la définition des jus de fruits énoncée dans la directive 2001/112/CE, et des ingrédients autorisés pour les jus de fruits qui y sont mentionnés. L'introduction d'une telle mention fournit des informations exactes et précises aux consommateurs, conformément aux objectifs consistant à les informer sur les caractéristiques nutritionnelles des produits, à faciliter la distinction entre les jus de fruits, d'une part, et les nectars de fruits, d'autre part, et à permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés.
- (15) Grâce au progrès technique, de nouvelles techniques de transformation ont été mises au point ou sont en cours d'élaboration pour éliminer entièrement ou partiellement les sucres naturellement présents dans les jus de fruits et les jus de fruits à base de concentré, afin de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des produits à plus faible teneur en sucres. Ces produits peuvent être commercialisés dans l'Union dans la mesure où ils sont conformes à l'ensemble de la législation applicable. Toutefois, ces produits sont obtenus en appliquant un traitement qui n'est pas l'un des traitements autorisés énumérés à l'annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE, et leur teneur totale en sucres est inférieure à celle du jus extrait du fruit. Par conséquent, ils ne peuvent pas porter la dénomination «jus de fruits», «jus de fruits concentré» ou «jus de fruits à base de concentré».

⁽⁵⁾ JO L 123 du 12.5.2016, p. 1.

⁽⁶⁾ Directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 58).

⁽⁷⁾ Directive 2012/12/UE du Parlement européen et du Conseil du 19 avril 2012 modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 115 du 27.4.2012, p. 1).

- (16) Ces produits sont de plus en plus disponibles sur le marché de l'Union. Afin de faciliter le placement de ces produits sur le marché et de permettre leur reformulation ainsi que l'innovation, et sans préjudice des dispositions applicables du droit de l'Union, il convient de créer une nouvelle catégorie de produits pour les jus de fruits dont les sucres naturellement présents ont été réduits tout en conservant les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient. Il convient que ces produits puissent porter la dénomination «jus de fruits à teneur réduite en sucres», «jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres» ou «jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres». Afin d'assurer la cohérence avec le règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁸⁾, il convient de réduire la teneur en sucres d'au moins 30 % par rapport au type moyen de jus de fruits, de jus de fruits à base de concentré et de jus de fruits concentré dont il provient, respectivement. Il convient donc d'inclure ces nouvelles catégories de produits à l'annexe I, partie I, de la directive 2001/112/CE et d'établir des règles concernant les ingrédients autorisés pour ces produits ainsi que les procédés et substances autorisés dans la partie II de ladite annexe. Comme pour les autres types de jus de fruits, l'utilisation d'édulcorants ou l'ajout d'ingrédients à propriétés édulcorantes ne devraient pas être autorisés pour ces nouvelles catégories de produits.
- (17) Conformément à l'annexe I de la directive 2001/112/CE, les nectars de fruits peuvent contenir des sucres ajoutés, du miel ou les deux. Afin de soutenir la production et la commercialisation de fruits, tout en tenant compte de la nécessité d'encourager la reformulation des produits afin de réduire la quantité de sucres présents dans les nectars de fruits, il convient d'abaisser la proportion de sucres ou de miel pouvant être ajoutés aux nectars de fruits qui sont naturellement peu acides et consommables en l'état.
- (18) Après la transposition de la présente directive, il appartiendra aux producteurs des nouvelles catégories de jus de fruits, à savoir les jus de fruits à teneur réduite en sucres, les jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres et les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres, d'utiliser les procédés autorisés de telle sorte que le produit final réponde aux caractéristiques exigées par la directive 2001/112/CE. Toutefois, afin d'atteindre les objectifs de la directive 2001/112/CE, telle que modifiée par la présente directive, il convient, à cet égard, de déléguer à la Commission le pouvoir d'adopter des actes conformément à l'article 290 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne en ce qui concerne la définition de règles concernant les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles des produits à teneur réduite en sucres concernés ainsi que l'utilisation des procédés autorisés pour réduire la quantité de sucres. Il importe particulièrement que la Commission procède aux consultations appropriées durant son travail préparatoire, y compris au niveau des experts, et que ces consultations soient menées conformément aux principes définis dans l'accord interinstitutionnel du 13 avril 2016 «Mieux légiférer». En particulier, pour assurer leur égale participation à la préparation des actes délégués, le Parlement européen et le Conseil reçoivent tous les documents au même moment que les experts des États membres, et leurs experts ont systématiquement accès aux réunions des groupes d'experts de la Commission traitant de la préparation des actes délégués.
- (19) Afin d'assurer des conditions uniformes d'exécution de la présente directive, il convient de conférer des compétences d'exécution à la Commission en ce qui concerne des méthodes d'analyse pour garantir le respect des caractéristiques de composition de certains types de jus de fruits commercialisés dans l'Union. Ces compétences devraient être exercées conformément au règlement (UE) n° 182/2011.
- (20) À la lumière du pacte vert et de l'objectif de la stratégie «De la ferme à la table» consistant à aider les consommateurs à faire des choix éclairés, et compte tenu du grand intérêt des consommateurs pour l'étiquetage indiquant l'origine des denrées alimentaires, la Commission devrait, au plus tard 36 mois après l'entrée en vigueur de la présente directive, présenter au Parlement européen et au Conseil un rapport fournissant une évaluation de la faisabilité des différentes possibilités d'étiquetage indiquant le ou les pays d'origine dans lesquels le ou les fruits utilisés pour la fabrication du jus de fruits et de la purée de fruits ont été récoltés, accompagné, le cas échéant, d'une proposition législative.
- (21) L'annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE régit les traitements et substances autorisés pour les jus de fruits et certains produits similaires. Les protéines provenant des graines de tournesol sont de plus en plus utilisées pour la consommation humaine directe et se sont révélées être un outil efficace de clarification des jus de fruits. Afin de tenir compte de ces nouveaux progrès, il convient d'ajouter les protéines provenant de graines de tournesol à la liste des traitements et substances autorisés.

