

Belgische Senaat en Kamer van Volksvertegenwoordigers

ZITTING 1997-1998

21 OKTOBER 1997

Voorstel van richtlijn van de Europese Commissie inzake cacao- en chocoladeproducten

VERSLAG

NAMENS HET FEDERAAL ADVIESCOMITÉ
VOOR DE EUROPESE AANGELEGENHEDEN
UITGEBRACHT DOOR
MEVR. NELIS-VAN LIEDEKERKE (S)

Samenstelling van het Adviescomité:

Voorzitter: de heer Langendries.

A. Delegatie van de Kamer:

Leden: de heer Eyskens, mevr. Hermans, de heren Desimpel, Versnick, Moriau, Delizée, Van der Maelen, Clerfayt, Langendries en Lowie.

Plaatsvervangers: de heren De Crem, Van Erps, mevr. Verhoeven, de heren Daems, De Grauwe, Eeman, Borin N., mevr. Croes, de heren Schoeters, Reynnders, Simonet, Beaufays, mevr. de T'Serclaes, mevr. Colen en de heer Van den Broeck.

B. Delegatie van de Senaat:

Leden: mevr. De Bethune, de heer Staes, mevr. Lizin, de heer Urbain, mevr. Nelis-Van Liedekerke, de heren Vautmans, Hostekint, Hatry, Nothomb en Ceder.

Plaatsvervangers: mevr. Thijs, de heren Vandenberghe, Mahoux, Santkin, Devolder, Goris, de dames Sémer, Mayence-Goossens, Bribosia-Picard en de heer Van Hauthem.

C. Delegatie van het Europees Parlement:

Leden: de heer Chanterie, de dames Thyssen, Neyts-Uyttebroeck, de heer Desama, mevr. Dury, de heren Willockx, Monfils, Herman, mevr. Aelvoet en de heer Van Hecke.

D. Andere leden die aan de werkzaamheden hebben deelgenomen:

De heer De Coene (EP), mevr. Delcourt (S), de heren Jonckheer (S) en Lannoye (EP).

Sénat et Chambre des Représentants de Belgique

SESSION DE 1997-1998

21 OCTOBRE 1997

Proposition de directive de la Commission européenne relative aux produits dérivés de cacao et de chocolat

RAPPORT

FAIT AU NOM
DU COMITÉ D'AVIS FÉDÉRAL CHARGÉ
DES QUESTIONS EUROPÉENNES PAR
MME NELIS-VAN LIEDEKERKE (S)

Composition du Comité d'avis:

Président: M. Langendries.

A. Délégation de la Chambre:

Membres: M. Eyskens, Mme Hermans, MM. Desimpel, Versnick, Moriau, Delizée, Van der Maelen, Clerfayt, Langendries et Lowie.

Suppléants: MM. De Crem, Van Erps, Mme Verhoeven, MM. Daems, De Grauwe, Eeman, Borin N., Mme Croes, MM. Schoeters, Reynnders, Simonet, Beaufays, Mme de T'Serclaes, Mme Colen et M. Van den Broeck.

B. Délégation du Sénat:

Membres: Mme De Bethune, M. Staes, Mme Lizin, M. Urbain, Mme Nelis-Van Liedekerke, MM. Vautmans, Hostekint, Hatry, Nothomb et Ceder.

Suppléants: Mme Thijs, MM. Vandenberghe, Mahoux, Santkin, Devolder, Goris, Mmes Sémer, Mayence-Goossens, Bribosia-Picard et M. Van Hauthem.

C. Délégation du Parlement européen:

Membres: M. Chanterie, Mmes Thyssen, Neyts-Uyttebroeck, M. Desama, Mme Dury, MM. Willockx, Monfils, Herman, Mme Aelvoet et M. Van Hecke.

