

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (68)879

Vol. 1968/0150

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES

COM(68) 879 final

Bruxelles, le 26 novembre 1968

Proposition de

REGLEMENT DU CONSEIL

concernant la fabrication et la mise dans
le commerce de la margarine

(présentée par la Commission au Conseil)

COM(68) 879 final

Les Etats membres ont été consultés au cours des réunions suivantes :

a) Groupe de travail "Législation des denrées alimentaires"

Réunion du 30 octobre 1967

b) Sous-groupe "Matières grasses"

Réunions des 15-16 décembre 1966

13-14 mars 1967

5 juillet 1967

Bref résumé du projet de règlement

Le règlement définit la margarine , détermine les substances qui peuvent être ajoutées au cours de sa fabrication, et fixe les règles relatives à son conditionnement et à son étiquetage.

Consultation du Parlement Européen

La proposition étant fondée sur l'article 43 du Traité, la consultation du Parlement est obligatoire.

Proposition de
REGLEMENT DU CONSEIL

concernant la fabrication et la mise dans
le commerce de la margarine

(présentée par la Commission au Conseil)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTES EUROPEENNES,

Vu le traité instituant la Communauté Economique Européenne, et notamment son article 43,

Vu la proposition de la Commission,

Vu l'avis du Parlement Européen,

CONSIDERANT que les législations des Etats membres définissent la composition de la margarine, déterminent les substances qui peuvent ou doivent être ajoutées au cours de sa fabrication et prescrivent des règles particulières pour son étiquetage et son conditionnement ;

CONSIDERANT que les différences qui existent actuellement entre ces législations entravent la libre circulation de la margarine et peuvent soumettre les entreprises à des conditions de concurrence inégales ;

CONSIDERANT, par conséquent, qu'il est nécessaire de fixer des règles communes pour la composition, le conditionnement et l'étiquetage de la margarine, et de déterminer les substances qui peuvent être ajoutées au cours de sa fabrication, à l'exclusion de toutes autres ;

CONSIDERANT que pour éviter les risques de falsification du beurre, il convient de prévoir l'addition obligatoire de substances révélatrices au cours de la fabrication de la margarine :

CONSIDERANT que la fixation des normes bactériologiques auxquelles doit répondre la margarine, la détermination des critères de pureté des substances dont l'addition est autorisée, ainsi que les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication de la margarine sont des mesures d'application de caractère technique et qu'il convient d'en confier l'adoption à la Commission dans le but de simplifier et d'accélérer la procédure ;

CONSIDERANT que dans tous les cas pour lesquels le Conseil confère à la Commission des compétences pour l'exécution des règles établies dans le

domaine des denrées alimentaires, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les Etats membres et la Commission au sein du Comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision du Conseil du,

A ARRETE LE PRESENT REGLEMENT :

Article premier

1. Au sens du présent règlement, on entend par "margarine" le produit obtenu par émulsion, principalement du type eau dans l'huile, de matières grasses comestibles.
2. La dénomination "margarine" est réservée au produit défini au paragraphe 1.

Article 2

1. Est autorisé, dans la fabrication de la margarine, l'emploi :
 - a) soit de lait ne contenant pas plus de 0,5 % en poids de matières grasses et éventuellement acidifié au moyen de levains lactiques ;
 - b) soit de lait en poudre obtenu à partir d'un lait ayant les caractéristiques visées à l'alinéa précédent, et à la dose maximale de 2 % en poids.
2. L'emploi de tout autre lait et de matières grasses provenant de lait est interdit.

Article 3

La margarine doit, au cours de sa fabrication, être additionnée soit d'amidon de riz ou de maïs, soit de fécule de pommes de terre, même sous forme solubilisée, dans des proportions non inférieures à 2 et 3 grammes par kilogramme respectivement.

Article 4

1. Sans préjudice des dispositions des articles 2 et 3, seules peuvent être incorporées à la margarine au cours de sa fabrication, les substances énumérées à l'annexe I.
2. Au cours de la fabrication de margarine destinée à être employée en pâtisserie, peuvent en outre être incorporées les substances énumérées à l'annexe II.

Article 5

1. La margarine ne peut être mise dans le commerce, ni dans un but lucratif être incorporée dans d'autres denrées alimentaires que si elle :

- a) présente, en poids, une teneur en matières grasses d'au moins 82 %;
 - b) présente des caractéristiques hygiéniques, chimiques et organoleptiques susceptibles de garantir qu'elle est propre à la consommation.
2. Les critères qui doivent être observés pour l'application du paragraphe 1 alinéa b) sont déterminés selon la procédure prévue à l'article 9.

Article 6

- 1. La margarine ne peut être mise dans le commerce de détail que sous emballage.
- 2. Le conditionnement de la margarine en emballages d'un contenu non supérieur à 1 kg est effectué mécaniquement.
- 3. La margarine conditionnée en emballages dont le contenu est supérieur à 50 grammes et non supérieur à 30 kilogrammes ne peut être mise dans le commerce que sous les seuls poids nets suivants : 62,5 g; 125 g; 250 g; 500 g; 1 kg; 2,5 kg; 5 kg; 10 kg et 25 kg.

