Procedure file

Informations de base

COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure 2023/0105(COD) codécision)

Directive

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

Modification Directive 2001/110 1996/0114(CNS)
Modification Directive 2001/112 1996/0115(CNS)

Modification Directive 2001/114 1996/0116(CNS)

Modification Directive 2001/113 1996/0118(CNS)

Sujet

3.10.02 Produits transformés, agroalimentaire

3.10.03 Commercialisation et échanges des produits agricoles et des animaux

3.10.05.02 Lait et produits laitiers

3.10.06.07 Sucre

3.10.06.08 Vin, boissons alcoolisées et non-alcoolisées

4.60.02 Information du consommateur, publicité, étiquetage

4.60.04.04 Sûreté alimentaire

Procédure terminée

Acteurs principaux

Parlement européen

Commission au fond

ENVI Environnement, santé publique et sécurité alimentaire

Rapporteur(e)

Date de nomination

21/06/2023

ерр

BERNHUBER

Alexander

Rapporteur(e) fictif/fictive

S&D

SIDL Günther

renew europe

CANFIN Pascal



RIPA Manuela



VONDRA Alexandr



GANCIA Gianna



HAZEKAMP Anja

Commission pour avis

Rapporteur(e) pour avis

Date de nomination

Marché intérieur et protection des consommateurs

La commission a décidé de ne pas donner d'avis.

23/05/2023

AGRI Agriculture et développement rural



Conseil de l'Union européenne Commission européenne

DG de la Commission

Agriculture et développement rural

Commissaire

WOJCIECHOWSKI Janusz

Comité économique et social européen

Evénements clés			
21/04/2023	Publication de la proposition législative	COM(2023)0201	Résumé
08/05/2023	Annonce en plénière de la saisine de la commission, 1ère lecture		
29/11/2023	Vote en commission,1ère lecture		
04/12/2023	Dépôt du rapport de la commission, 1ère lecture	A9-0385/2023	
11/12/2023	Débat en plénière		
12/12/2023	Résultat du vote au parlement	<u> </u>	
12/12/2023	Décision du Parlement, 1ère lecture	T9-0445/2023	Résumé
12/12/2023	Dossier renvoyé a la commission compétente		
14/02/2024	Approbation en commission du texte adopté en négociations interinstitutionnelles de la 1ère lecture	PE759.007 GEDA/A/(2024)001632	
10/04/2024	Décision du Parlement, 1ère lecture	<u>T9-0193/2024</u>	Résumé
29/04/2024	Adoption de l'acte par le Conseil après la 1ère lecture du Parlement		
29/04/2024	Adoption de l'acte par le Conseil après la 1ère lecture du Parlement		
14/05/2024	Signature de l'acte final		
24/05/2024	Publication de l'acte final au Journal officiel		

Informations techniques		
Référence de procédure	2023/0105(COD)	
Type de procédure	COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision)	
Sous-type de procédure	Législation	
Instrument législatif	Directive	
	Modification Directive 2001/110 1996/0114(CNS)	
	Modification Directive 2001/112 1996/0115(CNS)	
	Modification Directive 2001/114 1996/0116(CNS)	
	Modification Directive 2001/113 1996/0118(CNS)	
Base juridique	Traité sur le fonctionnement de l'UE TFEU 043-p2	

Autre base juridique	Règlement du Parlement EP 165
Consultation obligatoire d'autres institutions	Comité économique et social européen
Etape de la procédure	Procédure terminée
Dossier de la commission parlementaire	ENVI/9/11841