D. Autres membres qui ont participé aux activités:

M. De Coene (PE), Mme Delcourt (S), MM. Jonckheer (S) et Lannoye (PE).

INHOUDSTAFEL		TABLE DES MATIÈRES	
	Blz.		Pages
VOORWOORD	3	AVANT-PROPOS	3
A. INLEIDING	3	A. INTRODUCTION	3
B. HOORZITTING MET BETROKKEN PARTIJEN	5	B. AUDITION DES PARTIES CONCERNÉES	5
1. Uiteenzetting door mevrouw Marie-Ange Balbinot, administrateur bij het Directoraat-Generaal III «Industrie» van de Europese Commissie	5	1. Exposé de Mme Marie-Ange Balbinot, administrateur à la Direction générale III «Industrie» de la Commission européenne	5
2. Uiteenzetting door de heer Paul Lannoye, lid van het Europees Parlement	7	2. Exposé de M. Paul Lannoye, membre du Parlement européen	7
3. Uiteenzetting door de heer Theo Biebaut, eerste adviseur bij het ministerie van Economische Zaken	8	3. Exposé de M. Theo Biebaut, premier conseiller au Ministère des Affaires économiques	8
4. Uiteenzetting door de heer Guido Dumon, kabinetschef van de Staatssecretaris voor Ontwikkelingssamenwerking	9	4. Exposé de M. Guido Dumon, chef de cabinet du secrétaire d'État à la Coopération au développement	9
5. Uiteenzetting door de heer Baudouin Michiels, voorzitter van de afdeling chocolade van de Koninklijke Belgische Vereniging van de biscuit-, chocolade-, suikergoed- en praline-industrie	11	5. Exposé de M. Baudouin Michiels, président de la section chocolat de l'Association royale belge des industries du biscuit, du chocolat, de la confiserie et de la praline	11
6. Uiteenzetting door de heer Jean Galler, gedelegeerd bestuurder van Galler Chocolateries NV	13	6. Exposé de M. Jean Galler, administrateur délégué de Galler Chocolateries S.A.	13
7. Uiteenzetting door de heer Denis Lambert, secretaris-generaal van «Magasin du Monde-Oxfam»	13	7. Exposé de M. Denis Lambert, secrétaire général de «Magasins du Monde-Oxfam»	13
8. Uiteenzetting door de heer Marc Maes, stafmedewerker van de studiedienst van Oxfam-Wereldwinkels	14	8. Exposé de M. Marc Maes, collaborateur du service d'études de «Oxfam-Wereldwinkels»	14
9. Uiteenzetting door de heer Ivo Mechels, adviseur bij Test-Aankoop	14	9. Exposé de M. Ivo Mechels, conseiller de l'association «Test-Achats»	14
10. Uiteenzetting door mevrouw Isabelle Scarniet, project officer Foods bij Test-Aankoop	15	10. Exposé de Mme Isabelle Scarniet, project officer Foods de l'association «Test-Achats»	15
C. GEDACHTEWISSELING	18	C. ÉCHANGE DE VUES	18
D. CONCLUSIES VAN HET ADVIESCOMITE	25	D. CONCLUSIONS DU COMITÉ D'AVIS	25
BIJLAGEN	28	ANNEXES	28
Bijlage I: Voorstel voor een richtlijn van het Europees Parlement en de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde cacao- en chocoladeproducten	28	Annexe I: Proposition de directive du Parlement européen et du Conseil relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine	28
Bijlage II: De artikelen 130 U en V van het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap	36	Annexe II: Les articles 130 U et V du Traité instituant la Communauté européenne	36
Bijlage III: De artikelen 32 en 33 van de Internationale Cacao-overeenkomst van 1993	37	Annexe III: Les articles 32 et 33 de l'Accord international de 1993 sur le cacao	37
Bijlage IV: Grafiek «De evolutie van de wereldcacaoprijs»	39	Annexe IV: Graphique «Évolution du prix mondial du cacao»	39
Bijlage V: Cijfers betreffende cacaoproductie en -prijzen	40	Annexe V: Chiffres sur la production et le prix du cacao	40

VOORWOORD

Dames en heren,

Sedert enkele maanden volgt het Federaal Adviescomité voor de Europese Aangelegenheden op een systematische wijze de werkzaamheden van de Europese instellingen. Maandelijks wordt daartoe aan de leden van het Adviescomité een informatienota bezorgd, die een lijst bevat met voorstellen van normatieve rechtshandelingen en andere documenten die de Europese Commissie aan de Raad en het Europees Parlement heeft overgemaakt. De leden duiden op deze lijst de documenten aan die hen van belang lijken; over deze documenten wordt dan een korte technische fiche opgesteld. Vervolgens worden deze fiches door het Adviescomité onderzocht en bepaalt het welk verder gevolg hieraan moet gegeven worden. Zo heeft het Adviescomité op 11 december 1996 onder meer de technische fiche over het voorstel van richtlijn van het Europees Parlement en van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde cacao- en chocoladeproducten — COM(95) 722 — onderzocht(1). Deze eerste fase van het onderzoek werd afgesloten met de conclusie dat het document verder onderzocht zou worden om een beter zicht te krijgen op de mogelijke gevolgen van het voorstel voor de Belgische voedingsindustrie en de Europese ontwikkelingssamenwerking. Er werd voor geopteerd om de betrokken partijen de kans te geven hun standpunt uiteen te zetten tijdens een hoorzitting die op dinsdag 25 februari 1997 in de Senaat plaatsbad. Het Federaal Adviescomité voor de Europese Aangelegenheden heeft onderhavig verslag besproken tijdens haar vergaderingen van 13 en 21 oktober 1997.

