



Council of the
European Union

Brussels, 4 September 2023
(OR. en, fr)

**Interinstitutional File:
2023/0105(COD)**

11384/23
ADD 9

LIMITE

**AGRI 376
AGRIORG 81
AGRILEG 120
FOOD 56
CODEC 1262
IA 164**

NOTE

From: General Secretariat of the Council

To: Delegations

No. Cion doc.: 8624/23 + ADD 1- ADD 4

Subject: Proposal for a DIRECTIVE OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL amending Council Directives 2001/110/EC relating to honey, 2001/112/EC relating to fruit juices and certain similar products intended for human consumption, 2001/113/EC relating to fruit jams, jellies and marmalades and sweetened chestnut purée intended for human consumption, and 2001/114/EC relating to certain partly or wholly dehydrated preserved milk for human consumption
- Comments from the French delegation

Delegations will find attached the written comments, including courtesy translation, from the French delegation on the Swedish Presidency's suggested amendments, as set out in 10222/2/23 REV 2, and on the issues raised by the Spanish Presidency in document WK 9110/2023.

Objet: Commentaires de la Délégation française sur la proposition de texte révisé relatif aux directives dites «petit-déjeuner» (10222/1/23 REV 2 datant du 27 juin 2023)

A la suite des différents groupes de travail sur les directives dites « petit-déjeuner » menés sous Présidence suédoise, cette dernière a présenté une version révisée de la proposition de *directive du Parlement européen et du conseil modifiant les directives 2001/110/CE du Conseil relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et certains produits similaires destinés à la consommation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées de fruits et marmelades et purée de marrons sucrés destinés à l'alimentation humaine consommation, et 2001/114/CE relative à certaines consommations partielles ou totales lait de conserve déshydraté pour la consommation humaine* (document 10222/2/23 REV 2 datant du 27 juin 2023).

La Présidence espagnole a invité les Etats membres à faire part de leurs commentaires écrits sur cette proposition de texte révisé pour le 1^{er} septembre 2023.

Les autorités françaises font part de leurs commentaires dans la présente note.

1) Directive 2001/110/CE du Conseil relative au miel

a. Options d'étiquetage des miels de mélange

La proposition de texte révisée prévoit plusieurs options concernant l'étiquetage des miels de mélange.

- Option 0: indication des pays d'origine par ordre pondéral décroissant sans pourcentage ;
- Option 1: le pourcentage doit être indiqué pour l'origine représentant la plus grande part. Dans le cas où deux ou plusieurs origines ont la même part la plus importante, cette part doit être indiquée pour chacune d'entre elles. Une tolérance de 3 % est autorisée ;
- Option 2: le pourcentage doit être indiqué pour les origines dont la part est supérieure à 30 %. Si l'origine avec la plus grande part est inférieure à 30 %, son pourcentage doit être indiqué. Une tolérance de 3 % est autorisée ;
- Option 3: si la part d'une origine particulière dépasse 50 %, cela doit être indiqué en complétant la mention de ce pays par « plus de 50 % ».

Les autorités françaises sont attachées à ce que les règles en matière de transparence sur l'origine des miels en mélange soient renforcées et harmonisée au sein de l'Union européenne.

Les autorités françaises rappellent la mise en place d'une réglementation nationale (décret n° 2022-482 du 4 avril 2022 relatif au miel) qui rend obligatoire l'indication du nom des pays d'origine des miels en mélange conditionnés sur le territoire national. Conformément à l'exigence de loyauté qui résulte de l'article 7 du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (règlement dit INCO), les pays doivent être indiqués dans un ordre pondéral décroissant.

L'option 0 (étiquetage des pays selon un ordre pondéral décroissant) est donc conforme à la réglementation française pour les miels de mélange conditionnés en France. La généralisation de ce mode d'étiquetage au sein de l'Union européenne est un minimum souhaitable pour les autorités françaises, afin d'harmoniser les règles entre producteurs et conditionneurs des différents Etats membres.

Néanmoins, les autorités françaises considèrent qu'une proposition plus ambitieuse pourrait être soutenue afin d'améliorer encore la transparence sur ces produits spécifiques. Il convient en effet de souligner que l'origine des produits est un critère prépondérant dans les actes d'achats alimentaires et que 80 % des miels commercialisés dans l'UE sont des miels en mélange. La France est cependant attentive à ce que la réglementation ne génère pas des coûts et une charge administrative trop importants pour les opérateurs et qu'elle soit contrôlable par les autorités compétentes des Etats membres.

