



COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS

Bruxelas, 03.03.1998
COM(97) 682 final

96/ 0112 (COD)

Proposta alterada de

DIRECTIVA DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

**RELATIVA
AOS PRODUTOS DE CHOCOLATE E DE CACAU DESTINADOS À
ALIMENTAÇÃO HUMANA**

(apresentada pela Comissão em conformidade com o disposto no n° 2
do artigo 189°-A do Tratado CE)

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

Em resposta ao parecer expresso pelo Parlamento Europeu em 23 de Outubro de 1997¹ sobre a proposta de directiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana (COM(95) 722 final - 96/0112 (COD))², e em conformidade com o nº 2 do artigo 189º-A do Tratado CE, a Comissão decidiu alterar a proposta supramencionada.

A Comissão aprovou as seguintes alterações:

- referência à regulamentação comunitária respeitante aos aditivos utilizados nos géneros alimentícios, quer permite clarificar o texto proposto pela Comissão (alteração nº 14);
- especificação das definições de chocolate *gianduja* e chocolate de leite *gianduja* (alterações nºs 19 e 20);

A Comissão aprovou parcialmente a seguinte alteração:

- referência na rotulagem, em complemento da lista de ingredientes e na mesma face da embalagem que a denominação comercial, da utilização de matérias gordas diversas da manteiga de cacau (alteração nº 36). A menção específica da presença das referidas matérias gordas vegetais apresenta utilidade para o consumidor. Todavia, a localização da menção em causa no rótulo deve permanecer livre, sendo definida pelo produtor.

A Comissão rejeitou as seguintes alterações:

- tomada em conta das obrigações internacionais da Comunidade, incluindo o Acordo Internacional do Cacau (alteração nº 1). Esta precisão afigura-se inútil, uma vez que a Comunidade Europeia constitui Parte do referido Acordo, pelo que deve respeitar as obrigações decorrentes de tal facto;
- supressão dos termos referentes à adaptação da directiva ao progresso técnico e à evolução do gosto dos consumidores, uma vez que é evidente que a legislação no domínio alimentar deve ter em conta as referidas evoluções (alteração nº 2);
- incerteza associada aos métodos de análise e de controlo da utilização de matérias gordas vegetais no produto acabado e elaboração de métodos de análise fiáveis antes da entrada em vigor da proposta de directiva (alterações nºs 3, 12, 17 e 18). O grau de precisão dos métodos de análise actualmente aplicados às matérias gordas vegetais não difere do grau de precisão dos métodos aplicáveis aos restantes ingredientes do chocolate (nomeadamente a manteiga de cacau). Existem métodos de verificação eficazes decorrentes da aplicação da Directiva 89/397/CEE relativa ao controlo oficial dos géneros alimentícios. Todavia, o Centro Comum de Investigação, em Ispira, efectua actualmente, sob a supervisão da Comissão, estudos

¹ Ainda não publicado.

² JO nº C 231 de 09.08.1996, p.1.

com o objectivo de definir métodos de análise mais precisos, que deverão estar disponíveis em 1999. Deste modo, as autoridades de controlo dos Estados-membros poderão recorrer aos referidos instrumentos como complemento dos meios proporcionados pela aplicação da Directiva 89/397/CEE para assegurar a aplicação correcta da directiva;

- tomada em conta dos interesses dos países ACP e dos acordos concluídos com os mesmos, bem como da conclusão pela Comunidade de acordos de longa duração com os países em causa (alterações nºs 4 e 10). Nos termos do artigo 130º-U do Tratado, a Comunidade deve favorecer o desenvolvimento sustentável dos países ACP. Todavia, tal consideração não é pertinente no contexto de uma directiva destinada a regulamentar a composição de produtos;
- número de Estados-membros que autorizam ou proibem a utilização de matérias gordas vegetais diversas da manteiga de cacau (alteração nº 5), que constitui uma referência inútil, uma vez que o número em causa pode ser alterado no futuro;
- limitação das matérias gordas vegetais diversas da manteiga de cacau autorizadas às matérias gordas provenientes de países tropicais e não obtidas por intermédio de processos de produção enzimáticos (alterações nºs 7, 37 e 70). Tal facto determinaria alterações consideráveis nas técnicas de produção dos países que autorizam actualmente a utilização de matérias gordas vegetais diversas da manteiga de cacau, sendo susceptível de infringir as normas de comércio internacional da OMC. Além disso, a referida alteração não se justifica do ponto de vista técnico;
- supressão da derrogação relativa à denominação do chocolate com leite no Reino Unido e na Irlanda (alterações nºs 9 e 21). A denominação comercial "milk chocolate" é utilizada há várias décadas nos países em causa e assimilada pelos respectivos consumidores ao produto que corresponde nos restantes países da União Europeia à denominação "chocolate de leite para culinária";
- delegação de poderes à Comissão para a elaboração de métodos de análise destinados à detecção precisa de matérias gordas vegetais (alteração nº 15), uma vez que não incumbe à Comissão estabelecer os referidos métodos numa regulamentação que não evolui de forma tão rápida como o progresso científico;
- incidências da proposta de directiva nas exportações dos países ACP, bem como o convite efectuado à Comissão para realizar um estudo de avaliação do referido impacto (alterações nºs 16 e 64). As exportações de cacau e as receitas que delas resultam para os países produtores são afectadas por diversos factores que não possuem uma relação directa com a proposta de directiva. Esta última não deve induzir alterações na situação económica dos países em causa.
- indicação na lista de ingredientes da quantidade de matérias gordas vegetais diversas da manteiga de cacau (alteração nº 35), facto que não proporciona um aumento significativo da informação do consumidor, uma vez que a proposta limita o teor máximo das referidas matérias a 5%.