⁽⁸⁾ Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (JO L 404 du 30.12.2006, p. 9).

- (22) Le jus extrait des noix de coco est de plus en plus commercialisé et consommé dans l'Union. Conformément à l'article 3, point 2), de la directive 2001/112/CE, la dénomination légale de ce produit est «jus de coco». Toutefois, la norme internationale figurant dans la norme générale du Codex pour les jus et nectars de fruits (XS 247-2005) indique que la dénomination «eau de coco», qui est directement extraite de la noix de coco et non pas pressée de la chair de la noix de coco, est un synonyme de «jus de coco». Il convient donc d'ajouter à l'annexe III de ladite directive une appellation particulière pour l'«eau de coco». Afin de garantir que cette appellation particulière puisse être facilement comprise par tous les consommateurs de l'Union, il convient de prévoir la possibilité d'utiliser le terme «eau de coco» dans les langues officielles de l'Union. En outre, étant donné que le jus de coco à base de concentré peut être obtenu en reconstituant du jus de coco concentré avec de l'eau potable, il convient de définir une valeur Brix minimale pour ce produit à l'annexe V de ladite directive.
- (23) La directive 2001/113/CE du Conseil ⁽⁹⁾ définit les exigences essentielles pour la production, la composition et l'étiquetage des confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi que la crème de marrons, destinées à la consommation humaine.
- (24) L'article 2, point 4), de la directive 2001/113/CE prévoit l'indication obligatoire de la teneur en sucres, à moins qu'une allégation nutritionnelle portant sur les sucres ne figure sur l'étiquetage. Cette exigence allait au-delà des règles établies dans la directive 90/496/CEE du Conseil ⁽¹⁰⁾ qui prévoyait que l'inclusion d'informations nutritionnelles sur les denrées alimentaires préemballées était facultative, sauf en cas de présence d'une allégation nutritionnelle et que, lorsque cette allégation nutritionnelle concernait les sucres, elle devait inclure la quantité de sucres. La directive 90/496/CEE a été abrogée et remplacée par le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹¹⁾. En vertu de ce règlement, la fourniture d'informations nutritionnelles sur les emballages est désormais obligatoire. Par conséquent, une disposition spécifique sur l'étiquetage relatif aux sucres n'est plus nécessaire dans la directive 2001/113/CE et il convient de la supprimer.
- (25) À la lumière du pacte vert et de l'objectif de la stratégie «De la ferme à la table» consistant à aider les consommateurs à faire des choix éclairés, et compte tenu du grand intérêt que les consommateurs portent à l'étiquetage indiquant l'origine des denrées alimentaires, la Commission devrait, au plus tard 36 mois après l'entrée en vigueur de la présente directive, présenter au Parlement européen et au Conseil un rapport fournissant une évaluation de la faisabilité des différentes possibilités d'étiquetage qui indique le ou les pays d'origine dans lesquels le ou les fruits utilisés pour la fabrication des confitures, gelées et marmelades d'agrumes ainsi que de la crème de marrons ont été récoltés, accompagné, le cas échéant, d'une proposition législative.
- (26) L'annexe I, partie I, de la directive 2001/113/CE fixe la quantité minimale de fruits à utiliser pour la fabrication de confiture, de gelée, de confiture extra ou de gelée extra. L'emploi des termes «confiture extra» et «gelée extra» est réservé aux produits fabriqués avec une quantité de fruits supérieure à celle des «confitures» et des «gelées», respectivement. La partie II de cette annexe fixe la teneur minimale en matière sèche soluble, c'est-à-dire en sucres, qu'ils soient naturellement présents dans les fruits ou ajoutés, pour ces produits et, afin de tenir compte des traditions nationales existantes dans la fabrication de confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi que de crème de marrons, elle permet aux États membres d'autoriser une teneur minimale en matière sèche soluble inférieure à cette valeur.
- (27) Lorsque la quantité de fruits utilisée pour la fabrication des confitures et gelées est augmentée, la quantité de sucres ajoutés nécessaire pour atteindre la teneur minimale en matière sèche soluble de ces produits est réduite. Afin d'encourager la production de confitures et de gelées à teneur accrue en fruits et de soutenir ainsi le marché des fruits tout en tenant compte de la nécessité de réduire la quantité de sucres libres, il convient d'augmenter la quantité minimale de fruits à utiliser pour la fabrication de confitures et de gelées établie à l'annexe I de la directive 2001/113/CE. De même, afin d'aider les consommateurs à faire des choix alimentaires plus éclairés et sains, il convient d'autoriser l'utilisation des dénominations réservées définies dans la partie I de ladite annexe pour les produits dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 60 % mais qui remplissent les conditions applicables à l'allégation nutritionnelle «réduit en sucres» fixées à l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006.

⁽⁹⁾ Directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 67).

⁽¹⁰⁾ Directive 90/496/CEE du Conseil, du 24 septembre 1990, relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (JO L 276 du 6.10.1990, p. 40).