C'est pourquoi, à titre de compromis, les autorités françaises indiquent sa préférence pour l'option 1, qui présente un caractère équilibré entre les différents intérêts en présence.

Les autorités françaises estiment que les options 2 et 3 ne correspondent pas forcément à la réalité du marché dans la mesure où il est rare qu'un mélange de miel comprenne un miel originaire d'un pays à hauteur de 30 % ou 50 %. Les miels en mélange sont généralement composés de miels provenant de 6 à 12 pays.

Compte tenu de ces éléments, les autorités françaises ne sont pas opposées à discuter d'une option consistant à indiquer les pourcentages des pays d'origine selon un seuil inférieur à 30%, à définir.

En outre, les autorités françaises considèrent que le pays d'origine doit être indiqué en toutes lettres car le consommateur moyen n'a pas forcément connaissance des trigrammes utilisés pour désigner les pays. De plus, lors de contrôles, les autorités compétentes ont constaté sur les miels en mélange l'utilisation de trigrammes différents pour désigner un même pays. A titre d'exemple, pour la Chine, certains opérateurs indiquent RPC tandis que le trigramme iso est CHN.

b. Dérogation pour les petits conditionnements

Les autorités françaises sont réservées sur l'exemption pour les emballages de moins de 25 grammes prévus dans l'actuel projet de directive. Elles estiment en effet que les dispositions du règlement 1169/2011 dit INCO ont vocation à s'appliquer (exemption pour les emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm²).

2) Directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine

a. Options d'étiquetage des jus de fruits

Concernant les options d'étiquetage des jus de fruits, à savoir l'option 0 de la Commission : « *no fruit juices contain added sugars* » (« *aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés* ») et l'option 1 « *fruit juices contain only sugars that occur naturally in the fruit* » (« *les jus de fruits contiennent seulement des sucres naturellement présents dans le fruit* »), la France considère que l'option 1 est plus transparente et donne une information plus claire aux consommateurs.

Cependant la possibilité d'emploi de cette mention laisse perdurer un doute quant à l'articulation avec le règlement n°1924/2006. La mention « *les jus de fruits contiennent seulement des sucres naturellement présents dans le fruit* » est-elle l'unique allégation nutritionnelle que pourraient porter les jus de fruit au regard de l'absence d'adjonction de sucres ou devrait-elle accompagner l'allégation nutritionnelle « sans sucres ajoutés » (ou toute allégation nutritionnelle ayant le même sens) définie à l'annexe du règlement n° 1924/2006 ?

b. Introduction d'une nouvelle catégorie de jus de fruit

Les autorités françaises rappellent qu'elles sont favorables aux deux nouvelles catégories de produits proposées par la Commission à savoir « *jus de fruits à teneur réduite en sucres* » (*reduced-sugar fruit juice*) et « *jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres* » (*reducedsugar fruit juice from concentrate*).

Les autorités françaises prennent note de l'ajout de la nouvelle catégorie de jus de fruit proposée par la Présidence suédoise, à savoir les « *jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres* » (*concentrated reduced sugar fruit juice*).

Il ne semble toutefois pas nécessaire d'aller au-delà, en définissant d'autres catégories de produits non couverts par la directive, car l'introduction de nouvelles dénominations pourrait complexifier le cadre réglementaire sans améliorer pour autant l'information pour les consommateurs.

En tout état de cause, les produits non couverts peuvent utiliser une dénomination descriptive telle que prescrite par le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires.

c. Articulation avec le règlement n°1924/2006 concernant le calcul du taux de réduction de 30% pour les nouvelles catégories de jus de fruits comme « jus de fruits à teneur réduite en sucres » et « jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres ».

La Commission a rappelé l'exigence de réduction de 30 % des sucres pour pouvoir utiliser la mention « jus de fruit à teneur réduite en sucre », y compris pour les jus mélangés. Cependant, il n'a pas été précisé quelle est la base de comparaison pour la réduction de 30% de la teneur en sucres d'un jus de fruits :

- S'applique-t-elle au « type moyen de jus de fruit dont il provient » ? Dans ce cas, à quoi correspondrait « un type moyen de jus de fruits » ?
- Quel serait le panel de produits de référence ?
- Comment cela peut-il s'appliquer pour les jus multifruits dont la composition varie d'un opérateur à l'autre, ne permettant pas d'identifier un « type moyen » ?

