Parlement européen
2019-2024

TEXTES ADOPTÉS

P9_TA(2023)0445

Aliments destinés à la consommation humaine: modification de certaines des directives dites "petit-déjeuner"

Amendements du Parlement européen, adoptés le 12 décembre 2023, à la proposition de directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2001/110/CE du Conseil relative au miel, la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, la directive 2001/113/CE du Conseil relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et la directive 2001/114/CE du Conseil relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (COM(2023)0201 – C9-0140/2023 – 2023/0105(COD))[1]

(Procédure législative ordinaire: première lecture)

[1] La question a été renvoyée à la commission compétente, aux fins de négociations interinstitutionnelles, conformément à l'article 59, paragraphe 4, quatrième alinéa, du règlement intérieur (A9-0385/2023).

Amendement 1

Proposition de directive
Considérant 2

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
(2) La directive 2001/110/CE du Conseil[20] fixe les définitions, les dénominations, les règles communes relatives à la composition et les exigences en matière d'étiquetage pour le miel.	(2) La directive 2001/110/CE du Conseil[20] fixe les définitions, les dénominations, les règles communes relatives à la composition et ***à la qualité, et*** les exigences en matière d'étiquetage pour le miel.
[20] Directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel (JO L 10 du 12.1.2002, p. 47).	[20] Directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel (JO L 10 du 12.1.2002, p. 47).

Amendement 2

Proposition de directive
Considérant 3

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
(3) Compte tenu du lien étroit entre la qualité du miel et son origine et de la nécessité de ne pas induire le consommateur 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 de la récolte du miel. En particulier, l'article 2, paragraphe 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	(3) Compte tenu du lien étroit entre la qualité du miel et son origine et de la nécessité de ne pas induire le consommateur 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 de la récolte du miel. En particulier, l'article 2, paragraphe 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

mentions suivantes, selon le cas: «mélange de miels originaires de l'UE», «mélange de miels non originaires de l'UE» ou «mélange de miels originaires et non originaires de l'UE». Les différentes règles adoptées sur cette base par les États membres peuvent avoir induit les consommateurs en erreur et avoir entravé le fonctionnement du marché intérieur. À la lumière ***de l'objectif*** de la stratégie «De la ferme à la table» consistant à renforcer la possibilité pour les consommateurs 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 et de prévoir que le ou les pays d'origine soient mentionnés sur l'emballage***.*** En ce ***qui concerne*** les ***portions individuelles*** de miel ***(emballages «petit déjeuner»), au vu*** de ***leur*** taille réduite et des difficultés techniques qui en résultent, il ***convient d'exempter*** ces emballages de ***l'obligation d'indiquer chacun des*** pays d'origine ***du miel lorsque*** le ***miel est originaire de plusieurs pays***.

mentions suivantes, selon le cas: «mélange de miels originaires de l'UE», «mélange de miels non originaires de l'UE» ou «mélange de miels originaires et non originaires de l'UE». Les différentes règles adoptées sur cette base par les États membres peuvent avoir induit les consommateurs en erreur et avoir entravé le fonctionnement du marché intérieur. À la lumière ***des objectifs du pacte vert pour l'Europe et*** de la stratégie «De la ferme à la table» consistant à renforcer la possibilité pour les consommateurs de faire des choix éclairés, y compris en ce qui concerne l'origine ***géographique*** 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 et de prévoir que le ou les pays d'origine soient mentionnés sur l'emballage ***par ordre décroissant, conformément à leur part respective,*** en ***pourcentage du poids du miel contenu dans l'emballage. Compte tenu de l'intérêt particulier porté par les consommateurs à l'origine géographique du miel par rapport à ses caractéristiques et à sa qualité, ainsi que de la nécessité d'une transparence totale dans ce secteur, le ou les pays d'origine, c'est-à-dire le lieu de récolte du miel, doivent figurer sur l'étiquette dans le même champ visuel que l'indication du produit. Compte tenu*** de ***la*** taille réduite

	des emballages ne contenant qu'une seule portion de miel (emballages de petit-déjeuner) et des difficultés techniques qui en résultent, il ***devrait être possible, pour*** ces ***petits*** emballages ***uniquement, lorsque le miel provient*** de ***plusieurs pays, d'indiquer les*** pays d'origine ***sur l'étiquette en utilisant*** le ***code ISO du pays concerné***.

Amendement 3

Proposition de directive
Considérant 3 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	(3 bis) Les rapports de la Commission sur la falsification du miel, à savoir «EU coordinated action From the hives» (action européenne coordonnée «Des ruches») et «EU coordinated action to deter certain fraudulent practices in the honey sector» («action européenne coordonnée visant à décourager certaines pratiques frauduleuses dans le secteur du miel»), soulignent qu'un pourcentage très élevé de miels importés est soupçonné d'être frelaté et confirment un certain nombre de pratiques frauduleuses existantes dans le secteur du miel, y compris l'utilisation de sirops de sucre qui sont très difficiles à détecter, même avec des méthodes d'analyse sophistiquées. La directive 2001/110/CE devrait autoriser la Commission à mettre en place des méthodes

