

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (68)834

Vol. 1968/0142

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) 834 final

Bruxelles, le 5 novembre 1968

Proposition d'une

DIRECTIVE DU CONSEIL

relative au rapprochement des législations des
Etats membres concernant
les pâtes alimentaires

(présentée par la Commission au Conseil)

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

a) Groupe de travail "Législation des denrées alimentaires"

Réunion du 5 avril 1967

b) Sous-groupe "Céréales transformées"

Réunions des 25-26 juin 1964
19-20 novembre 1964
18-19 mai 1965
6- 7 juillet 1965
19-21 janvier 1966
14-15 avril 1966
22-24 novembre 1966
14 février 1967

Bref résumé du projet de directive

La directive définit les différents types de pâtes alimentaires en fonction des matières premières utilisées pour leur fabrication, et fixe les règles relatives à leur conditionnement et à leur étiquetage.

Consultation du Parlement européen et du Comité économique et social

La proposition étant fondée sur l'article 100 du traité, et son exécution comportant une modification des dispositions législatives dans certains Etats membres, la consultation du Parlement et du Comité économique et social s'avère obligatoire.

Proposition d'une
DIRECTIVE DU CONSEIL

relative au rapprochement des législations des
Etats membres concernant
les pâtes alimentaires

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

Vu le traité instituant la Communauté Economique Européenne, et notamment son article 100,

Vu la proposition de la Commission,

Vu l'avis du Parlement Européen,

Vu l'avis du Comité Economique et Social,

CONSIDERANT que les législations des Etats membres définissent la composition et les caractéristiques de fabrication des pâtes alimentaires, leur réservent certaines dénominations et prescrivent des règles particulières pour leur étiquetage et leur conditionnement ;

CONSIDERANT que les différences entre ces législations entravent la libre circulation des pâtes alimentaires, créent des conditions de concurrence inégales, et ont de ce fait une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du Marché commun ;

CONSIDERANT qu'en l'occurrence les critères et méthodes à retenir pour rapprocher ces législations sont notamment la nature et la qualité des semoules, ainsi que le choix de dénominations différenciées en fonction de la composition des pâtes alimentaires ;

CONSIDERANT que, sans préjuger l'adoption de prescriptions communautaires, il convient dès à présent que les dispositions nationales concernant les matériaux d'emballage pour denrées alimentaires ne puissent créer des entraves à la libre circulation des pâtes alimentaires ;

CONSIDERANT que la fixation des caractéristiques analytiques, ainsi que la détermination des modalités relatives au prélèvement des échantillons et des méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des pâtes alimentaires 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 de règles établies dans le

domaine des denrées destinées à l'alimentation humaine, 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 LA PRESENTE DIRECTIVE :

Article premier

Les Etats membres ne peuvent, pour des motifs concernant la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage, interdire ni entraver le commerce, sous les dénominations qui leur sont réservées, des produits énumérés à l'annexe si ceux-ci répondent aux définitions et règles communes prévues dans la présente directive et son annexe.

Article 2

1. Les Etats membres prennent toutes dispositions utiles pour que les dénominations énumérées à l'annexe ne puissent être utilisées dans le commerce que pour désigner les produits y définis.
2. Les dispositions du paragraphe 1 ne font pas obstacle à ce que les pâtes alimentaires fraîches et les pâtes alimentaires obtenues à partir d'une autre matière première que le blé, soient commercialisées sous le nom de pâtes alimentaires si cette dénomination est suivie du qualificatif "fraîches" ou du nom de la matière première utilisée.

Article 3

Les Etats membres autorisent que les produits énumérés à l'annexe soient additionnés d'aliments et de condiments tels que légumes, lait, viande, fromages, épices.

Article 4

1. Les Etats membres prennent toutes dispositions utiles pour que les produits énumérés à l'annexe ne puissent être commercialisés qu'en emballage d'origine. Ils interdisent toute coloration des parties transparentes de ces emballages.

.../...

2. Les Etats membres autorisent pour les produits énumérés à l'annexe et présentés dans des emballages dont le contenu est supérieur à 50 grammes, les seuls poids nets suivants : 125, 250, 500 grammes et multiples de 500 grammes.