Un renvoi vers le règlement n° 1924/2006, qui prévoit la comparaison par rapport à un panel représentatif de produits similaires, permettrait d'écarter cette difficulté. Cette référence, rédigée comme suit « *par rapport à un produit similaire, conformément au règlement (CE) n° 1924/2006, et* », pourrait à cette fin être ajoutée aux définitions précitées :

- Par exemple, concernant les « jus de fruits à teneur réduite en sucres » (cela devrait également s'appliquer pour les autres nouvelles catégories de jus réduits en sucres) : « Le produit obtenu à partir du produit défini au point 1 a), dont les sucres naturellement présents ont été éliminés d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire, conformément au règlement (CE) n° 1924/2006, et par un procédé autorisé dans les conditions prévues à l'annexe I, partie II, point 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient ».

A noter, les désignations « jus de fruits à teneur réduite en sucres » / « jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres » deviendraient des dénominations légales. En principe, le règlement n°1924/2006 prévoit que la mention « réduit en sucres » soit accompagnée du pourcentage de réduction. Les autorités françaises souhaiteraient avoir confirmation que les produits portant les dénominations précitées seront exemptés de l'indication du pourcentage de réduction, sauf si l'allégation nutritionnelle « réduit en sucres » est utilisée par ailleurs sur l'étiquetage.

3) Directive 2001/113/CE du Conseil relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine

a. Teneur en fruits

Les autorités françaises s'interrogent sur la suppression, dans la dernière version du texte, des options proposées initialement dans le cadre des travaux concernant les teneurs en fruits des confitures et gelées, à savoir :

- Option A : 350 grammes de fruits pour les confitures et 450 grammes pour les confitures extra, teneurs en vigueur dans la directive actuelle ;
- Option B : 400 grammes de fruits pour les confitures et 500 grammes pour les confitures extra ;
- Option C : 450 grammes de fruits pour les confitures et 500 grammes pour les confitures extra ;
- Option D : 450 grammes de fruits pour les confitures et 550 grammes pour les confitures extra (proposition de la Commission)

Les autorités françaises sont favorables à l'option C, qui constitue un équilibre entre la nécessité d'offrir des produits moins sucrés et plus sains aux consommateurs et les contraintes pour les industriels pour la fabrication de ces produits. En effet, l'option D, qui est désormais la seule option, implique un effort trop important pour les industriels du secteur. L'augmentation de la teneur en fruits implique que les produits soient plus humides, ce qui nécessite plus d'énergie pour obtenir une concentration.

Les autorités françaises souhaitent en outre un allongement de la période transitoire pour ces produits de 2 à 4 ans. En effet, l'augmentation de la teneur en fruits des produits commercialisés sous les dénominations « confiture » et « confiture extra » implique une modification des recettes et de l'étiquetage des produits.

Par ailleurs, Les autorités françaises saluent l'introduction, à l'annexe II de la directive, de la possibilité d'utiliser le nom de l'espèce d'agrumes pour les marmelades d'agrumes.

Les autorités françaises sont favorables à la modification introduite consistant à autoriser l'utilisation de jus de fruits ou de légumes concentrés comme ingrédients dans la confiture, par parallélisme avec les modifications envisagées pour les jus d'agrumes.

b. Articulation avec le règlement n°1924/2006

L'annexe II du projet de texte prévoit :

« (2) La partie II est remplacée par le texte suivant :

«II. Les produits définis à la partie I doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 60 %, excepté pour les produits qui satisfont aux exigences du règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la réduction du sucre, et pour les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

Sans préjudice de l'article 17, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1169/2011, les États membres, pour répondre à certains cas particuliers, peuvent autoriser les dénominations réservées pour les produits définis à la partie I dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 60 % . »

Ainsi, la logique est différente de celle prévalant pour les jus de fruits.

Pour les jus de fruits, les dénominations « jus de fruits à teneur réduite en sucres » et « jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres » sont créées en sus des dénominations « jus de fruits » et « jus de fruits à base de concentré ».