d’analyse appropriées afin de garantir que le miel commercialisé dans l’Union respecte les exigences de la législation. Il conviendrait de prendre des mesures et des dispositions pour limiter les possibilités de fraude, faciliter les contrôles et renforcer la traçabilité et l’analyse de la qualité et de l’origine du miel. Dans ce contexte, les exigences prévues par la présente directive d’indiquer les pays d’origine avec leurs pourcentages respectifs sur l’étiquette devraient également créer les conditions préalables à la mise en œuvre d’un système de traçabilité complet. L’accès à des informations détaillées et complètes sur l’origine et la composition du miel permettrait aux laboratoires d’analyse du miel de vérifier plus facilement l’indication géographique sur l’emballage du miel et de détecter les fraudes. Afin de garantir l’exactitude des informations sur le ou les pays d’origine du miel, la mise sur le marché devrait être subordonnée à l’exactitude des informations fournies sur la composition du produit. Pour garantir la conformité des produits avec les exigences énoncées dans la présente directive, les autorités compétentes des États membres devraient effectuer des contrôles réguliers et fondés sur les risques.

Amendement 4

Proposition de directive
Considérant 3 ter (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	(3 ter) Afin 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 compléter les règles de l'Union en matière de traçabilité par un minimum de règles obligatoires et harmonisées et la mise en place d'un système de traçabilité garantissant la disponibilité et l'accès aux informations essentielles concernant sur l'origine du miel ou du mélange de miels, dont le pays d'origine, l'année de production et l'identifiant unique du producteur, tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Dans le cas des miels produits et importés dans l'Union, les autorités compétentes des États membres devraient pouvoir remonter l'ensemble de la chaîne jusqu'aux apiculteurs récoltants ou, dans le cas des miels importés, jusqu'au producteur. Ces règles ne devraient pas alourdir la charge administrative des producteurs, mais permettre aux consommateurs et aux autorités de contrôle de suivre plus facilement l'ensemble du

parcours du miel, de la récolte à la mise en pot.

Amendement 5

Proposition de directive
Considérant 3 quater (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	(3 quater) La dénomination «miel filtré» utilisée dans la directive 2001/110/CE tend à être mal interprétée par les consommateurs, qui ne font pas la distinction entre l'ultrafiltration et la filtration effectuée par les apiculteurs après extraction de leur miel pour en éliminer les particules de cire et autres corps étrangers. Afin de s'assurer que les consommateurs disposent d'informations correctes et de garantir la traçabilité et la vérifiabilité de l'authenticité et de l'origine du miel, le miel ultrafiltré, appelé «miel filtré» dans la directive 2001/110/CE, ne devrait plus pouvoir être commercialisé et étiqueté en tant que «miel». L'ultrafiltration fait référence aux procédés de filtration utilisant un filtre d'une taille inférieure à 100 µm, permettant d'éliminer la majeure partie du pollen du miel. Le pollen est la composante principale du miel et l'élément qui permet de tracer son origine lors de l'analyse. Son absence rend donc presque impossible la vérification des données fournies concernant son ou ses pays d'origine.

L'ultrafiltration altère donc le miel en le privant d'un de ses principaux composants et caractéristiques et empêche sa traçabilité, ce qui laisse la porte ouverte à la fraude et aux indications trompeuses pour les consommateurs. Si, lors d'un contrôle, un produit commercialisé en tant que miel présente peu ou pas de traces de pollen, il convient d'interdire sa mise sur le marché, ainsi que, le cas échéant, le lot dont il fait partie. L'annexe II de la directive 2001/110/CE doit donc être modifiée en conséquence pour préciser le niveau de filtration autorisé. Ce niveau doit être tel qu'il ne modifie pas de manière substantielle la densité et le spectre pollinique du miel, mais qu'il permette d'éliminer la plupart des matières étrangères présentes dans le miel.

Amendement 6

Proposition de directive
Considérant 3 quinquies (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	(3 quinquies) Le traitement thermique à une température supérieure à 40 °C (± 5 °C) provoque la dégradation de certains constituants du miel, et les consommateurs doivent pouvoir faire la distinction entre les miels qui ont été dégradés par de tels traitements et les autres miels. Si le miel est traité à plus de 40°C (+/- 5°C), la

mention «miel chauffé»doit figurer sur l'étiquette. Afin de contrôler l'absence de dégradation thermique d'un miel, il conviendrait de fixer un seuil minimal pour la présence d'invertase dans le miel, une enzyme beaucoup plus sensible qui se dégrade rapidement à haute température. Étant donné que le chauffage du miel peut entraîner la modification de ses propriétés naturelles, il est important de fixer un seuil au-dessus duquel le miel destiné à l'industrie est considéré comme surchauffé, conformément à la directive 2001/110/CE.

Amendement 7

Proposition de directive
Considérant 3 sexies (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	(3 sexies) Les définitions du miel données dans la directive 2001/110/CE et dans le Codex Alimentarius précisent clairement le travail réalisé par les abeilles dans la ruche au terme de leur récolte, qu'elles transforment en la combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. La déshydratation et le mûrissement qui s'ensuit sont des opérations réalisées par les abeilles. En dehors de l'Union, certains pays acceptent que le travail des abeilles se limite à récolter les

	sécrétions de nectar de plantes ou le miellat pour produire du miel. Les miels non maturés produits de la sorte présentent une teneur en humidité bien supérieure à la valeur limite de 20 % établie par la directive 2001/110/CE. Les opérateurs travaillent avec des cuves chauffées sous vide pour limiter la température d'ébullition de l'eau dans le miel. Ce processus dégrade toutefois le produit final, en diminuant ses arômes et ses enzymes. La directive 2001/110/CE devrait dès lors interdire ce processus d'évaporation sous vide pour les miels.