Article 7

- 1. Sans préjudice des mesures à prendre par la Communauté internationale d'étiquetage des denrées alimentaires, la margarine ne peut être mise dans le commerce que si son emballage ou étiquette porte les indications suivantes, bien visibles, clairement lisibles et indélébiles :
 - a) sur au moins deux faces de l'emballage et sur chaque face imprimée la dénomination "margarine" en caractères de dimensions au moins égales à toutes les autres indications; cette dénomination doit être suivie des mots "pour pâtisserie", lorsqu'une ou plusieurs des substances énumérées à l'annexe II ont été utilisées;
 - b) le poids net exprimé en grammes ou kilogrammes;
 - c) le nom ou la raison sociale, et l'adresse ou le siège social du fabricant, du conditionneur ou d'un vendeur;
 - d) le cas échéant, les mentions :
 - "coloré",
 - "avec agents conservateurs",
 - "avec agents émulsifiants",
 - "avec agents anti-oxygènes",
 - "aromatisé";

- e) la mention "demi-sel" lorsque la teneur de la margarine en chlorure de sodium est comprise entre 1 et 10 g/kg, et la mention "salé" lorsqu'elle dépasse 10 g/kg ;
 - f) la date de fabrication, éventuellement en code ;
 - g) le nom du pays d'origine pour la margarine provenant de pays tiers.
2. Toute référence au lait et aux produits laitiers est interdite sur les emballages ou étiquettes de la margarine ainsi que dans toute publicité faite à son égard.
3. Les Etats membres peuvent ~~interdire~~ ^{interdire} la mise dans le commerce de la margarine si les indications prévues au paragraphe 1, alinéas d) et e) ne figurent pas dans leurs langues nationales sur l'une des faces principales de l'emballage.

Article 8

1. Sont déterminés selon la procédure prévue à l'article 9 :
- a) les caractéristiques de composition nécessaires pour que la dénomination "margarine" puisse être suivie d'une mention faisant référence à l'origine des matières grasses utilisées ;
 - b) autant que de besoin, les critères de pureté des produits d'addition et de traitement énumérés aux annexes du présent règlement ;
 - c) les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle des critères de pureté ci-dessus visés ;
 - d) les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication de la margarine.
2. Selon la même procédure, peuvent être modifiées ou complétées, sur la base des résultats des recherches scientifiques et techniques, les annexes du présent règlement.

Article 9

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le Comité permanent des denrées alimentaires, institué par la décision du Conseil du, ci-après dénommé le "Comité", est saisi par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un Etat membre.
2. Au sein du Comité, les voix des Etats membres sont affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. Le représentant de la Commission soumet un projet des mesures à prendre. Le Comité émet son avis sur ces mesures dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence des questions soumises à examen. Il se prononce à la majorité de douze voix.
 4. La Commission arrête les mesures et les met immédiatement en application, lorsqu'elles sont conformes à l'avis du Comité. Si elles ne sont pas conformes à l'avis du Comité ou en l'absence d'avis, la Commission soumet aussitôt au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre.
- Si, à l'expiration d'un délai de trois mois, le Conseil, statuant à la majorité qualifiée, n'a pas arrêté de mesures, la Commission arrête les mesures proposées et les met immédiatement en application.

Article 10

Le présent règlement ne s'applique pas aux produits

- a) destinés à être exportés hors de la Communauté;
- b) importés des pays tiers et destinés à faire l'objet d'un trafic de perfectionnement actif.

Article 11

1. Le présent règlement est mis en application le 1er juillet 1969.
2. Dès l'entrée en vigueur du présent règlement, les Etats membres veillent à informer la Commission, en temps utile pour présenter ses observations, de tout projet ultérieur de dispositions essentielles d'ordre législatif, réglementaire ou administratif qu'ils envisagent d'adopter dans le domaine régi par le présent règlement.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout Etat membre.

Fait à Bruxelles, le

Par le Conseil
Le Président

ANNEXE I

Substances pouvant être incorporées à la margarine au cours de sa fabrication

Numérotation C.E.E.	Dénomination	Maximum autorisé (en g/kg)
E 160	Caroténoïdes a) alpha, beta, gamma carotène b) bixine, Norbixine (Rocou Annato)	
E 200	Acide sorbique	isolément ou ensemble : 1 (exprimé en acide sorbique)
E 201	Sorbate de sodium	
E 202	Sorbate de potassium	
E 203	Sorbate de calcium	
E 300	Acide l-ascorbique	0,3
E 304	Acide palmityl 6-l-ascorbique	3
E 304	(Palmitate d'ascorbyle)	
E 306	Extraits d'origine naturelle riches en tocophérol	isolément ou ensemble : 0,1 (exprimé en tocophérol)
E 307	DL - Alpha-tocophérol de synthèse	
E 308	DL - Gamma-tocophérol de synthèse	
E 309	DL - Delta-tocophérol de synthèse	
E 322	Lécithines	
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	10
E 270	Acide lactique	
E 330	Acide citrique	
E 334	Acide tartrique	
	Bicarbonate de sodium	
	Chlorure de sodium	20
	Matières aromatiques naturelles et synthé- tiques chimiquement identiques aux natu- relles	
	Jaune d'oeuf	
	Protéines alimentaires d'origine lactique ou végétale	10
	Sucres	
	Eau potable	

ANNEXE II

Substances pouvant être incorporées à la margarine pour pâtisserie
au cours de sa fabrication

Numérotation C.E.E.	Dénomination	Maximum autorisé (en g/kg)
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	70
E 472	Mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires estérifiés par l'un des acides suivants : acétique, lactique, citrique, tartrique ou diacétyl-tartrique	10
E 473	Sucresters : esters de saccharose et d'acides gras alimentaires	10
E 474	Sucroglycérides : mélange d'esters de saccharose et de mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	10