Ici, il est proposé d'inclure les produits répondant aux exigences du règlement n°1924/2006 en ce qui concerne la réduction de la teneur en sucres dans les définitions des dénominations telles que « confiture » et « gelée ».

Ces dénominations correspondraient ainsi aux produits ayant une teneur en matière sèche soluble inférieure à 60%, sauf s'ils répondent aux exigences du règlement n°1924/2006 en ce qui concerne la réduction de la teneur en sucres. Toutefois, de tels produits ne seraient pas nécessairement porteurs de l'allégation « réduit en sucres ».

La rédaction proposée pose les difficultés suivantes :

- Sur le marché cohabiteraient des produits de composition identique, certains porteurs de l'allégation « réduit en sucres » et d'autres non.
- Le règlement n° 1924/2006 prévoit que la mention « réduit en sucres » peut être apposée en cas de réduction d'au moins 30% de la teneur en sucres, par rapport à un produit similaire.
- Pour vérifier qu'un produit, par exemple une confiture, peut prétendre à la mention « réduit en sucres », les professionnels compareraient ce produit avec un panel de produits similaires. Dans ce panel seraient incluses des confitures non porteuses de la mention « réduite en sucres » mais satisfaisant aux conditions prévues pour cette allégation, et des confitures non réduites en sucres.
- De ce fait, les produits seraient comparés à un panel de denrées plus large dont la teneur moyenne en sucres sera plus basse. Pour utiliser la mention « réduite en sucres », les confitures devraient donc avoir une teneur en sucres plus basse.
- Il en résulte que le panel de comparaison serait très difficile à établir. En outre, cette démonstration serait également valable pour les autres allégations nutritionnelles comparatives (exemple : « valeur énergétique réduite »).

Afin de résoudre cette difficulté, les autorités françaises suggèrent de libeller ainsi le paragraphe correspondant :

*«II. Les produits définis à la partie I doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 60 %, excepté pour les produits **qui portent l'allégation « réduit en sucres » et qui remplissent les conditions applicables à celle-ci conformément au règlement (CE) n° 1924/2006**, et pour les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants. »*

Outre l'avantage que présenterait cette solution en termes d'information du consommateur, celle-ci favoriserait également la bonne mise en œuvre des contrôles. En effet, les enquêteurs auraient des difficultés à contrôler les « confitures » ayant un taux de matière sèche soluble inférieur à 60 % sans être porteuses de l'allégation « réduit en sucres ».

4) Directive 2001/114/CE du Conseil relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine

Les autorités françaises souhaiteraient avoir des précisions sur la rédaction de l'article 4 point 2, qui est difficilement compréhensible :

- Qu'est entendu par « modifications de la composition du lait postérieures à ce traitement » ?
- Pourquoi est-il précisé que l'indication mentionnée ne dispense pas de l'obligation d'un étiquetage nutritionnel ? L'étiquetage nutritionnel est dans tous les cas obligatoires conformément au règlement n°1169/2011.

Traduction

Subject : Comments from the French Delegation on the proposal for a revised text on the "breakfast" directives (10222/1/23 REV 2 dated June 27, 2023)

The draft text calls for the following comments from the French authorities :

1) Council Directive 2001/110/EC relating to honey

a. Labeling options for blended honeys

The revised draft text provides several options for the labelling of blended honeys:

- [Option 0] [Only descending order, no additional text]
- [Option 1] For the origin with the largest share, the percentage % shall be indicated. In case two or more origins have the same largest share, that share shall be indicated for all of them. A tolerance of [3%] shall be allowed.
- [Option 2] For origins with a share of over [30%], the percentage % shall be indicated. If the origin with the largest share is lower than [30%], its percentage shall be indicated. A tolerance of [3%] shall be allowed.
- [[Option 3] If the share of one particular origin exceeds [50%], this shall be indicated by supplementing the mention of that country by “more than [50%]”.]

The French authorities are committed to ensuring that the rules on transparency on the origin of blended honeys are strengthened and harmonized within the European Union.

The French authorities have introduced national regulations (décret n° 2022-482 du 4 avril 2022 relatif au miel) making it compulsory to indicate the names of the countries of origin of blended honeys packaged on French territory. In line with the requirement for fairness set out in Article 7 of European Union (EU) Regulation 1169/2011 on the provision of food information to consumers, countries must be indicated in descending order of weight.

