

Matières grasses laitières et non laitières avec produits végétaux et animaux: normes de commercialisation

1991/1031(CNS) - 19/11/1992 - Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique

(Rapport MARCK - doc. A3-290/92) En adoptant le rapport de M. Pol MARCK (PPE, B), le Parlement européen approuve dans les grandes lignes la proposition de règlement de la Commission visant à mieux informer le consommateur sur les caractéristiques des nouveaux produits laitiers apparus sur le marché récemment et se différenciant, tant par leur composition (matières grasses animales ou végétales ou mélange des deux), que par leur taux de matière grasse (produits dits allégés). Il s'agit en effet de remédier à une véritable anarchie des appellations ne pouvant que troubler le consommateur, situation aggravée par la disparité des règles nationales concernant l'étiquetage ou même leur inexistence pour les produits les plus novateurs. Désirant mieux informer le consommateur sur les caractéristiques de ces produits, le présent règlement repose sur trois principes: - une distinction entre trois grandes catégories selon les types de matières grasses utilisées: laitières (beurre), végétales ou autres graisses animales (margarine) et mélange des deux catégories précédentes; - la définition de sept classes de teneur en matière grasse couvrant un spectre de 20% à 95%, défini de façon parallèle pour les trois catégories; - la possibilité de mettre sur le marché des produits de n'importe quelle teneur en matière grasse mais avec une priorité dans la zone des 80% (produits classiques), 60% (trois quarts) et 40% (demi), seuls autorisés à porter des noms tels que "beurre" ou "margarine". Le beurre est ainsi défini comme un produit laitier dont les composants sont exclusivement dérivés du lait et consistant en une émulsion d'eau dans l'huile. La teneur en matière grasse du beurre est de 80%. La teneur en eau du beurre ne peut excéder 16%. La teneur en matières laitières non grasses ne peut excéder 2%. Le Parlement a par ailleurs maintenu l'appellation de "beurre concentré" ou de "margarine concentrée" pour des produits présentant une teneur en matières grasses de 90 à 95%, (des amendements de la commission de l'agriculture en proposaient la suppression).