Amendement 8

Proposition de directive
Considérant 3 septies (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	(3 septies) La commercialisation de miels qui ne sont pas naturellement amenés à maturité par les abeilles, et qui sont pour la plupart importés de pays tiers, fausse la concurrence sur le marché de l'Union. Dans la plupart des cas, leur production nécessite l'évaporation sous vide de l'eau contenue dans le miel, ce qui a pour effet de diminuer les arômes naturellement présents. L'évaporation rapide et artificielle de l'eau présente dans le miel fait concurrence au lent processus de déshumidification réalisé naturellement par les abeilles

dans la ruche. L'évaporation artificielle devrait dès lors être interdite.

Amendement 9

Proposition de directive
Considérant 3 octies (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	(3 octies) La définition du miel, telle qu'elle figure dans la directive 2001/110/CE, devrait être défendue auprès de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), afin d'éviter une définition qui permettrait d'exporter des produits à bas prix sous l'appellation de «miel», au détriment de la qualité et de la stabilité du marché du miel de l'Union et de la confiance des consommateurs dans les produits de l'Union.

Amendement 10

Proposition de directive
Considérant 4 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	(4 bis) Les États membres et la Commission devraient tenir compte de l'approche «Une seule santé» afin de s'assurer que les liens entre santé humaine, santé animale et environnement soient respectés. Il est nécessaire de veiller au caractère sain de l'alimentation et de la production alimentaire pour les humains, les animaux et la

planète, et de tenir compte du bien-être animal et des limites planétaires, notamment pour ce qui concerne les émissions de gaz à effet de serre, afin de garantir que les objectifs contraignants fixés par le règlement (UE) 2021/1119 du Parlement européen et du Conseil* soient pleinement respectés.

_____

*** *Règlement (UE) 2021/1119 du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 2021 établissant le cadre requis pour parvenir à la neutralité climatique et modifiant les règlements (CE) nº 401/2009 et (UE) 2018/1999 («loi européenne sur le climat») (JO L 243 du 9.7.2021, p. 1).***

Amendement 11

Proposition de directive
Considérant 5

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
(5) En 2012, la directive 2001/112/CE a été modifiée par la directive 2012/12/UE du Parlement européen et du Conseil[22], de façon à y faire figurer les 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 autorisée à utiliser, pour une période d'un an seulement, une mention indiquant qu'aucun jus de fruits ne contient de sucres	(5) En 2012, la directive 2001/112/CE a été modifiée par la directive 2012/12/UE du Parlement européen et du Conseil[22], de façon à y faire figurer les 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 autorisée à 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 certaines autres boissons similaires en termes d’addition de sucres dans les produits. Cette courte période s’est révélée insuffisante pour informer la société que, à la suite des nouvelles règles relatives aux ingrédients autorisés, l’addition de sucres n’est plus autorisée dans les jus de fruits. Par conséquent, 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.

ajoutés, afin d’informer les consommateurs et de leur permettre de faire une distinction claire et immédiate entre les jus de fruits et certaines autres boissons similaires en termes d’addition de sucres dans les produits. Cette courte période s’est révélée insuffisante pour informer la société que, à la suite des nouvelles règles relatives aux ingrédients autorisés, l’addition de sucres n’est plus autorisée dans les jus de fruits. Par conséquent, 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. ***La consommation d’une trop grande quantité de sucres rapides ou d’édulcorants sans sucre nuit à la santé. Les produits tels que les jus ou les nectars transformés qui font la promotion d’une teneur réduite en sucres constituent rarement une option plus saine que les produits à base de sucres naturels ou sans sucres ajoutés et ne peuvent pas se substituer aux fruits ou aux légumes frais. Dans un souci de clarté pour les consommateurs et les professionnels de santé, il convient d’interdire tout étiquetage trompeur encourageant le remplacement de fruits ou d’autres aliments nutritifs par des jus ou des nectars transformés. Les États membres et la Commission devraient tenir compte des résultats de l’étude de l’EFSA sur le niveau d’apport maximal***

tolérable pour les sucres alimentaires, et notamment de sa recommandation concernant le fait que les sucres rapides et les sucres ajoutés doivent être placés dans la même catégorie pour ce qui est de leurs effets sur la santé des citoyens. D'ici au 31 décembre 2024, la Commission devrait présenter une proposition de révision du règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil* afin de mieux informer les consommateurs sur la présence et la quantité de sucres rapides et de sucres ajoutés dans un produit.

---

[22] 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).

---

[22] 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).