Article 5

1. Sans préjudice des mesures à arrêter par la Communauté en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, les Etats membres prennent toutes dispositions utiles pour que les produits énumérés à l'annexe ne puissent être commercialisés que si leur emballage porte les indications suivantes, bien visibles, clairement lisibles et indélébiles :
 - a) la dénomination qui leur est réservée, suivie ou non de l'indication du format, à l'exclusion de toute autre, en caractères de dimensions au moins égales aux autres indications ;
 - b) le cas échéant, la dénomination, suivie du nom du ou des produits additionnés conformément à l'article 3 ;
 - c) le poids net exprimé en grammes ou en kilogrammes ;
 - d) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant ou d'un vendeur ;
 - e) le nom du pays d'origine pour les produits provenant de pays tiers.
2. Les Etats membres peuvent interdire le commerce des produits énumérés à l'annexe si les indications obligatoires prévues au paragraphe 1 alinéas a) et b) ne figurent pas dans leurs langues nationales sur l'une des faces principales de l'emballage.

Article 6

Les Etats membres ne peuvent interdire ni entraver le commerce des produits énumérés à l'annexe et fabriqués dans la Communauté pour des motifs concernant les matériaux d'emballage, si ceux employés sont conformes à la législation de l'Etat membre d'origine.

.../...

Article 7

Sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 8 :

- a) les caractéristiques analytiques des produits énumérés à l'annexe ;
- b) les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits énumérés à l'annexe.

Article 8

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 9

La présente directive ne s'applique pas aux produits destinés à être exportés hors de la Communauté.

Article 10

1. Les Etats membres prennent toutes mesures utiles pour se conformer à la présente directive douze mois au plus tard après sa notification et en informent immédiatement la Commission.
2. Dès la notification de la présente directive, les Etats membres veillent en outre 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 la présente directive.

Article 11

Les Etats membres sont destinataires de la présente directive.

Définitions et dénominations des produits

a) Pâtes alimentaires de qualité supérieure :

Les produits obtenus par la mise en forme, au moyen d'eau, de semoule de blé dur ⁽¹⁾ suivie de dessiccation sans processus de fermentation.

b) Pâtes alimentaires :

Les produits obtenus par la mise en forme, au moyen d'eau, de semoule fine de blé dur ⁽²⁾ et éventuellement de semoule de blé dur, suivie de dessiccation sans processus de fermentation.

c) Pâtes alimentaires de qualité supérieure à haute teneur en oeufs :

Les pâtes alimentaires de qualité supérieure contenant au minimum, par kg de semoule, 200 g d'oeufs de poule ou le poids équivalent de poudre d'oeufs de poule.

d) Pâtes alimentaires aux oeufs entiers :

Les pâtes alimentaires contenant au minimum, par kg de semoule fine et éventuellement de semoule, 135 g d'oeufs de poule ou le poids équivalent de poudre d'oeufs de poule.

e) Pâtes alimentaires aux jaunes d'oeufs :

Les pâtes alimentaires contenant au minimum, par kg de semoule fine et éventuellement de semoule, 48 g de jaunes d'oeufs de poule ou le poids équivalent de poudre de jaunes d'oeufs de poule.

-
- (1) Le produit granuleux qui provient de la mouture suivie de blutage du blé dur (*triticum durum*) nettoyé, débarrassé des sons et autres issues, refusé au tamis d'une ouverture de maille de 0,187 mm moyennant une tolérance de passage non supérieure à 10 %, et dont la teneur en cendres sur 100 parties de matière sèche n'est pas inférieure à 0,70 et supérieure à 0,90.
- (2) Le produit grené, qui provient, au cours de l'extraction des semoules, de la mouture suivie de blutage du blé dur (*triticum durum*) nettoyé, débarrassé des sons et autres issues, refusé au tamis d'une ouverture de maille de 0,160 mm moyennant une tolérance de passage non supérieure à 50 %, et dont la teneur en cendres sur 100 parties de matière sèche n'est pas inférieure à 0,95 et supérieure à 1,20.