Option 0 (labeling of countries in descending weight order) therefore complies with French regulations for blended honeys packaged in France. The generalization of this method of labeling within the European Union is a desirable minimum for France, in order to harmonize the rules and avoid a distortion of competition between producers and packers of the different Member States.

Nevertheless, The French authorities consider that a more ambitious proposal could be supported to further improve transparency on these specific products. It should be emphasized that the origin of products is a key criterion in food purchasing, and that 80% of honeys sold in the EU are blends. However, The French authorities are keen to ensure that the regulations do not generate excessive costs and administrative burdens for operators, and that they can be monitored by the competent authorities in the member states.

This is why, as a compromise, The French authorities prefer option 1, which strikes a balance between the various interests involved.

The French authorities consider that options 2 and 3 do not necessarily correspond to the reality of the market, insofar as it is rare for a honey blend to include 30% or 50% honey originating from one country. Blended honeys are generally made up of honeys from 6 to 12 countries.

The French authorities are not opposed to discussing the option of indicating the percentages of countries of origin at a threshold of less than 30%, to be defined.

In addition, The French authorities consider that the country of origin should be indicated in full, as the average consumer is not necessarily aware of the trigrams used to designate countries. What's more, during controls, the competent authorities have observed that blended honeys use different trigrams to designate the same country. For example, for China, some operators indicate RPC while the iso trigram is CHN.

b. Exemption for small packages

The French authorities have reservations about the current exemption for packaging weighing less than 25 grams in the current draft directive. The French authorities consider that the provisions regulation 1169/2011 should apply (exemption for packaging whose largest side has a surface area of less than 10 cm²).

2) Council Directive 2001/112/EC relating to fruit juices and certain similar products intended for human consumption

a. Labeling options for fruit juices

With regard to fruit juice labeling options, i.e. Commission option 0: "no fruit juices contain added sugars" and option 1: "fruit juices contain only sugars that occur naturally in the fruit", France considers that option 1 is more transparent and provides clearer information for consumers.

However, the link with regulation no. 1924/2006 needs to be clarified. Is the statement "fruit juices contain only sugars naturally present in the fruit" the only nutritional claim that fruit juices could make about the absence of added sugars ? Or must it accompany the nutritional claim "no added sugars" (or any other nutritional claim with the same meaning) defined in the annex to regulation no. 1924/2006 ?

b. Introduction of a new fruit juice category

The French authorities reiterate their support for the two new product categories proposed by the Commission, namely "reduced-sugar fruit juice" and "reduced-sugar fruit juice from concentrate"

The French authorities take note of the addition of the new category of fruit juices proposed by the Swedish presidency, namely "concentrated fruit juices reduced in sugar".

However, it does not seem necessary to go further, by defining other product categories not covered by the Directive, as the introduction of new names could complicate the regulatory framework without improving information for consumers.

In any case, products not covered may use a descriptive name as prescribed by Regulation 1169/2011 on the provision of food information to consumers.

c. Articulation with regulation n°1924/2006 concerning the calculation of the 30% reduction rate for new fruit juice categories such as "reduced-sugar fruit juice" and "reduced-sugar fruit juice from concentrate".

The Commission has reiterated the requirement for a 30% reduction in sugars to be able to use the term "reduced-sugar fruit juice", including for blended juices. However, it has not been specified what the basis of comparison is for the 30% reduction in the sugar content of a fruit juice:

- Does it apply to the "average type of fruit juice it comes from"? If so, what would "an average type of fruit juice" correspond to?
- What would be the reference product panel?
- How does this apply to multi-fruit juices whose composition varies from one operator to another, making it impossible to identify an "average type"?

A reference to Regulation no. 1924/2006, which provides for comparison with a representative panel of similar products, would remove this difficulty. To this end, the phrase "in relation to a similar product, in accordance with Regulation (EC) No 1924/2006, and" could be added to the above-mentioned definitions:

- For example, concerning "reduced-sugar fruit juices" (this should also apply to other new categories of reduced-sugar juices): « The product obtained from the product defined in point 1(a) where naturally occurring sugars have been removed by at least 30 % **compared with a similar product, in accordance with Regulation (EC) No 1924/2006** and by using a process authorised under the conditions laid down in Part II, point 3, of Annex I, which maintains all the other essential physical, chemical, organoleptical and nutritional characteristics of an average type of juice of the fruit from which it comes. »

3) Council Directive 2001/113/EC relating to fruit jams, jellies and marmalades and sweetened chestnut purée intended for human consumption

a. Fruit content

The French authorities question the deletion in the latest version of the text of the options initially proposed on the fruit content of jams and jellies, namely :

- Option A: 350 grams of fruit for jams and 450 grams for extra jams (the levels in force in the current directive);
- Option B: 400 grams of fruit for jams and 500 grams for extra jams;
- Option C: 450 grams of fruit for jams and 500 grams for extra jams;
- Option D: 450 grams of fruit for jams and 550 grams for additional jams (Commission proposal).