Portail de documentation				
Document de base législatif	COM(2023)0201	21/04/2023	EC	Résumé
Document annexé à la procédure	SEC(2023)0162	21/04/2023	EC	
Document annexé à la procédure	SWD(2023)0097	21/04/2023	EC	
Document annexé à la procédure	SWD(2023)0098	21/04/2023	EC	
Projet de rapport de la commission	PE752.665	25/08/2023	EP	
Comité économique et social: avis, rapport	CES2432/2023	20/09/2023	ESC	
Amendements déposés en commission	PE753.722	03/10/2023	EP	
Amendements déposés en commission	PE753.737	03/10/2023	EP	
Avis de la commission	PE752.691	17/11/2023	EP	
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique	A9-0385/2023	04/12/2023	EP	
Texte adopté du Parlement, vote partiel en 1ère lecture/lecture unique	<u>T9-0445/2023</u>	12/12/2023	EP	Résumé
Lettre de Coreper confirmant l'accord interinstitutionnel	GEDA/A/(2024)001632	12/02/2024	CSL	
Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique	<u>T9-0193/2024</u>	10/04/2024	EP	Résumé
Projet d'acte final	00025/2024/LEX	14/05/2024	CSL	

Informations complémentaires		
Document de recherche	Briefing	21/03/2024

Acte final

Directive 2024/1438

JO OJ L 24.05.2024 Résumé

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

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, létiquetage et la présentation de certaines denrées alimentaires afin de protéger les intérêts des consommateurs et dassurer 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 leffet de linnovation 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 sinscrit 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 loffre de produits durables. En outre, la Commission sest engagée à rechercher des moyens de faciliter ladoption de régimes alimentaires sains et dencourager 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 quelle envisagerait de proposer lextension à certains produits de lindication obligatoire de lorigine 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 quà la crème de marrons, iv) à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à lalimentation humaine.

Miel

En vue de renforcer la possibilité pour les consommateurs de faire des choix éclairés, y compris en ce qui concerne lorigine de leurs aliments, il est proposé de réviser les règles applicables à létiquetage de lorigine du miel et de prévoir que le ou les pays dorigine soient mentionnés sur lemballage. 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 dexempter ces emballages de lobligation dindiquer chacun des pays dorigine 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 daméliorer la qualité minimale des nectars, il est proposé dabaisser la proportion de sucres et/ou de miel pouvant être ajoutés aux nectars de fruits qui sont naturellement pauvres en acide et consommables en létat. Il convient également dajouter les protéines provenant de graines de tournesol à la liste des traitements et substances autorisés. Pour simplifier davantage et sadapter 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 jusquà 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 jusquà présent uniquement pour les confitures dagrumes, serait désormais autorisé pour toutes les confitures afin dintroduire la possibilité dadapter la dénomination du produit aux plus utilisés localement. Afin déviter toute confusion chez les consommateurs, il conviendra dutiliser le terme «marmelade dagrumes» dans lensemble de l'Union pour désigner le produit défini jusquà présent comme «marmelade» afin de distinguer les deux catégories de produits.

Lait de conserve partiellement ou totalement déshydraté

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

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

Le Parlement européen a adopté par 522 voix pour, 13 contre et 65 abstentions, des amendements 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 lalimentation humaine, la directive 2001/113/CE du Conseil relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi quà la crème de marrons, destinées à lalimentation humaine, et la directive 2001/114/CE du Conseil relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à lalimentation.

La question a été renvoyée à la commission compétente pour négociations interinstitutionnelles.

Miel

Chaque miel commercialisé avec une identification différente de celle de lapiculteur devrait posséder un code identifiant lié à un système de traçabilité permettant aux autorités compétentes des États membres de remonter toute la chaîne dapprovisionnement dun miel donnée jusquà lapiculteur.

Le pays dorigine où le miel a été récolté devra être indiqué sur létiquette. Lorsque le miel a été récolté dans un seul pays, ce pays devrait être indiqué sur létiquette frontale de lemballage, à proximité de la marque du produit. Lorsque le miel est constitué dun mélange de miels récoltés dans plusieurs pays, la liste des pays dorigine devrait être indiquée sur létiquette frontale de lemballage dans lordre quantitatif décroissant.