⁽¹¹⁾ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

- (28) L'annexe I de la directive 2001/113/CE limite le terme «marmelade» à un mélange particulier d'agrumes. Toutefois, dans un certain nombre de langues officielles de l'Union, si les dénominations légales figurant dans cette annexe ont été utilisées dans le commerce pour désigner les produits qui y sont visés, les consommateurs utilisent communément et indifféremment les termes «marmelade» et «confiture» pour désigner les confitures de fruits autres que les agrumes. Afin de tenir compte de cette utilisation courante des consommateurs lorsqu'elle existe, et tout en tenant compte du fait que la dénomination harmonisée reste «confiture», les États membres devraient pouvoir autoriser l'utilisation, sur leur territoire, du terme «marmelade» pour la dénomination «confiture» dans le cas de confitures de fruits autres que les agrumes. Par conséquent, afin d'éviter toute confusion chez les consommateurs, le terme «marmelade d'agrumes», dans lequel le terme «agrumes» pourrait être remplacé par le nom de l'agrumes ou du fruit utilisé, devrait être utilisé dans l'ensemble de l'Union pour désigner le produit défini jusqu'à présent comme «marmelade» afin de distinguer les deux catégories de produits. Il convient donc de réviser la directive 2001/113/CE en conséquence en ce qui concerne les dénominations de produits «marmelade» et «marmelade d'agrumes».
- (29) Toutefois, dans un État membre qui ne fait pas lui-même usage de la possibilité de se référer à la «confiture» comme «marmelade» parce que les consommateurs n'utilisent pas ces termes indifféremment dans cet État membre, il devrait rester possible, dans le cas de la marmelade d'agrumes fabriquée à partir de trois agrumes ou plus, d'autoriser sur le territoire de cet État membre l'utilisation de l'indication «marmelade de fruits mélangés» ou «marmelade de [x] fruits» où x est le nombre de fruits utilisés.
- (30) L'annexe II de la directive 2001/113/CE énumère les ingrédients supplémentaires qui peuvent être utilisés dans la fabrication des produits couverts par ladite directive. Le jus d'agrumes peut être utilisé comme acidifiant dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra obtenues à partir d'autres fruits. Par rapport au jus qui n'est pas issu d'un concentré, le jus de fruits sous sa forme concentrée est moins volumineux, moins lourd à transporter et plus stable, peut être conservé plus longtemps et nécessite une consommation d'énergie moindre pour l'évaporation de l'eau lors de la fabrication du produit final, qu'il s'agisse de confiture ou de gelée. Son utilisation dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra est donc plus durable que le jus de fruits frais. Il convient donc de préciser dans cette annexe que lorsque des jus spécifiques sont autorisés à être utilisés dans les différentes catégories de confitures, de confitures extra, de gelées et de gelées extra, ils peuvent être utilisés sous forme concentrée.
- (31) L'utilisation d'additifs alimentaires est actuellement réglementée par le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹²⁾, qui contient des dispositions spécifiques concernant les confitures et confitures extra. Il convient donc de supprimer le quatrième tiret de l'annexe III, partie B, point 1, de la directive 2001/113/CE et de modifier l'annexe II de ladite directive en conséquence.
- (32) La directive 2001/114/CE du Conseil ⁽¹³⁾ établit des définitions et des règles communes pour la composition, les caractéristiques de fabrication et l'étiquetage de certains laits de conserve.
- (33) L'annexe I, point 3, de la directive 2001/114/CE énumère les traitements autorisés pour le lait de conserve partiellement ou totalement déshydraté. Afin de répondre à l'évolution des besoins des consommateurs, il convient d'autoriser un traitement destiné à réduire le niveau de lactose dans les produits laitiers. En outre, la dénomination particulière du terme anglais «evaporated milk» figurant à l'annexe II de ladite directive devrait être rendue cohérente avec les normes internationales définies dans la norme Codex pour les laits concentrés (CXS 281-1971).
- (34) Les directives 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE et 2001/114/CE contiennent des références à des actes abrogés. La directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁴⁾ a été abrogée et remplacée par le règlement (UE) n° 1169/2011. La directive 89/107/CEE du Conseil ⁽¹⁵⁾ et la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁶⁾ ont été abrogées et remplacées par le règlement (CE) n° 1333/2008. La directive 98/83/CE du Conseil ⁽¹⁷⁾ a été abrogée et remplacée par la directive (UE) 2020/2184 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁸⁾. Il convient, dès lors, de remplacer ces références par des références aux dispositions pertinentes des règlements (UE) n° 1169/2011 et (CE) n° 1333/2008 et de la directive (UE) 2020/2184.

⁽¹²⁾ Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).

⁽¹³⁾ Directive 2001/114/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (JO L 15 du 17.1.2002, p. 19).

⁽¹⁴⁾ Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (JO L 109 du 6.5.2000, p. 29).

⁽¹⁵⁾ Directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (JO L 40 du 11.2.1989, p. 27).

⁽¹⁶⁾ Directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 février 1995, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (JO L 61 du 18.3.1995, p. 1).

⁽¹⁷⁾ Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JO L 330 du 5.12.1998, p. 32).

⁽¹⁸⁾ Directive (UE) 2020/2184 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JO L 435 du 23.12.2020, p. 1).

- (35) Dès lors, il y a lieu de modifier en conséquence les directives 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE et 2001/114/CE.
- (36) Afin de permettre aux États membres d'adopter les dispositions nationales législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive, il convient de prévoir un délai de transposition de dix-huit mois. Afin de laisser aux opérateurs suffisamment de temps pour s'adapter aux nouvelles exigences, il convient que les dispositions nationales transposant la présente directive ne s'appliquent qu'à compter de 24 mois après la date d'entrée en vigueur de la présente directive.
- (37) En vue de tenir compte des intérêts des opérateurs économiques qui mettent sur le marché ou étiquettent leurs produits conformément aux exigences applicables avant la mise en œuvre des dispositions nationales transposant la présente directive, il est nécessaire d'établir des mesures de transition appropriées. Dès lors, la présente directive devrait permettre de commercialiser ces produits pendant une période limitée après la fin de la période de transposition.
- (38) Étant donné que l'objectif de la présente directive, à savoir modifier les règles de l'Union relatives à la composition et à l'étiquetage du miel, des jus de fruits, des confitures, gelées et marmelades de fruits, et de certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés, ne peut pas être atteint de manière suffisante par les États membres, mais peut, en raison des dimensions et des effets de la présente directive, l'être mieux au niveau de l'Union, celle-ci peut prendre des mesures conformément au principe de subsidiarité consacré à l'article 5 du traité sur l'Union européenne. Conformément au principe de proportionnalité énoncé audit article, la présente directive n'excède pas ce qui est nécessaire pour atteindre cet objectif,