**** Règlement (UE) nº 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) nº 1924/2006 et (CE) nº 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) nº 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

Amendement 12

Proposition de directive
Considérant 7 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	(7 bis) 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, y compris en ce qui concerne l'origine géographique 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, conformément à la législation actuelle relative aux fruits frais, il convient de réviser les règles applicables aux jus de fruits et de prévoir que le ou les pays d'origine des fruits utilisés pour produire les jus de fruits soient mentionnés par ordre décroissant sur l'emballage.

Amendement 13

Proposition de directive
Considérant 8

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
(8) Grâce au progrès technique, de nouvelles	(8) 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 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 visés à l’annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE, et leur teneur totale en sucres, appelée valeur Brix pour une solution aqueuse, est inférieure à celle du jus extrait du fruit. En conséquence, ils ne peuvent pas porter la dénomination de produit «jus de fruits» ou «jus de fruits à base de concentré».

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 faible teneur en sucres. ***Ces nouvelles techniques ne devraient pas conduire à l’utilisation d’édulcorants ou d’additifs pour compenser les effets de la réduction du sucre sur le goût, la texture et la qualité du produit final.*** 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 visés à l’annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE, et leur teneur totale en sucres, appelée valeur Brix pour une solution aqueuse, est inférieure à celle du jus extrait du fruit. En conséquence, ils ne peuvent pas porter la dénomination de produit «jus de fruits» ou «jus de fruits à base de concentré».

Amendement 52

Proposition de directive
Considérant 8 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	(8 bis) Les États membres et la Commission devraient tenir pleinement compte des effets négatifs de l’aspartame sur la santé, car il est peut-être cancérogène pour

l'homme selon le Centre international de recherche sur le cancer de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). L'EFSA devrait mener, après les annonces de l'OMS et d'ici au 31 décembre 2024, un examen sur l'aspartame.

Amendement 14

Proposition de directive
Considérant 9

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
(9) 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, il convient***, tout en tenant compte de la nécessité d'encourager leur reformulation afin de réduire la quantité de sucres présents dans les jus de fruits,*** de créer une nouvelle catégorie de produits pour les jus de fruits dont les sucres naturellement présents ont été entièrement ou partiellement éliminés tout en conservant toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles. Il convient que ces produits portent la dénomination «jus de fruits à teneur réduite en sucres» ou «jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres» et qu'ils présentent une valeur Brix inférieure à celle du jus extrait du fruit. Afin d'assurer la cohérence avec le règlement (CE) nº 1924/2006, il convient de réduire la teneur en sucres d'au moins 30 % par rapport aux jus de fruits et aux jus de fruits à	(9) Ces produits sont de plus en plus disponibles sur le marché de l'Union. Afin de faciliter ***l'innovation permettant de réduire la quantité de sucres présents dans les jus de fruits et*** le placement de ces produits sur le marché, il convient de créer une nouvelle catégorie de produits pour les jus de fruits dont les sucres naturellement présents ont été entièrement ou partiellement éliminés tout en conservant toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles. ***Toute forme de sucre ou d'édulcorant supplémentaire, qu'il soit naturel ou artificiel, devrait être strictement interdite dans ces produits.*** Il convient que ces produits portent la dénomination «jus de fruits à teneur réduite en sucres» ou «jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres» et qu'ils présentent une valeur Brix inférieure à celle du jus extrait du fruit. Afin d'assurer la cohérence avec le règlement (CE) nº 1924/2006, il convient de

base de concentré. Il convient donc d'ajouter la nouvelle catégorie 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 traitements et substances autorisés.

réduire la teneur en sucres d'au moins 30 % par rapport aux jus de fruits et aux jus de fruits à base de concentré. Il convient donc d'ajouter la nouvelle catégorie 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 traitements et substances autorisés.

Amendement 15

Proposition de directive
Considérant 16

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
(16) 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 à teneur accrue en fruits et de soutenir ainsi le marché des fruits tout en tenant compte de la nécessité de réduire la teneur en sucres libres, il convient d'augmenter la quantité minimale de fruits à utiliser pour la fabrication de confitures et de confitures extra établie à l'annexe I de la directive 2001/113/CE. Afin d'encourager la production de gelées à teneur accrue en fruits et de soutenir ainsi le marché des fruits, il convient d'augmenter la quantité minimale de fruits à utiliser pour la fabrication de gelées et de gelées extra établie à l'annexe I de la directive 2001/113/CE. De même, afin d'aider les consommateurs à faire des choix	(16) 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 à teneur accrue en fruits et de soutenir ainsi le marché des fruits tout en tenant compte de la nécessité de réduire la teneur en sucres libres, il convient d'augmenter la quantité minimale de fruits à utiliser pour la fabrication de confitures et de confitures extra établie à l'annexe I de la directive 2001/113/CE. Afin d'encourager la production de gelées à teneur accrue en fruits et de soutenir ainsi le marché des fruits, il convient d'augmenter la quantité minimale de fruits à utiliser pour la fabrication de gelées et de gelées extra établie à l'annexe I de la directive 2001/113/CE. ***En outre, tous les composants devraient figurer sur***

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) nº 1924/2006 en ce qui concerne la réduction du sucre.	***l'étiquette et la réduction de la teneur en sucre ne devrait pas être compensée par des édulcorants.*** 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) nº 1924/2006 en ce qui concerne la réduction du sucre.

