

Bruxelles, le 5 mai 1977  
PC/ab

Priorité p - 1

Remis au telex à 17 h 30

438

Note BIO COM (77) 173 aux Bureaux nationaux  
c. c. aux membres du Groupe, au directeur général DG I et à M. Opitz DG VIII

REUNION DE LA COMMISSION DU 4 MAI 1977

La décision principale de la Commission, concernant le secteur de l'acier ayant déjà fait l'objet d'une conférence de presse de M. Davignon, le mercredi 4 mai à 16 h (voir BIO n° 172) et le Porte-Parole ayant déjà fait le point de la situation à la veille du sommet occidental de Londres, le même jour au cours du rendez-vous de midi (voir BIO n° 170), la conférence de presse de ce jour n'a porté que sur trois points :

1. - Programme d'aide alimentaire en produits laitiers pour les PVD en 1977  
(voir note P - 40)
2. - Adjonction d'anhydride sulfureux dans le vin

La Commission a autorisé l'adjonction maximale de 400 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, notamment en ce qui concerne certains vins allemands du type "Auslese" de 1976. Cet additif est nécessaire pour la conservation de presque tous les vins et la décision de la Commission s'inscrit dans le cadre d'une réglementation du Conseil, qui prévoit un maximum de 200 mg pour le vin rouge, 250 mg pour le vin blanc ainsi que la possibilité d'aller jusqu'à 400 mg pour certains vins spéciaux tels que le "Troockenbeerenauslese" et le "Auslese". Cette quantité supérieure d'anhydride sulfureux est nécessaire pour assurer la conservation de ces vins qui sont produits à partir de raisins récoltés tardivement. En prenant sa décision, la Commission a en même temps lancé une étude des aspects sanitaires de la consommation de vins traités à l'anhydride sulfureux : il y a, en effet, des doutes quant au caractère inoffensif de ce produit chimique. La Commission étudiera également les possibilités d'améliorer l'étiquetage des vins afin d'assurer une bonne information du consommateur. Il faut rappeler que la Commission a déjà proposé au Conseil une diminution générale des taux maximum prévus actuellement pour l'adjonction d'anhydride sulfureux. Cette proposition qui est actuellement à l'étude au Conseil prévoit 175 mg pour le vin rouge et 225 mg pour le vin blanc. Une exception de 400 mg resterait cependant possible pour les vins spéciaux, à l'exclusion des "Auslese" pour lesquels une teneur de 300 mg maximum serait prévue. Il faut enfin souligner que ces vins spéciaux ne constituent qu'une faible partie de la production viticole et que les producteurs de ces vins ont eux-mêmes tout intérêt à limiter les quantités d'anhydride sulfureux au strict minimum afin de ne nuire ni à la qualité ni au goût de leurs vins.

3. - Élargissement - organisation des travaux

La Commission a décidé la création d'un groupe inter-services pour les questions de l'élargissement. Ce groupe, placé sous l'autorité du vice-président Natali, et présidé par M. de Kergorlay, directeur général adjoint, est chargé de faire rapport périodiquement à la Commission sur toutes les implications de l'élargissement de la Communauté, à l'exception des questions institutionnelles de caractère général.

-----  
L'essentiel de la conférence de presse a toutefois été consacré à "l'affaire de l'uranium naturel" (déclaration de la Commission IP 115 plus BIO complémentaire qui vous parviendra dans les meilleurs délais).

Amitiés R. Ruggiero