ONT ADOPTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Modifications de la directive 2001/110/CE

La directive 2001/110/CE est modifiée comme suit:

1) L'article 2 est modifié comme suit:

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

«Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil (*) s'applique aux produits définis à l'annexe I de la présente directive, sous réserve des conditions suivantes:

(*) Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).»;

b) le point 2) est remplacé par le texte suivant:

«2) Les dénominations visées à l'annexe I, points 2 et 3, sont réservées aux produits qui y sont définis et sont utilisées dans le commerce pour les désigner. Ces dénominations peuvent être remplacées par la simple dénomination du produit "miel", sauf dans le cas du "miel en rayons", du "miel avec morceaux de rayons" et du "miel destiné à l'industrie".

Toutefois:

a) pour ce qui concerne le miel destiné à l'industrie, les termes "destiné exclusivement à la cuisson" sont inscrits sur l'étiquette à proximité immédiate de la dénomination du produit;

b) sauf pour le miel destiné à l'industrie, ces dénominations peuvent être complétées par des indications ayant trait:

— à l'origine florale ou végétale, si le produit provient entièrement ou essentiellement de l'origine indiquée et en présente les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques,

- à l'origine régionale, territoriale ou topographique, si le produit provient entièrement de l'origine indiquée,
- à des critères de qualité spécifiques.»;

c) le point 4 est remplacé par le texte suivant:

- «4) a) Le pays d'origine où le miel a été récolté est indiqué sur l'étiquette. Si le miel est originaire de plusieurs pays, les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette dans le champ visuel principal, par ordre pondéral décroissant, avec le pourcentage que chacun de ces pays d'origine représente. Une tolérance de 5 % est admise pour chaque part individuelle dans le mélange, calculée sur la base des documents de traçabilité de l'opérateur.

Toutefois, les États membres peuvent prévoir que, en ce qui concerne le miel mis sur le marché sur leur territoire, lorsque le nombre de pays d'origine des mélanges de miels est supérieur à quatre et que les quatre parts les plus importantes représentent plus de 50 % du mélange, il est autorisé d'indiquer au moyen du seul pourcentage ces quatre parts les plus importantes, et que les autres pays d'origine doivent être indiqués par ordre décroissant sans pourcentage.

Pour les emballages contenant des quantités nettes de miel de moins de 30 grammes, les noms des pays d'origine peuvent être remplacés par un code à deux lettres, conformément à la dernière version de la norme internationale ISO 3166-1 code à deux lettres (alpha-2) en vigueur;

- b) les mentions à indiquer en vertu du point a) du présent point sont considérées comme étant des mentions obligatoires conformément à l'article 9 du règlement (UE) n° 1169/2011;».

2) Les articles 3 et 4 sont remplacés par le texte suivant:

«Article 3

Dans le cas du miel destiné à l'industrie, les récipients pour vrac, les emballages et la documentation commerciale indiquent clairement la dénomination intégrale du produit telle qu'elle figure à l'annexe I, point 3.

Article 4

La Commission peut, en tenant compte des normes internationales et du progrès technique, adopter des actes d'exécution définissant les méthodes d'analyse pour vérifier la conformité du miel à la présente directive.

La Commission adopte, au plus tard le 14 juin 2028, en tenant compte des normes internationales et du progrès technique, des actes d'exécution définissant les méthodes d'analyse permettant de détecter le miel frelaté.

Les actes d'exécution visés au présent article sont adoptés en conformité avec la procédure d'examen visée à l'article 7, paragraphe 2.

Jusqu'à l'adoption des actes d'exécution pertinents, les États membres utilisent, chaque fois que cela est possible, des méthodes d'analyse validées reconnues sur le plan international, telles que celles approuvées par le Codex alimentarius, pour vérifier le respect de la présente directive.».

3) Les articles suivants sont insérés:

«Article 4 bis

1. Afin d'assurer des pratiques commerciales loyales et de protéger les intérêts des consommateurs, la Commission est habilitée à adopter des actes délégués en conformité avec l'article 6, afin de compléter la présente directive en fixant:

- a) le critère "essentiellement" en ce qui concerne l'origine florale ou végétale du miel visé à l'article 2, point 2), deuxième alinéa, point b), premier tiret;
- b) les caractéristiques de composition afin de s'assurer que le miel, à l'exception du miel destiné à l'industrie, tel qu'il est défini à l'annexe I, point 3, qui est mis sur le marché comme tel ou qui est utilisé dans un produit destiné à la consommation humaine n'a pas été chauffé ou traité de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement désactivés, compte tenu de l'indice d'invertase;

- c) le critère visant à s'assurer et à vérifier que le pollen n'est pas retiré du miel et que la teneur absolue en pollen et le spectre polliniques ne sont pas modifiés dans le miel, à l'exception du miel destiné à l'industrie tel qu'il est défini à l'annexe I, point 3, lorsqu'il est mis sur le marché comme tel ou utilisé dans un produit destiné à la consommation humaine, compte tenu de la teneur en pollen, de la taille minimale du pollen et du maillage des filtres;
- d) la teneur minimale en pollen dans le miel destiné à l'industrie après l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques;
- e) les méthodes et critères permettant de déterminer le lieu de récolte du miel et les exigences de traçabilité à l'échelle de l'Union applicables au miel, du producteur-récoltant ou de l'importateur jusqu'au consommateur.