Amendement 16

Proposition de directive
Considérant 16 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	(16 bis) 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, y compris en ce qui concerne l'origine géographique 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, conformément à la législation actuelle relative aux fruits frais, il convient de réviser les règles applicables aux confitures, aux gelées, aux marmelades et à la crème de

	marrons ainsi que de prévoir que le ou les pays d'origine des fruits utilisés pour produire les jus de fruits soient mentionnés par ordre décroissant sur l'emballage.

Amendement 17

Proposition de directive
Considérant 23

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
(23) 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 ***18*** 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.	(23) 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 ***12*** 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 ***18*** mois après la date d'entrée en vigueur de la présente directive.

Amendement 18

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – partie introductive

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
L'article 2 de la directive 2001/110/CE est modifié comme suit:	La directive 2001/110/CE est modifiée comme suit:

Amendement 19

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 1 bis (nouveau)
Directive 2001/110/CE
Article 2 – paragraphe 2 – alinéa 1

Texte en vigueur	*Amendement*
	1 bis) À l'article 2, paragraphe 2, le premier alinéa 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 filtré»,*** du «miel en rayons», du «miel avec morceaux de rayons» et du «miel destiné à l'industrie».	«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».

Amendements 20 et 26

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 1 ter (nouveau)
Directive 2001/110/CE
Article 2 – paragraphe 2 – alinéa 2 - point b

Texte en vigueur	*Amendement*
	1 ter) à l'article 2, paragraphe 2, deuxième alinéa, le point b) est remplacé par le texte suivant:
« b) ***sauf pour le miel filtré et le*** miel destiné à l'industrie, ces dénominations peuvent être complétées par des indications ***ayant trait***:	« b) ***À l'exception du*** miel destiné à l'industrie, ces dénominations peuvent être complétées par des indications ***relatives***:

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

– à l'origine régionale, territoriale ou topographique, si le produit provient entièrement de l'origine indiquée;

– ou a des critères de qualité spécifiques. »

Amendement 21

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 1 quater (nouveau)
Directive 2001/110/CE
Article 2 – paragraphe 2 – alinéa 2 – point b bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	1 quater) À l'article 2, paragraphe 2, deuxième alinéa, le point suivant est ajouté:
	«b bis) Chaque miel commercialisé avec une identification différente de celle de l'apiculteur possède un code identifiant lié à un système de traçabilité permettant aux autorités compétentes des États membres de remonter toute la chaîne d'approvisionnement d'un miel donnée jusqu'à l'apiculteur. Toutes les informations personnelles susceptibles d'être incluses dans le système de traçabilité ne sont accessibles aux consommateurs qu'après

	accord préalable des producteurs du ou des lots concernés.»

Amendement 59

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 2
Directive 2001/110/CE
Article 2 – paragraphe 4 – point a

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
a) Le pays d'origine où le miel a été récolté est indiqué sur l'étiquette. Lorsque le miel est ***originaire de plusieurs pays, les pays d'origine où le miel*** a été récolté sont indiqués sur l'étiquette ***des emballages d'une contenance supérieure à 25 g***.	a) Le pays d'origine où le miel a été récolté est indiqué sur l'étiquette. Lorsque le miel a été récolté ***dans un seul pays, ce pays*** est indiqué sur ***l'étiquette frontale de l'emballage, à proximité de la marque du produit***. ***Lorsque le miel est constitué d'un mélange de miels récoltés dans plusieurs pays, la liste des pays d'origine est indiquée sur l'étiquette frontale de l'emballage dans l'ordre quantitatif décroissant, les pourcentages d'assemblage exacts permettant une tolérance de 5 %.***

Amendement 23

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 2
Directive 2001/110/CE
Article 2 – paragraphe 4 – point a bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	« a bis) Pour les emballages d'une contenance supérieure à 30 g, le pourcentage de poids correspondant à chaque pays d'origine est indiqué sur

l'étiquette en utilisant l'une des fourchettes suivantes:

>90 %

70 %-90 %

50 %-70 %

30 %-50 %

10 %-30 %

< 10 %

Pour les emballages contenant jusqu'à 30 g, le pourcentage de poids correspondant à chaque pays d'origine peut être indiqué sur l'étiquette en utilisant l'une des fourchettes suivantes:

> 75 %

50 %-75 %

25 %-50 %

< 25 %. »

Amendement 24

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 2
Directive 2001/110/CE
Article 2 – paragraphe 4 – point a ter (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	« a ter) Pour les emballages contenant moins de 30 g de mélange de miels originaires de plusieurs pays, chaque pays d'origine peut être indiqué sur l'étiquette au moyen du code pays ISO 3166-1 alpha-2. »

Amendement 25

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 2

Directive 2001/110/CE
Article 2 – paragraphe 4 – point a quater (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	« a quater) Si deux pays ou davantage représentent à eux deux au moins 98 % du poids du contenu du mélange, il n'est pas nécessaire d'indiquer sur l'étiquette les pays d'origine des quantités résiduelles. »

Amendement 61

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 2 bis (nouveau)
Directive 2001/110/CE
Article 2 – paragraphe 4 – point b bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	2 bis) À l'article 2, paragraphe 4, le point suivant est ajouté:
	«b bis) un laboratoire de référence de l'Union pour le miel est établi pour améliorer les contrôles et détecter les manipulations au moyen de tests systématiques et grâce aux méthodes d'analyse les plus récentes, dans l'objectif de démontrer l'authenticité et la qualité du miel»;