The French authorities are in favor of option C, which strikes a balance between the need to offer consumers less sweet and healthier products, and the constraints imposed on manufacturers in the production of these products. Option D, which is currently the only option, involves too great an effort for manufacturers in the sector. Increasing fruit content means that products are wetter, requiring more energy to achieve concentration.

The French authorities would also like to see the transitional period for these products extended from 2 to 4 years. Indeed, increasing the fruit content of products marketed under the names "jam" and "extra jam" implies changes to recipes and product labeling.

The French authorities welcome the introduction into Annex II of the Directive of the possibility of using the name of the citrus species for citrus marmalades.

The French authorities are in favor of the amendment authorizing the use of concentrated fruit or vegetable juices as ingredients in jam, in parallel with the amendments envisaged for juices.

b. Relationship with Regulation n°1924/2006

Annex II of the draft text provides:

*« II. Products defined in Part I must have a soluble dry matter content of 60 % or more as determined by refractometer, except for those products that fulfil the requirements of Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council*** as regards reduced sugar, and those products in respect of which sugars have been wholly or partially replaced by sweeteners.*

Without prejudice to Article 17(1) of Regulation (EU) No 1169/2011, Member States may, in order to take account of certain particular cases, authorise the reserved names for products defined in Part I which have a soluble dry matter content of less than 60 %. »

Thus, the logic is different from that prevailing for fruit juices. For fruit juices, the denominations "Reduced-sugar fruit juice" and "Reduced-sugar fruit juice from concentrate" are created in addition to the denominations "fruit juice" and "fruit juices from concentrate".

Here, it is proposed to include products meeting the requirements of regulation no. 1924/2006 as regards sugar reduction in the definitions of designations such as "jam" and "jelly".

These designations would thus correspond to products with a soluble dry matter content of less than 60%, unless they meet the requirements of regulation no. 1924/2006 regarding the reduction of sugar content. However, such products would not necessarily carry the claim "reduced sugars".

The proposed wording poses the following difficulties:

- Products of identical composition would coexist on the market, some carrying the claim "reduced sugars" and others not.
- Regulation no. 1924/2006 stipulates that the claim "reduced sugars" may be used when the sugar content has been reduced by at least 30% compared to a similar product.

- To check that a product, such as jam, qualifies for the "reduced sugars" label, professionals would compare it with a panel of similar products. This panel would include jams not bearing the "reduced sugars" label, but meeting the conditions for this claim, and jams not reduced in sugars.
- As a result, the products would be compared to a wider range of products with a lower average sugar content. To use the label "reduced sugars", jams would therefore have to have a lower sugar content.
- As a result, the comparison panel would be very difficult to establish. In addition, this demonstration would also be valid for other comparative nutritional claims (e.g. "reduced energy value").

To resolve this difficulty, the French authorities suggest wording the relevant paragraph as follows:

« II. Products defined in Part I must have a soluble dry matter content of 60 % or more as determined by refractometer, **except for those products which bear the claim 'reduced sugars' and which meet the conditions applicable to this claim, in accordance with Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council*****, and those products in respect of which sugars have been wholly or partially replaced by sweeteners. »

This proposal would promote the proper implementation of controls. Indeed, the investigators would have difficulty controlling "jams" with a soluble solids content of less than 60% without carrying the claim "reduced sugars".

4) Council Directive 2001/114/EC relating to certain partly or wholly dehydrated preserved milk for human consumption

The French authorities would appreciate clarification of the wording of article 4 point 2, which is difficult to understand :

- What exactly does "*Modifications in the composition of milk following this treatment*" mean ?

Why is it specified that the indication mentioned does not dispense with the obligation of nutritional labelling? Nutrition labelling is compulsory in all cases, in accordance with regulation no. 1169/2011.