La Commission adopte les actes délégués visés au premier alinéa, points b) à e), au plus tard le 14 juin 2029.

Avant d'adopter ces actes délégués, la Commission réalise des études de faisabilité. Dans l'étude de faisabilité qu'elle réalise concernant le premier alinéa, point e), la Commission inclut une analyse des solutions ou méthodes numériques disponibles, y compris, le cas échéant, un code identifiant unique ou des techniques similaires.

La Commission prévoit, dans les actes délégués visés au premier alinéa, les dispositions transitoires appropriées pour les produits mis sur le marché avant la date d'application de ces actes délégués.

2. La Commission est habilitée à adopter des actes délégués conformément à l'article 6 pour modifier l'annexe II en adaptant les caractéristiques de composition énumérées dans ladite annexe aux critères établis dans les actes délégués visés au paragraphe 1, premier alinéa, point b), du présent article.

Article 4 *ter*

1. Il est mis en place une plateforme qui est composée:

- a) de représentants des États membres, des autorités compétentes et des laboratoires désignés;
- b) d'experts représentant les parties prenantes concernées de la chaîne d'approvisionnement du miel;
- c) d'experts représentant la société civile;
- d) d'experts nommés à titre personnel et possédant des connaissances et une expérience avérées dans les domaines couverts par la présente directive;
- e) d'experts représentant le monde universitaire, y compris les universités, les instituts de recherche et d'autres organisations scientifiques.

2. La plateforme:

- a) rassemble des données sur les méthodes permettant d'améliorer les contrôles de l'authenticité du miel, notamment les méthodes pour détecter le frelatage du miel en vue d'une éventuelle harmonisation de ces méthodes;
- b) formule des recommandations en vue d'un système de traçabilité de l'Union permettant de retracer le miel jusqu'au producteur-récoltant ou jusqu'à l'importateur;
- c) formule des recommandations sur la nécessité éventuelle de mettre à jour les caractéristiques de composition et les autres paramètres de qualité visés dans la présente directive;
- d) formule des recommandations en vue d'établir un laboratoire de référence de l'Union.

3. La plateforme est présidée par la Commission. La Commission adopte des règles concernant la composition et les méthodes de travail de la plateforme. La Commission peut inviter ponctuellement des experts qui possèdent une expertise spécifique.»

4) L'annexe I est modifiée comme suit:

- a) au point 2 b), le point viii) est supprimé;
- b) au point 3, le troisième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— avoir été surchauffé, ou

- avoir été obtenu par l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques d'une manière qui a pour résultat l'élimination de quantités significatives de pollen.».

Article 2

Modifications de la directive 2001/112/CE

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

1) L'article 3 est modifié comme suit:

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

«Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil (*) s'applique aux produits définis à l'annexe I de la présente directive, sous réserve des conditions suivantes:

(*) Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).»;

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

«b) À titre de solution de substitution à l'utilisation des dénominations visées au point a), l'annexe III prévoit une liste d'appellations particulières. Lorsqu'un opérateur utilise les appellations énumérées à l'annexe III, partie I, celles-ci sont utilisées dans la langue et dans les conditions qui y sont précisées. En ce qui concerne les appellations énumérées à l'annexe III, partie II, les États membres dans lesquels le produit est mis sur le marché peuvent prévoir que ces appellations doivent être utilisées dans une ou plusieurs des langues officielles de l'Union.»;

c) le point suivant est inséré:

«4) La mention "les jus de fruits ne contiennent que des sucres naturellement présents" peut figurer sur l'étiquette dans le même champ visuel que la dénomination des produits visés à l'annexe I, partie I, point 1.»;

d) le point 6) est remplacé par le texte suivant:

«6) Sans préjudice de l'article 22 du règlement (UE) n° 1169/2011, pour les mélanges de jus de fruits à base de concentré ou pour les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres avec des jus de fruits ou avec des jus de fruits à teneur réduite en sucres, ainsi que pour le nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs concentré(s), l'étiquetage comporte la mention "à base de concentré(s)" ou "partiellement à base de concentré(s)", selon le cas. Cette mention doit figurer à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, en caractères clairement visibles.».

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

«Article 6

Seuls les traitements et substances énumérés à l'annexe I, partie II, et les matières premières conformes à l'annexe II peuvent être utilisés pour la fabrication des produits définis à l'annexe I, partie I. En outre, les nectars de fruits doivent être conformes à l'annexe IV.».

3) L'article 7 est modifié comme suit:

a) l'unique alinéa est numéroté paragraphe 1;

b) les paragraphes suivants sont ajoutés:

«2. La Commission est habilitée à adopter des actes délégués conformément à l'article 7 bis, afin de compléter la présente directive en établissant des règles concernant les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles des produits énumérés à l'annexe I, partie I, points 6 a), 6 b) et 7, et concernant l'utilisation des procédés autorisés pour réduire les sucres visés à la partie II, point 3, de ladite annexe.

3. La Commission peut, en tenant compte des normes internationales et du progrès technique, adopter des actes d'exécution fixant les méthodes d'analyse pour vérifier si les produits énumérés à l'annexe I, partie I, points 1 a), 1 b), 2, 6 a), 6 b) et 7, sont conformes à la présente directive.

Ces actes d'exécution sont adoptés en conformité avec la procédure d'examen visée à l'article 7 *ter*, paragraphe 2.

Jusqu'à l'adoption des actes d'exécution pertinents, les États membres utilisent, chaque fois que cela est possible, des méthodes d'analyse validées reconnues sur le plan international, telles que celles approuvées par le Codex alimentarius, pour vérifier le respect de la présente directive.»