Amendement 27

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 2 bis (nouveau)
Directive 2001/110/CE
Article 3

Texte en vigueur	*Amendement*
	2 bis) L'article 3 est remplacé par le texte suivant:
Dans le cas du miel ***filtré et 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 ***2 b) 8, et point 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 ***comme établi au*** point ***3 de l'annexe I***. »

Amendement 56

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 - point 2 ter (nouveau)
Directive 2001/110/CE
Article 4 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	L'article suivant est inséré:
	«Article 4 bis
	Exigences en matière de traçabilité
	1. La Commission est habilitée à adopter des actes délégués au plus tard le … [OP: veuillez insérer la date correspondant à 12 mois après la date d'entrée en vigueur de la présente directive], la Commission adopte une méthode harmonisée permettant de déterminer les origines précises et l'authenticité du miel. Cette méthode permet aux autorités compétentes de tracer l'origine du miel au moyen d'analyses de laboratoire ou de toute autre méthode jugée

	appropriée et de détecter les niveaux les plus infimes de manipulation et tous les types de frelatage afin de vérifier l'authenticité du miel.
	2. À partir du … [OP: veuillez insérer la date correspondant à 18 mois après la date d'entrée en vigueur de la présente directive], la mise sur le marché du miel est subordonnée au respect des exigences de traçabilité énoncées dans le présent article. Les contrôles des produits sont effectués par les autorités compétentes afin de vérifier la cohérence avec le ou les pays d'origine indiqués. Dans leur juridiction, les autorités compétentes effectuent des contrôles classiques et axés sur les risques pour établir si les produits que l'opérateur ou le négociant a mis ou a l'intention de mettre sur le marché sont conformes à la présente directive.»

Amendement 29

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 2 quater (nouveau)
Directive 2001/110/CE
Annexe I – point 2 – point b – sous-point viii

Texte en vigueur	*Amendement*
	2 quater) À l'annexe I, point 2 b), le sous-point viii) est remplacé par le texte suivant:
viii) miel ***filtré***:	«viii) miel ***non chauffé***:
le miel ***obtenu par l'élimination de matières étrangères***	le miel ***extrait des rayons, décanté et, si nécessaire,***

inorganiques ou organiques d'une manière qui a pour résultat l'élimination de quantités significatives de pollen.	***tamisé. Le miel ainsi désigné n'a pas été chauffé à une température dégradant ses enzymes et ses autres éléments thermosensibles au point qu'ils ne répondent plus aux critères fixés aux points 6 et 6 bis de l'annexe II.»***

Amendement 30

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 2 quinquies (nouveau)
Directive 2001/110/CE
Annexe II – alinéa 2

Texte en vigueur	*Amendement*
	2 quinquies) À l'annexe II, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:
Le miel, lorsqu'il est commercialisé comme tel ou quand il est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, ne doit avoir fait l'objet d'aucune addition de produits alimentaires, y compris les additifs alimentaires, ni d'aucune addition autre que du miel. Le miel doit***, dans toute la mesure du possible,*** être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Il ne doit pas, sous réserve ***du point 3*** de l'annexe I, présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère, ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels ***soient*** détruits ou considérablement inactivés.	« Le miel, lorsqu'il est commercialisé comme tel ou quand il est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, ne doit avoir fait l'objet d'aucune addition de produits alimentaires, y compris les additifs alimentaires, ni d'aucune addition autre que du miel. Le miel doit être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Il ne doit pas, sous réserve de l'annexe I, ***point 3,*** présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère, ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels ***aient été*** détruits ou considérablement inactivés***, ni avoir été exposé à une évaporation sous vide. Qu'il soit commercialisé comme tel ou utilisé dans un produit quelconque destiné à***

	la consommation humaine, le miel doit respecter les caractéristiques de composition fixées aux points 1 à 6. En outre, lorsqu'il est commercialisé en tant que «miel brut» ou «miel vierge», il doit également respecter les caractéristiques de composition établies au point 6 bis.»

Amendement 31

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 2 sexies (nouveau)
Directive 2001/110/CE
Annexe II – alinéa 3

Texte en vigueur	*Amendement*
	2 sexies) À l'annexe II, le troisième alinéa est remplacé par le texte suivant:
Sans préjudice de l'annexe I, point 2 b) viii), aucun pollen ni aucun autre constituant propre au miel ne peut être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères.	***«Aucune modification majeure du nombre de grains de pollen ou du spectre pollinique des pollens de moins de 100 µm n'est autorisée. Aucun constituant du miel d'une taille inférieure à 100 µm ne peut être retiré.»***

Amendement 32

Proposition de directive
Article 1 – alinéa 1 – point 2 septies (nouveau)
Directive 2001/110/CE
Annexe II – alinéa 4 – point 6 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	2 septies) À l'annexe II, quatrième alinéa, le point suivant est ajouté:

	«6 bis. indice d'invertase (unité de Gontarski) pour le «miel non chauffé». Déterminé après traitement et mélange: – généralement pas moins de 50 U/kg - pour les miels à faible teneur en enzymes naturels, pas moins de 25 U/kg.»

