Produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine

1996/0112(COD) - 03/03/1998 - Proposition législative modifiée

La proposition modifiée de la Commission européenne retient, en totalité ou en partie, trois amendements adoptés par le Parlement européen concernant: - la référence à la réglementation communautaire relative aux additifs utilisés dans les denrées alimentaires; - la précision dans la définition du chocolat gianduia ainsi que du chocolat au lait giandiua; - la mention d'étiquetage de la référence à l'utilisation des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, en complément à la liste des ingrédients et sur la même face de l'emballage que la dénomination de vente. Toutefois, l'emplacement où cette mention doit figurer sur l'étiquette doit rester libre et relever de l'appréciation du producteur. A noter que la Commission a rejeté les amendements concernant: - la prise en compte des obligations internationales de la Communauté, y compris l'Accord international du cacao; - la suppression des termes relatifs à l'adaptation de la directive sur le chocolat au progrès technique et à l'évolution des goûts des consommateurs; - l'élaboration de méthodes d'analyse fiables avant toute entrée en vigueur de la directive; - la prise en compte des intérêts des pays ACP et la conclusion d'accords de longue durée avec ces pays; - la limitation des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao à celles d'origine tropicale et non obtenues au moyen de procédés de production enzymatiques; - la suppression de la dérogation relative à la dénomination du chocolat au lait au Royaume-Uni et en Irlande; - la délégation de pouvoir à la Commission pour l'élaboration de méthodes d'analyses de détection précise des matières grasses végétales; - la réalisation d'une étude sur l'impact de la directive sur les exportations des pays ACP; - l'indication de la quantité des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao dans la liste des ingrédients; - l'interdiction sur l'étiquetage de mentions ou de qualificatifs se rapportant à des critères de qualité dès lors que le chocolat contient d'autres graisses végétales que celles provenant exclusivement du cacao; - la référence au chocolat comme produit naturel et à l'utilisation de techniques de fabrication naturelles.