4) L'article 7 *bis* est modifié comme suit:

a) le paragraphe 2 est remplacé par le texte suivant:

«2. Le pouvoir d'adopter des actes délégués visé à l'article 7, paragraphe 1, est conféré à la Commission pour une période de cinq ans à compter du 28 octobre 2013. La Commission élabore un rapport relatif à la délégation de pouvoir au plus tard neuf mois avant la fin de la période de cinq ans. La délégation de pouvoir est tacitement prorogée pour des périodes d'une durée identique, sauf si le Parlement européen ou le Conseil s'oppose à cette prorogation trois mois au plus tard avant la fin de chaque période.

Le pouvoir d'adopter des actes délégués visé à l'article 7, paragraphe 2, est conféré à la Commission pour une période de cinq ans à compter du 13 juin 2024. La Commission élabore un rapport relatif à la délégation de pouvoir au plus tard neuf mois avant la fin de la période de cinq ans. La délégation de pouvoir est tacitement prorogée pour des périodes d'une durée identique, sauf si le Parlement européen ou le Conseil s'oppose à cette prorogation trois mois au plus tard avant la fin de chaque période.»

b) au paragraphe 3, les termes «l'article 7» sont remplacés par les termes «l'article 7, paragraphes 1 et 2»;

c) au paragraphe 5, les termes «l'article 7» sont remplacés par les termes «l'article 7, paragraphe 1 ou 2».

5) Les articles suivants sont insérés:

«Article 7 *ter*

1. La Commission est assistée par le comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux institué par l'article 58, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 178/2002 en ce qui concerne l'article 7, paragraphe 3, de la présente directive. Ledit comité est un comité au sens du règlement (UE) n° 182/2011 du Parlement européen et du Conseil (*).

2. Lorsqu'il est fait référence au présent paragraphe, l'article 5 du règlement (UE) n° 182/2011 s'applique.

Lorsque le comité n'émet aucun avis, la Commission n'adopte pas le projet d'acte d'exécution, et l'article 5, paragraphe 4, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 182/2011 s'applique.

Article 7 *quater*

Au plus tard le 14 juin 2027, la Commission présente au Parlement européen et au Conseil un rapport fournissant une évaluation de la faisabilité des différentes possibilités d'étiquetage indiquant le ou les pays d'origine dans lesquels le ou les fruits utilisés pour la fabrication du jus de fruits ou de la purée de fruits ont été récoltés. Ce rapport peut être accompagné, le cas échéant, d'une proposition législative.

(*) Règlement (UE) n° 182/2011 du Parlement européen et du Conseil du 16 février 2011 établissant les règles et principes généraux relatifs aux modalités de contrôle par les États membres de l'exercice des compétences d'exécution par la Commission (JO L 55 du 28.2.2011, p. 13).».

6) Les annexes I et III sont modifiées conformément à l'annexe I de la présente directive.

7) À l'annexe IV, section I, la vingt-quatrième ligne relative aux «Coings» est remplacée par le texte suivant: «Coings (*Cydonia oblonga* L.) 50».

8) À l'annexe V, la ligne suivante est insérée entre les lignes relatives au «cassis» et au «raisin»:

«Noix de coco (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5»
-------------------	--------------------------	------

Article 3

Modifications de la directive 2001/113/CE

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

1) L'article 2 est modifié comme suit:

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

«Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil (*) s'applique aux produits définis à l'annexe I de la présente directive, sous réserve des conditions suivantes:

(*) Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).»;

b) au point 2), l'alinéa suivant est ajouté:

«Par dérogation au premier alinéa, les États membres qui n'autorisent pas l'utilisation des termes "marmelade" et "marmelade extra" pour les dénominations "confiture" et "confiture extra" prévues à l'annexe I, partie I, premier et deuxième tirets, peuvent autoriser, sur leur territoire, l'utilisation de la mention "marmelade de fruits mélangés" ou "marmelade de [x] fruits", où x est le nombre de fruits, dans le cas de la marmelade d'agrumes fabriquée à partir de trois fruits ou plus.»;

c) le point 4) est supprimé;

d) le point 5) est remplacé par le texte suivant:

«5. Les mentions visées au point 3 figurent dans le même champ visuel que la dénomination de vente, en caractères clairement visibles.»;

e) le point 6) est supprimé.

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

«Article 4

Seuls les ingrédients énumérés à l'annexe II et les matières premières conformes à l'annexe III peuvent être utilisés dans la fabrication des produits définis à l'annexe I.».

3) L'article suivant est inséré:

«Article 6 bis

Au plus tard le 14 juin 2027, la Commission présente au Parlement européen et au Conseil un rapport fournissant une évaluation de la faisabilité des différentes possibilités d'étiquetage indiquant le ou les pays d'origine dans lesquels le ou les fruits utilisés pour la fabrication des confitures, gelées, marmelades d'agrumes et de la crème de marrons ont été récoltés. Ce rapport doit être accompagné, le cas échéant, d'une proposition législative.».

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

5) L'annexe II est modifiée comme suit:

a) les deuxième à sixième tirets sont remplacés par le texte suivant:

«— jus de fruits, concentrés ou non: seulement dans la confiture,

- jus d'agrumes, concentrés ou non: dans les produits obtenus à partir d'autres fruits: seulement dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra,
- jus de fruits rouges, concentrés ou non: seulement dans la confiture et la confiture extra fabriquées à partir de cynorhodons, fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges, prunes et rhubarbe,
- jus de betteraves rouges, concentrés ou non: seulement dans la confiture et la gelée fabriquées à partir de fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes,
- huiles essentielles d'agrumes: seulement dans la marmelade d'agrumes et la marmelade-gelée,;

b) le tiret suivant est ajouté:

«— additifs alimentaires autorisés conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (*) .