Amendement 33

Proposition de directive
Article 2 – alinéa 1 – point 1 – sous-point b bis (nouveau)
Directive 2001/112/CE
Article 3 – paragraphe 3 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	b bis) le paragraphe suivant est inséré:
	«3 bis. Le pays d'origine des fruits utilisés pour fabriquer le jus est indiqué sur l'étiquette frontale. Si les fruits utilisés sont originaires de plusieurs pays, les pays d'origine sont indiqués sur l'étiquette par ordre décroissant de la proportion des fruits qui en sont issus dans le jus de fruits.»

Amendement 34

Proposition de directive
Article 2 – alinéa 1 – point 1 – sous-point c
Directive 2001/112/CE
Article 3 – paragraphe 4

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
« 4. Sans préjudice du règlement (CE) nº 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil**, la mention «***aucun jus de fruits ne contient de sucres***	« 4. Sans préjudice du règlement (CE) nº 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil**, la mention «***ne contient que des sucres***

ajoutés» peut figurer sur l'étiquette dans le même champ visuel que la dénomination des produits visés à l'annexe I, partie I, point 1, de la présente directive.»	***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, de la présente directive.»

Amendement 35

Proposition de directive
Article 2 – alinéa 1 – point 1 – sous-point d
Directive 2001/112/CE
Article 3 – paragraphe 6

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
« 6. Sans préjudice de l'article 22 du règlement (UE) nº 1169/2011, ***pour les*** mélanges de jus de fruits ***et*** de jus de fruits ***obtenus*** à ***partir d'un*** concentré ***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.»	« 6. Sans préjudice de l'article 22 du règlement (UE) nº 1169/2011, ***l'étiquetage des*** mélanges de jus de fruits***, des jus*** de ***fruits à base de concentré, des*** jus de fruits ***à teneur réduite en sucres, des jus de fruits*** à ***base de*** concentré ***à teneur réduite en sucres et du*** nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs ***concentrés porte*** la mention ***«à*** base de ***concentré»*** ou ***«partiellement*** à base de ***concentré»***, 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.»

Amendement 36

Proposition de directive
Article 2 – alinéa 1 – point 1 – point d bis (nouveau)
Directive 2001/112/CE
Article 3 – paragraphe 7 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	d bis) Le paragraphe suivant est ajouté:
	«7 bis. Les allégations concernant les propriétés positives, telles que les avantages pour la santé, les ingrédients ou la valeur nutritionnelle, par rapport aux fruits naturels contenus dans le jus de fruits, ou les produits énumérés à l'annexe I, points 1 à 4, ne figurent pas sur l'étiquetage du «jus de fruits à teneur réduite en sucres» ou du «jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres» tels que visés à l'annexe I, point 6.»

Amendement 37

Proposition de directive
Article 2 – alinéa 1 – point 2 bis (nouveau)
Directive 2001/112/CE
Article 10 – alinéa 1 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	2 bis) À l'article 10, le deuxième alinéa suivant est inséré:
	« Le point 6 de la partie 1 de l'annexe I entre en vigueur le ... [12 mois à compter de la date à laquelle une définition des «caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus» a été ajoutée à la présente directive]. »

Amendement 38

Proposition de directive
Article 2 – alinéa 1 – point 1 bis (nouveau)
Directive 2001/112/CE
Article 3 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	« Article 3 bis
	Au plus tard le 31 décembre 2024, la Commission présente une proposition législative visant à modifier l'annexe I afin d'introduire une définition des «caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type de jus moyen», couvrant les principaux fruits utilisés dans les jus de fruits.; »

Amendement 39

Proposition de directive
Article 3 – alinéa 1 – point 1 – sous-point b bis (nouveau)
Directive 2001/113/CE
Article 2 – paragraphe 4 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	b bis) le paragraphe suivant est inséré:
	«4 bis. Le pays d'origine des fruits et des sucres utilisés pour fabriquer les produits définis à l'annexe I est indiqué sur l'étiquette. Si ce produit est fabriqué à partir d'un seul type de fruit et que les fruits utilisés sont originaires de plus d'un pays, les pays d'origine sont indiqués sur l'étiquette par ordre décroissant de la part pondérale des fruits et des

sucres issus desdits pays utilisés pour fabriquer le produit.

Pour les produits utilisant un mélange de différents fruits originaires de plusieurs pays, les pays d'origine sont indiqués sur l'étiquette par ordre décroissant de la part pondérale des fruits issus desdits pays utilisés pour fabriquer le produit.

Le pourcentage pondéral correspondant à chaque pays d'origine est indiqué sur l'étiquette des emballages au moyen de l'une des fourchettes suivantes:

>90 %

70 %-90 %

50 %-70 %

30 %-50 %

10 %-30 %

< 10 %

Pour les emballages contenant jusqu'à 30 g, le pourcentage de poids correspondant à chaque pays d'origine peut être indiqué sur l'étiquette en utilisant l'une des fourchettes suivantes:

>75 %

50 %-75 %

25 %-50 %

< 25 %

Pour les emballages contenant moins de 30 g, chaque pays d'origine peut être indiqué sur l'étiquette au moyen du code pays ISO 3166 alpha-2.»