Pour les emballages dune contenance supérieure à 30g, le pourcentage de poids correspondant à chaque pays dorigine devrait être indiqué sur létiquette en utilisant lune des fourchettes suivantes:

- >90 %
- 70 %-90 %
- 50 %-70 %
- 30 %-50 %
- 10 %-30 %
- < 10 %

Pour les emballages contenant jusquà 30g, le pourcentage de poids correspondant à chaque pays dorigine peut être indiqué sur létiquette en utilisant lune des fourchettes suivantes:

- > 75 %
- 50 %-75 %
- 25 %-50 %
- < 25 %.

Les députés ont également préconisé létablissement dun laboratoire de référence de l'Union pour le miel pour améliorer les contrôles et détecter les manipulations au moyen de tests systématiques et grâce aux méthodes d'analyse les plus récentes, dans lobjectif de démontrer lauthenticité et la qualité du miel.

La Commission devrait adopter, par voie dactes délégués, une méthode harmonisée permettant de déterminer les origines précises et lauthenticité du miel. Cette méthode permettra aux autorités compétentes de tracer lorigine du miel au moyen danalyses 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 lauthenticité du miel.

Jus de fruits

Le pays dorigine des fruits utilisés pour fabriquer le jus devrait être indiqué sur létiquette frontale. Si les fruits utilisés sont originaires de plusieurs pays, les pays dorigine devraient être indiqués sur létiquette par ordre décroissant de la proportion des fruits qui en sont issus dans le jus de fruits.

La mention «ne contient que des sucres naturellement présents» pourrait figurer sur létiquette. Létiquetage 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 dun ou de plusieurs concentrés devrait porter la mention «à base de concentré» ou «partiellement à base de concentré», selon le cas.

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, ne devraient pas figurer pas sur létiquetage du «jus de fruits à teneur réduite en sucres» ou du «jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres».

Au plus tard le 31 décembre 2024, la Commission devrait présenter une proposition législative afin dintroduire une définition des «caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles dun type de jus moyen», couvrant les principaux fruits utilisés dans les jus de fruits.

Les députés précisent que toute forme de sucre ou dédulcorant supplémentaire, quil soit naturel ou artificiel, devrait être strictement interdite dans les jus de fruits à teneur réduite en sucres. Ils estiment que les nouvelles techniques 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, ne devraient pas conduire à lutilisation dédulcorants ou dadditifs pour compenser les effets de la réduction du sucre sur le goût, la texture et la qualité du produit final.

En ce qui concerne les confitures, les gelées, les marmelades et la purée de marrons sucrée, le pays d'origine du fruit utilisé devrait également être indiqué sur l'étiquette frontale. Si le produit est fabriqué à partir dun seul type de fruit et que les fruits utilisés sont originaires de plus dun pays, les pays dorigine devront être indiqués sur létiquette 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 dorigine seront indiqués sur létiquette par ordre décroissant de la part pondérale des fruits issus desdits pays utilisés pour fabriquer le produit.

Sanctions

Les États membres devront déterminer le régime des sanctions applicables aux violations des dispositions nationales adoptées conformément à la présente directive et prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la mise en uvre de ces sanctions. Ces sanctions doivent être effectives, proportionnées et dissuasives.

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

Le Parlement européen a adopté par 603 voix pour, 9 contre et 10 abstentions, une résolution législative sur 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 lalimentation humaine, la directive 2001/113/CE du Conseil relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi quà la crème de marrons, destinées à lalimentation humaine, et la directive 2001/114/CE du Conseil relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à lalimentation humain (directives dites «petit-déjeuner»).

La position du Parlement européen arrêtée en première lecture dans le cadre de la procédure législative ordinaire modifie la proposition comme suit:

Miel

Compte tenu de l'intérêt particulier porté par les consommateurs à l'origine géographique du miel, la directive exige 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.

Afin de garantir un certain degré de flexibilité, les États membres pourront 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 quelles représentent ensemble plus de 50% du total. Les autres pays d'origine doivent être indiqués par ordre décroissant.

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.