(*) Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).».

6) À l'annexe III, partie B, point 1), le quatrième tiret est supprimé.

Article 4

Modifications de la directive 2001/114/CE

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

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

«Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil (*) s'applique aux produits définis à l'annexe I de la présente directive, sous réserve des conditions suivantes:

(*) Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).».

2) L'annexe I est modifiée comme suit:

a) au point 3, le point suivant est ajouté:

«d) Réduction de la teneur en lactose par sa conversion en glucose et galactose. Les modifications de la composition du lait résultant de ce traitement ne sont admises que si elles sont indiquées sur l'emballage du produit de manière indélébile et de façon clairement visible et lisible. Cette indication ne porte pas atteinte à l'obligation relative à un étiquetage nutritionnel prévue par le règlement (UE) n° 1169/2011. Les États membres peuvent limiter ou interdire les modifications de la composition du lait visées au présent point.»;

b) au point 4, les points suivants sont ajoutés:

c) les enzymes alimentaires autorisées conformément au règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil (*);

d) les additifs alimentaires autorisés conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (**).

(*) Règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE du Conseil et le règlement (CE) n° 258/97 (JO L 354 du 31.12.2008, p. 7).

(**) Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).».

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

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

Article 5

Transposition

1. Les États membres adoptent et publient, au plus tard le 14 décembre 2025, les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive. Ils communiquent immédiatement à la Commission le texte de ces dispositions.

Ils appliquent ces dispositions à partir du 14 juin 2026.

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

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

Article 6

Mesures transitoires

Les produits qui sont mis sur le marché ou étiquetés avant le 14 juin 2026, conformément aux directives 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE et 2001/114/CE, peuvent continuer à être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Article 7

Entrée en vigueur

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

Article 8

Destinataires

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 14 mai 2024.

Par le Parlement européen

La présidente

R. METSOLA

Par le Conseil

La présidente

H. LAHBIB

ANNEXE I

Les annexes I et III de la directive 2001/112/CE sont modifiées comme suit:

1) L'annexe I est modifiée comme suit:

a) dans la partie I, point 1 b), le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Le produit obtenu par reconstitution du jus de fruits concentré défini au point 2, avec de l'eau potable répondant aux critères établis par la directive (UE) 2020/2184 du Parlement européen et du Conseil (*) .

(*) Directive (UE) 2020/2184 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JO L 435 du 23.12.2020, p. 1).»;

b) dans la partie I, les points suivants sont ajoutés:

«6. a) Jus de fruits à teneur réduite en sucres

Le produit obtenu à partir de jus de fruits tel qu'il est défini au point 1 a), dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions prévues dans la partie II, point 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient.

Le jus de fruits à teneur réduite en sucres peut être obtenu en mélangeant du jus de fruits à teneur réduite en sucres avec du jus de fruits, de la purée de fruits ou les deux.

b) Jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres

Le produit obtenu à partir de jus de fruits à base de concentré tel qu'il est défini au point 1 b) dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions prévues à la partie II, point 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, ou le produit obtenu par reconstitution de jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres tel qu'il est défini au point 7 avec de l'eau potable répondant aux critères énoncés dans la directive (UE) 2020/2184.

Le jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres peut être obtenu en mélangeant du jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres avec un ou plusieurs des produits suivants: jus de fruits, jus de fruits à base de concentré, jus de fruits à teneur réduite en sucres, purée de fruits à base de concentré et purée de fruits.

7. Jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres

Le produit obtenu à partir de jus de fruits à base de concentré tel qu'il est défini au point 2 dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions prévues dans la partie II, point 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de produit ou un produit obtenu à partir de jus de fruits à teneur réduite en sucres tel qu'il est défini au point 6 a) par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, l'élimination est d'au moins 50 % de l'eau de constitution.»;

c) la partie II est modifiée comme suit:

i) le point 2 est modifié comme suit:

— le deuxième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— les additifs alimentaires autorisés conformément au règlement (CE) n° 1333/2008; toutefois, les édulcorants ne sont pas autorisés dans la fabrication des produits énumérés dans la partie I de la présente annexe, à l'exception des nectars de fruits,»;

— le troisième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— pour les jus de fruits, jus de fruits à base de concentré, jus de fruits concentrés, jus de fruits à teneur réduite en sucres, jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres: les arômes, les pulpes et les cellules restitués,»;

— le cinquième tiret est remplacé par le texte suivant:

- «— pour les nectars de fruits: les arômes, les pulpes et les cellules restitués; les sucres et/ou le miel jusqu'à 20 % du poids total des produits finis visés à l'annexe IV, partie I, 15 % du poids total des produits finis visés à l'annexe IV, partie II, et 10 % du poids total des produits finis visés à l'annexe IV, partie III; et/ou les édulcorants.

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes, y compris les édulcorants au sens du règlement (CE) n° 1333/2008. Lorsqu'une telle allégation est faite, l'indication suivante figure également sur l'étiquette: "contient des sucres naturellement présents",*.

— le septième tiret est remplacé par le texte suivant:

- «— pour les produits définis à la partie I, points 1 à 7, dans le but de corriger le goût acide: le jus de citron et/ou le jus de limette et/ou le jus concentré de citron et/ou le jus concentré de limette jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en acide citrique anhydre,».

— le tiret suivant est ajouté:

- «— pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres et les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres: de l'eau, dans la mesure strictement nécessaire pour restaurer l'eau perdue en raison du procédé de réduction du sucre.»;

ii) le point 3 est modifié comme suit:

— le treizième tiret est remplacé par le texte suivant:

- «— protéines végétales provenant du blé, de pois, de pommes de terre ou de graines de tournesol pour la clarification,».