Amendement 40

Proposition de directive
Article 3 – alinéa 1 – point 1 – sous-point c
Directive 2001/113/CE
Article 2 – paragraphe 6

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
« 6. ***Lorsque*** la teneur résiduelle en anhydride sulfureux ***dépasse 10 mg/kg, sa présence*** est mentionnée sur la liste des ingrédients***, par dérogation à l'article 20 du règlement (UE) nº 1169/2011***.»	« 6. La teneur résiduelle en anhydride sulfureux est mentionnée sur la liste des ingrédients.»

Amendement 41

Proposition de directive
Article 5 – paragraphe 1 – alinéa 1

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
Les États membres adoptent et publient les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le [***OP please insert the date = 18 months after the date of entry into force of this Directive***]. Ils communiquent immédiatement à la Commission le texte de ces dispositions.	Les États membres adoptent et publient les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le [***JO prière d'insérer la date : 12 mois après la date d'entrée en vigueur de la présente directive***]. Ils communiquent immédiatement à la Commission le texte de ces dispositions.

Amendement 42

Proposition de directive
Article 5 – paragraphe 1 – alinéa 2

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
Ils appliquent ces dispositions à partir du [***OP please insert the date = 24 months after the***	Ils appliquent ces dispositions à partir du [***JO prière d'insérer la date: 18 mois après la date***

date of entry into force of this Directive].

d'entrée en vigueur de la présente directive].

Amendement 43

Proposition de directive
Article 6 – alinéa 1

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
Les produits qui sont mis sur le marché ou étiquetés avant le [***OP please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive***], 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.	Les produits qui sont mis sur le marché ou étiquetés avant le [***JO prière d'insérer la date : 18 mois après la date d'entrée en vigueur de la présente directive***], 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.

Amendement 44

Proposition de directive
Article 6 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	Article 6 bis
	Sanctions
	Les États membres déterminent le régime des sanctions applicables aux violations des dispositions nationales adoptées conformément à la présente directive et prennent toutes les mesures nécessaires pour assurer la mise en œuvre de ces sanctions. Ces sanctions sont effectives, proportionnées et dissuasives.

Amendement 67

Proposition de directive
Annexe -I (nouvelle)
Directive 2001/110/CE
Annexe II – alinéa 4 – point 6 bis (nouvelle)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	-I L'annexe II de la directive 2001/110/CE est modifiée comme suit: au paragraphe 4, le point suivant est ajouté:
	«6 bis. Indice d'invertase (méthode Siegenthaler) pour le «miel non chauffé», déterminé après traitement et mélange, généralement pas moins de 50 U/kg; miel à faible teneur en enzymes naturels, pas moins de 25 U/kg.»
	(Cette modification s'applique à l'ensemble du texte. Son adoption impose des adaptations techniques dans tout le texte.)

Amendement 45

Proposition de directive
Annexe I – alinéa 1 – partie introductive

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
Les annexes I et ***III*** de la directive 2001/112/CE sont modifiées comme suit:	Les annexes I***, III*** et ***V*** de la directive 2001/112/CE sont modifiées comme suit:

Amendement 46

Proposition de directive
Annexe I – alinéa 1 – point 1 – sous-point a
Directive 2001/112/CE
Annexe I – partie I – point 6 – sous-point a – alinéa 1 bis (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	Toute forme de sucre ou d'édulcorant supplémentaire, qu'il soit naturel ou artificiel, est strictement interdite dans les jus de fruits à teneur réduite en sucres.

Amendement 47

Proposition de directive
Annexe I – alinéa 1 – point 1 – sous-point a
Directive 2001/112/CE
Annexe I – partie I – point 6 – sous-point a – alinéa 1 ter (nouveau)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	Toute forme de sucre ou d'édulcorant supplémentaire, qu'il soit naturel ou artificiel, est strictement interdite dans les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres.

Amendement 48

Proposition de directive
Annexe I – alinéa 1 – point 1 – sous-point b – sous-point ii – tiret 2
Directive 2001/112/CE
Annexe I – partie II – point 3 – tiret 14

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
« – les procédés ***d'élimination*** des 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: filtration sur membrane, fermentation à la levure.»	« – ***pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres et les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres:*** les procédés ***de réduction*** des 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: filtration sur membrane, fermentation à la levure.»

Amendement 49

Proposition de directive
Annexe I – alinéa 1 – point 2 bis (nouveau)
Directive 2001/112/CE
Annexe V – ligne 20 bis (new)

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
	2 bis) À l'annexe V, la ligne suivante est ajoutée:
	«Nom commun du fruit: Orange sanguine
	Nom botanique: Citrus × sinensis
	Valeurs Brix minimales: 10»

Amendement 50

Proposition de directive
Annexe II – alinéa 1 – point 1 – sous-point b
Directive 2001/113/CE
Annexe I – partie I – tiret 5

Texte proposé par la Commission	*Amendement*
« – 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, extraits aqueux et écorces. »	« – 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, extraits aqueux et écorces. ***Dans la dénomination «marmelade d'agrumes», le terme «agrume» peut être remplacé par le nom de l'agrume utilisé. »***