Dans le cas du miel destiné à l'industrie, les récipients pour vrac, les emballages et la documentation commerciale doivent indiquer clairement la dénomination intégrale du produit.

La Commission pourra, 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 directive. Elle devra adopter, au plus tard quatre ans à compter de la date d'entrée en vigueur de la directive modificative, des actes dexécution définissant les méthodes danalyse permettant de détecter le miel frelaté.

Afin d'assurer des pratiques commerciales loyales et de protéger les intérêts des consommateurs, la Commission pourra adopter, au plus tard cinq ans à compter de la date dentrée en vigueur de la directive modificative, des actes délégués en fixant:

- le critère «essentiellement» en ce qui concerne l'origine florale ou végétale du miel;
- les caractéristiques de composition afin de s'assurer que le miel 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;
- 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;
- la teneur minimale en pollen dans le miel destiné à l'industrie après l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques;
- 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 jusquau consommateur.

Avant dadopter ces actes délégués, la Commission réalisera des études de faisabilité. La Commission inclura une analyse des solutions ou méthodes numériques disponibles, y compris, le cas échéant, un code identifiant unique ou des techniques similaires.

Il a également été convenu quune plateforme européenne dexperts devra être mise en place pour recueillir des données afin daméliorer les contrôles, de détecter les modifications du miel et de fournir des recommandations pour un système de traçabilité européen permettant de remonter jusquau producteur récoltant ou à limportateur.

Jus de fruits, confitures et marmelades

Pour les confitures et les marmelades, la règle générale est quau moins 450 grammes de fruits doivent être utilisés pour produire 1 kilo de produit final (500 grammes pour les confitures extra : pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates).

Le texte amendé prévoit que la mention «contient uniquement des sucres naturels» doit être autorisée pour les jus de fruits. En outre, pour répondre à la demande croissante de produits à faible teneur en sucre, il a été convenu que les jus de fruits peuvent être étiquetés «jus de fruits à teneur réduite en sucre» si au moins 30% des sucres naturels ont été retirés. Toutefois, les producteurs ne pourront pas utiliser dédulcorants pour compenser leffet de la réduction du sucre sur le goût, la texture et la qualité du produit final.

Au plus tard 36 mois après l'entrée en vigueur de la directive modificative, la Commission présentera 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 dagrumes et de la crème de marrons ont été récoltés. Ce rapport sera accompagné, le cas échéant, d'une proposition législative.

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

OBJECTIF : réviser les directives dites «petit-déjeuner» afin de renforcer les normes de commercialisation et d'améliorer l'information des consommateurs

ACTE LÉGISLATIF: Directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil 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 lalimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi quà la crème de marrons, destinées à lalimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à lalimentation humaine.

CONTENU : la présente directive actualise les règles relatives à la composition, l'étiquetage et la dénomination du miel, des jus de fruits, des confitures de fruits et du lait déshydraté. Les directives «petit-déjeuner» actualisées visent à aider les consommateurs à faire des choix plus éclairés, à garantir plus de transparence en ce qui concerne l'origine des produits, et à réduire la fraude alimentaire.

Les principales modifications sont les suivantes :

Compte tenu de lintérêt particulier porté par les consommateurs à lorigine géographique du miel, la présente directive exige que le ou les pays dorigine soient mentionnés sur létiquette 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 lopérateur.

Afin de garantir un certain degré de flexibilité, les États membres pourront prévoir que, dans le cas des mélanges de miels ayant plus de quatre pays dorigine différents, il est permis de nindiquer en termes de pourcentage que les quatre parts les plus importantes, dès lors quelles représentent ensemble plus de 50% du total. Les autres pays dorigine devront être indiqués par ordre décroissant sans pourcentage.

Dans le cas d'emballages de moins de 30 grammes, les noms des pays d'origine pourront être remplacés par un code ISO à deux lettres.

