Denrées alimentaires destinés à l’alimentation humaine: modification de certaines directives «petit-déjeuner»

2023/0105(COD) - 21/04/2023 - Document de base législatif

OBJECTIF : réviser les directives dites «petit-déjeuner» afin de mieux répondre aux besoins des consommateurs et à la durabilité.

ACTE PROPOSÉ : Directive du Parlement européen et du Conseil.

RÔLE DU PARLEMENT EUROPÉEN : le Parlement européen décide conformément à la procédure législative ordinaire et sur un pied d'égalité avec le Conseil.

CONTEXTE : les directives dites «petit-déjeuner» sont un ensemble de sept directives qui établissent des règles communes concernant la composition, la dénomination de vente, l’étiquetage et la présentation de certaines denrées alimentaires afin de protéger les intérêts des consommateurs et d’assurer la libre circulation de ces produits dans le marché intérieur.

Les directives «petit-déjeuner» datent de plus de dix ans. Au cours de la dernière décennie, les marchés des denrées alimentaires ont considérablement évolué, sous l’effet de l’innovation mais aussi des changements en matière de préoccupations sociétales et de demande des consommateurs. Par conséquent, il convient de **procéder à une révision de certaines règles des directives «petit-déjeuner».**

Cette révision s’inscrit dans le sillage de la stratégie «De la ferme à la table» de la Commission et des objectifs de développement durable des Nations unies.

La Commission a annoncé que la révision des normes de commercialisation de l’Union aurait pour objectif de **pourvoir à la consommation et à l’offre de produits durables**. En outre, la Commission s’ est engagée à rechercher des moyens de faciliter l’adoption de **régimes alimentaires sains** et d’ encourager la reformulation des produits, notamment pour les denrées alimentaires riches en matières grasses, en sucres et/ou en sel. Enfin, pour permettre aux consommateurs de faire des choix alimentaires éclairés et durables, la Commission a annoncé qu’elle envisagerait de proposer l’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.

CONTENU : la Commission propose de **réviser les directives «petit-déjeuner»**, en particulier les directives relatives i) au miel, ii) aux jus de fruits, iii) aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu’à la crème de marrons, iv) à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l’alimentation humaine.

Miel

En vue de renforcer la possibilité pour les consommateurs de faire des choix éclairés, y compris en ce qui concerne l’origine de leurs aliments, il est proposé 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, lorsque le miel provient de plusieurs pays, il est prévu d’ exempter ces emballages de l’obligation d’indiquer chacun des pays d’origine du miel.

Jus de fruits

Il serait possible pour les jus de fruits de porter la mention **«sans sucres ajoutés»** pour préciser que, contrairement aux nectars de fruits, les jus de fruits ne peuvent par définition pas contenir de sucres ajoutés. De plus, pour répondre à la demande croissante des consommateurs pour des produits à faible teneur en sucre, un jus de fruit reformulé serait autorisé à indiquer «**jus de fruits à teneur réduite en sucre**» ou «jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres» sur son étiquette.

Afin de soutenir la production et la commercialisation de fruits et d'améliorer la qualité minimale des nectars, il est proposé d'abaisser la proportion de sucres et/ou de miel pouvant être ajoutés aux nectars de fruits qui sont naturellement pauvres en acide et consommables en l'état. Il convient également d'ajouter les protéines provenant de graines de tournesol à la liste des traitements et substances autorisés. Pour simplifier davantage et s'adapter aux goûts des consommateurs, le terme «eau de coco» pourrait désormais être utilisé à côté de «jus de noix de coco».

Confitures et marmelades

Il est proposé de **porter la teneur minimale générale en fruits à 450 g/1000 g** (contre 350 g/1000 g actuellement), qui était réservée jusqu'à présent à la «confiture extra» et à la «gelée extra», ce qui réduirait en conséquence la quantité de sucres ajoutés nécessaire pour atteindre la teneur minimale en matière sèche soluble de ces produits.

Le terme «**marmelade**», autorisé jusqu'à présent uniquement pour les confitures d'agrumes, serait désormais autorisé pour toutes les confitures afin d'introduire la possibilité d'adapter la dénomination du produit aux plus utilisés localement. Afin d'éviter toute confusion chez les consommateurs, il conviendra d'utiliser le terme «marmelade d'agrumes» dans l'ensemble de l'Union pour désigner le produit défini jusqu'à présent comme «marmelade» afin de distinguer les deux catégories de produits.

Lait de conserve partiellement ou totalement déshydraté

Afin de répondre à l'évolution des besoins des consommateurs, il est proposé d'autoriser un traitement destiné à produire des **produits laitiers déshydratés sans lactose**. En outre, la dénomination particulière du terme anglais «evaporated milk» figurant à l'annexe II de la directive 2001/114/CE devrait être alignée sur les normes internationales définies dans la norme Codex pour les laits concentrés.