- proibição da aposição, no rótulo, de menções ou qualificativos referentes a critérios de qualidade, caso o chocolate contenha matérias gordas vegetais não provenientes do cacau (alteração nº 40). Tal limitação não é conforme à tradição nem às preferências dos consumidores de diversos Estados-membros;
- referência ao chocolate como produto natural, bem como à utilização de técnicas de fabrico naturais (alteração nº 51). O chocolate resulta de um elevado número de transformações, pelo que a referência em causa não é pertinente.

Proposta alterada de Directiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa aos produtos de chocolate e de cacau destinados à alimentação humana

Em resposta ao parecer expresso pelo Parlamento Europeu em 23 de Outubro de 1997³ sobre a proposta de directiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana (COM(95) 722 final - 96/0112 (COD))⁴, e em conformidade com o nº 2 do artigo 189º-A do Tratado CE, a Comissão decidiu alterar do seguinte modo a proposta supramencionada:

TEXTO INICIAL

TEXTO ALTERADO

ARTIGO 2º, SEGUNDO PARÁGRAFO

Os produtos de chocolate que, em aplicação do parágrafo anterior, contenham outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau podem ser comercializados em todos os Estados-membros, desde que a sua rotulagem satisfaça o disposto no artigo 3º e seja completada, para além da lista de ingredientes, por uma referência clara, neutra e objectiva à presença de tais substâncias no produto acabado.

Os produtos de chocolate que, em aplicação do parágrafo anterior, contenham outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau podem ser comercializados em todos os Estados-membros, desde que a sua rotulagem satisfaça o disposto no artigo 3º e seja completada, para além da lista de ingredientes e de forma claramente distinta desta, pela seguinte referência, que deve chamar a atenção e ser perfeitamente legível: "Contém gorduras vegetais diversas da manteiga de cacau".

ARTIGO 3º BIS

Os aditivos utilizados nos produtos referidos na parte A do anexo devem ser conformes à Directiva 89/107/CEE, bem como às disposições adoptadas para a execução da mesma.

ANEXO, PARTE A, Nº 2, ALÍNEA B), TERCEIRO TRAVESSÃO

- *gianduja*: o produto em questão deve conter, no mínimo, 32 % de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 18 % de manteiga de cacau, no mínimo 8 % de cacau seco desengordurado e no mínimo 20 % de avelãs finamente moídas.

- *gianduja (e respectivos derivados)*: o produto deve conter, no mínimo, 32% de matérias secas totais de cacau, 18% de manteiga de cacau e 8% e o de cacau desengordurado, por um lado, e avelãs finamente moídas, por outro, numa proporção de, no máximo, 40 gramas e, no mínimo, 20 gramas de avelãs por 100 gramas de produto.

³ Ainda não publicado.

⁴ JO nº C 231 de 09.08.1996, p.1.

ANEXO, PARTE A, Nº 3, ALÍNEA B), TERCEIRO TRAVESSÃO

- *gianduja*: o produto em questão deve conter, no mínimo, 10% de leite ou de matérias provenientes da desidratação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea e pelo menos 15% de avelãs finamente moídas

- *gianduja (e respectivos derivados)*: o produto deve conter, no mínimo, 10% de leite ou de matérias provenientes da desidratação parcial ou total do leite completo, de leite parcial ou totalmente desnatado, de natas, de natas parcial ou totalmente desidratadas, de manteiga ou de matérias gordas do leite, por um lado, e avelãs finamente moídas, por outro, numa proporção de, no máximo, 40 gramas e, no mínimo, 15 gramas de avelãs por 100 gramas de produto.

ISSN 0257-9553

COM(97) 682 final

DOCUMENTOS

PT

03 10 02 11

N.º de catálogo : CB-CO-97-697-PT-C

ISBN 92-78-28955-8

Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias

L-2985 Luxemburgo

7