Afin daider la Commission à disposer des meilleures compétences techniques disponibles, la directive prévoit la mise en place dune plateforme qui devra formuler des recommandations en vue dun système de traçabilité de l'Union qui garantisse que les informations essentielles sur lorigine du miel. Elle devra également aider à la mise en place future dun laboratoire de référence de l'Union pour le miel en vue daméliorer les contrôles et de détecter le frelatage du miel au moyen de méthodes harmonisées dans le but de prouver lauthenticité et la qualité du miel.

Jus de fruit

Afin de tenir compte de la demande croissante de produits à teneur réduite en sucres, la directive prévoit l'ajout de trois nouvelles catégories: i) «jus de fruits à teneur réduite en sucres», ii) «jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres» et iii) «jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres». Les jus de fruits pourront être étiquetés «jus de fruits à teneur réduite en sucre» si au moins 30% des sucres naturels ont été retirés. Toutefois, les producteurs ne pourront pas utiliser dédulcorants pour compenser leffet de la réduction du sucre sur le goût, la texture et la qualité du produit final.

La directive prévoit également que la mention «contient uniquement des sucres naturellement présents» doit être autorisée pour les jus de fruits. Lintroduction dune telle mention fournira 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, dune part, et les nectars de fruits, dautre part, et à permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés.

Confitures de fruits

La teneur minimale en fruits des confitures et des confitures extra est augmentée (100 g de plus par kg pour les confitures, et 50 g de plus par kg pour les confitures extra). Une distinction est établie entre les deux catégories: a) 450 g en règle générale pour la confiture; b) 500 g en règle générale pour la confiture extra.

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

Lait

Dans le cas du lait déshydraté, l'utilisation des traitements destinés à produire des produits laitiers déshydratés sans lactose sera autorisée.

ENTRÉE EN VIGUEUR: 13.6.2024.

Transparence				
BERNHUBER Alexander	Rapporteur(e)	ENVI	19/02/2024	Austria Juice GmbH
BERNHUBER Alexander	Rapporteur(e)	ENVI	23/01/2024	Copa-Cogeca
BERNHUBER Alexander	Rapporteur(e)	ENVI	19/01/2024	Deutscher Imkerbund e.V. Biene Österreich
BERNHUBER Alexander	Rapporteur(e)	ENVI	17/11/2023	CEFS
BERNHUBER Alexander	Rapporteur(e)	ENVI	15/11/2023	Belgian PermRep
BERNHUBER Alexander	Rapporteur(e)	ENVI	15/11/2023	Federation Europeenne Des Emballeurs Et Distributeurs De Miel - European Federation of Honey Packers and Distributors
BERNHUBER Alexander	Rapporteur(e)	ENVI	15/11/2023	Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
OLEKAS Juozas	Rapporteur(e) fictif/fictive pour avis	AGRI	31/10/2023	AIJN

TOLLERET Irène	Rapporteur(e) fictif/fictive pour avis	AGRI	14/09/2023	FIAC Fruits
OLEKAS Juozas	Rapporteur(e) fictif/fictive pour avis	AGRI	14/09/2023	Famille Michaud Apiculteurs
FERNANDES José Manuel	Membre	08/12/2023	FIPA - Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares	
THALER Barbara	Membre	06/12/2023	Vereinigung der österreichischen Industrie - Industriellenvereinigung	
WÖLKEN Tiemo	Membre	05/12/2023	Deutsche Imkerverband	
SKYTTEDAL Sara	Membre	29/11/2023	Livsmedelsföretagen	
THALER Barbara	Membre	28/11/2023	Wirtschaftskammer Österreich	
BUSCHMANN Martin	Membre	16/11/2023	Hague Corporate Affairs Better Juice	
THALER Barbara	Membre	15/11/2023	Land Tirol Darbo Unterweger Früchteküche GmbH	
THALER Barbara	Membre	15/11/2023	Wirtschaftskammer Österreich	
POULSEN Erik	Membre	14/11/2023	Biavlernes Forening	
FERNANDES José Manuel	Membre	13/11/2023	Hague Corporate Affairs Better Juice	