— le tiret suivant est ajouté:

- «— uniquement pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres, les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et les jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres: les procédés de réduction de la quantité de sucres naturellement présents, dans la mesure où ils conservent toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, à savoir la filtration sur membrane et la fermentation à la levure.».

2) L'annexe III est remplacée par le texte suivant:

«ANNEXE III

APPELLATIONS PARTICULIÈRES POUR CERTAINS PRODUITS VISÉS À L'ANNEXE I

I. Appellations particulières ne pouvant être utilisées que dans la langue de l'appellation

- a) "vruchtendrank": pour les nectars de fruits;
- b) "Süßmost": ne peut être utilisée qu'en liaison avec les dénominations "Fruchtsaft" ou "Fruchtnektar":
 - i) pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentrés ou d'un mélange de ces deux produits, non consommables en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée;
 - ii) pour les jus de fruits obtenus à partir de pommes ou de poires, avec addition de pommes, le cas échéant, mais sans addition de sucres;
- c) "succo e polpa" ou "sumo e polpa": pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits et/ou de purée de fruits concentrée;
- d) i) "æblemost", synonyme de jus de pommes;
ii) "æblemost fra koncentrat", synonyme de jus de fruits à base de concentré;

- e) i) "sur ... saft", complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus sans addition de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou baies de sureau;
 - ii) "sød ... saft" ou "sødet ... saft", complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus obtenus à partir de ce fruit, avec plus de 200 grammes de sucres ajoutés par litre;
 - f) "äppelmust/äpplemust", synonyme de jus de pommes;
 - g) "mosto": synonyme de jus de raisin;
 - h) "smiltsērķšķu suļa ar cukuru" ou "astelpaju mahl suhkruga" ou "słodzony sok z rokitnika": pour les jus obtenus à partir des fruits de l'argousier avec un maximum de 140 grammes de sucres ajoutés par litre.
- II. Appellations particulières pouvant être utilisées dans une ou plusieurs des langues officielles de l'Union
- a) "eau de coco": pour le produit qui est directement extrait de la noix de coco et non pas pressé de la chair de la noix de coco, en tant que synonyme de "jus de coco".

ANNEXE II

L'annexe I de la directive 2001/113/CE est modifiée comme suit:

1) La partie I est modifiée comme suit:

a) les premier et deuxième tirets sont remplacés par le texte suivant:

«— La “confiture” est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe et/ou de purée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. La confiture d'agrumes peut toutefois être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ou en tranches.

Toutefois, les États membres peuvent, dans le but de tenir compte des termes communément utilisés par les consommateurs, autoriser, sur leur territoire, l'utilisation du terme “marmelade” pour la dénomination “confiture”, sauf dans le cas de la confiture d'agrumes.

La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à:

- 450 grammes en général,
- 350 grammes dans le cas des groseilles, sorbes, fruits de l'argousier, cassis, cynorhodons et coings,
- 180 grammes dans le cas du gingembre,
- 230 grammes dans le cas des anacardes,
- 80 grammes dans le cas des fruits de la passion.

— La “confiture extra” est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe non concentrée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. Toutefois, la confiture extra de cynorhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, de mûres, de cassis, de myrtilles et de groseilles peuvent être obtenues entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits. La confiture d'agrumes extra peut être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ou en tranches.

Toutefois, les États membres peuvent, dans le but de tenir compte des termes communément utilisés par les consommateurs, autoriser, sur leur territoire, l'utilisation du terme “marmelade extra” pour la dénomination “confiture extra”, sauf dans le cas de la confiture d'agrumes extra.

Les fruits suivants ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits pour la fabrication de confiture extra: pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.

La quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à:

- 500 grammes en général,
- 450 grammes dans le cas des groseilles, sorbes, fruits de l'argousier, cassis, cynorhodons et coings,
- 280 grammes dans le cas du gingembre,
- 290 grammes dans le cas des anacardes,
- 100 grammes dans le cas des fruits de la passion.»;

b) les cinquième et sixième tirets sont remplacés par le texte suivant:

«— La “marmelade d'agrumes” est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, d'eau, de sucres et d'un ou de plusieurs des produits suivants, obtenus à partir d'agrumes: pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorces. Dans la dénomination “marmelade d'agrumes”, le terme “agrumes” peut être remplacé par le nom de l'agrumes utilisé.

La quantité d'agrumes utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 200 grammes dont au moins 75 grammes proviennent de l'endocarpe.

— La dénomination “marmelade-gelée” désigne le produit défini comme “marmelade d'agrumes” exempt de la totalité des matières insolubles, à l'exclusion d'éventuelles faibles quantités d'écorce finement coupée.».

2) La partie II est remplacée par le texte suivant:

«II. Les produits définis à la partie I doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 60 %, excepté pour les produits qui satisfont aux exigences du règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil (*) en ce qui concerne la réduction du sucre, et pour les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

Sans préjudice de l'article 17, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1169/2011, les États membres, pour répondre à certains cas particuliers, peuvent autoriser les dénominations réservées pour les produits définis à la partie I dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 60 %.

(*) Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (JO L 404 du 30.12.2006, p. 9).».



Fiche financière

Les dispositions introduites par le présent projet de règlement grand-ducal auront comme conséquence une augmentation des contrôles et des analyses en laboratoire sur les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine provenant de pays tiers et d'autres Etats membres.

Ainsi, l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire envisage de se prémunir d'un expert dans ce domaine pour effectuer les contrôles de ces produits en provenance des pays tiers et du marché européen et pouvoir en conséquence se conformer aux nouvelles exigences introduites par la directive 2024/1438.