Alimentation humaine: confitures, gelées, marmelades de fruits et crèmes de marrons

1996/0118(CNS) - 17/04/1996 - Document de base législatif

OBJECTIF : conformément aux engagements pris par la Communauté, simplifier certaines directives verticales dans le domaine des denrées alimentaires pour ne tenir compte que des seules exigences essentielles auxquelles doivent répondre les produits visés par lesdites directives afin que ceux-ci puissent circuler librement dans le marché intérieur. CONTENU : la présente proposition de directive du Conseil relative aux confitures ainsi qu'à la crème de marrons adapte la directive 79/693/CEE à la législation communautaire générale applicable à toutes les denrées alimentaires, notamment à celle relative aux colorants, aux édulcorants, et aux autres additifsautorisés. La proposition définit la "marmelade extra", la "marmelade-gelée" et la marmelade-gelée extra", pour tenir compte de produits nouveaux sur le marché. La directive 79/693/CEE prévoit que les produits couverts doivent comporter au moins 60% de matière sèche soluble, comprenant essentiellement des sucres. Toutefois, les Etats membres sont autorisés à recourir à l'emploi des dénominations réservées par ladite directive pour des produits présentant une teneur en matière sèche soluble inférieur à 60%. Dans tous les cas, il est prévu que la mention de la teneur totale en sucres figure sur l'étiquetage. Compte tenu des divergences dans les méthodes de fabrication utilisées dans les différents Etats membres, la Commission estime que cette question peut être réglée par les Etats membres, pour autant que l'indication de la teneur totale en sucres figure sur l'étiquetage.