A. INLEIDING

Tijdens de Europese Raad van Edinburgh in december 1992 werd overeengekomen dat, in het licht van de beginselen van subsidiariteit en proportionaliteit, een aantal bestaande communautaire wetteksten diende te worden vereenvoudigd.

In de voedingssector werd een dergelijke vereenvoudiging beoogd voor zeven zogenaamde «verticale» richtlijnen, waaronder deze inzake cacao- en chocoladeproducten. Deze «verticale» richtlijnen werden goedgekeurd tussen 1973 en 1980 en dateren uit de periode vóór de nieuwe «horizontale» aanpak van de Europese Commissie inzake levensmiddelenwetgeving. De nieuwe aanpak heeft tot doel algemene bepalingen vast te leggen die van toepassing zijn op alle levensmiddelen.

(1) Zie doc. Senaat nr. 1-504/1, Kamer nr. 850/1 - 96/97, blz. 26. Zie bijlage I voor de tekst van het voorstel.

AVANT-PROPOS

Mesdames, Messieurs,

Depuis plusieurs mois, le Comité d'avis fédéral chargé des questions européennes assure systématiquement le suivi des travaux des institutions européennes. Chaque mois, les membres du Comité d'avis reçoivent une note d'information comportant une liste des propositions d'actes normatifs et d'autres documents transmis au Conseil et au Parlement européen par la Commission européenne. Les membres indiquent sur la liste les documents qu'ils estiment être importants; ceux-ci feront l'objet d'une fiche technique. Ces fiches sont ensuite examinées par le Comité d'avis qui déterminera les décisions à prendre quant au suivi de celles-ci. Le 11 décembre 1996, le Comité d'avis a notamment examiné la proposition de directive du Parlement européen et du Conseil, relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine COM(95) 722(1). À la suite de la première phase de l'enquête, il fut décidé de poursuivre l'examen du document afin d'avoir un meilleur aperçu des répercussions éventuelles de la proposition sur l'industrie alimentaire belge et sur les programmes européens de coopération au développement. Il a donc été décidé de donner aux deux parties la possibilité d'exposer leur point de vue lors d'une audition qui s'est tenue le 25 février 1997 au Sénat. Le Comité d'avis fédéral chargé des questions européennes a examiné le présent rapport au cours de ses réunions des 13 et 21 octobre 1997.

A. INTRODUCTION

Lors du Conseil européen d'Edimbourg de décembre 1992, les chefs d'État et de gouvernement ont convenu de simplifier certains textes législatifs communautaires à la lumière des principes de subsidiarité et de proportionnalité.

Dans le secteur alimentaire, la simplification vise sept directives «verticales», dont la directive relative aux produits de cacao et de chocolat. Ces directives «verticales» ont toutes été adoptées entre 1973 et 1980, c'est-à-dire avant la nouvelle approche «horizontale» de la Commission dans le domaine de la législation relative aux denrées alimentaires. Cette nouvelle approche vise à fixer des dispositions communes pour toutes les denrées alimentaires.

(1) Voir: doc. Sénat n° 1-504/1, Chambre n° 850/1-1996/1997, p. 26. Voir annexe I pour le texte de la proposition.

Echter, de door de Commissie aangesproken beroepskringen hebben zich in meerderheid uitgesproken voor de handhaving van de «verticale» richtlijnen in een vereenvoudigde vorm. Daarom heeft de Commissie beslist deze richtlijnen te herwerken zodat uitsluitend rekening wordt gehouden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende producten moeten voldoen, opdat het vrije verkeer ervan op de interne markt mogelijk wordt.

De hier onderzochte «chocoladerichtlijn» is gebaseerd op artikel 100 A van het EG-Verdrag (Interne markt) en moet goedgekeurd worden via de medebeslissingsprocedure met het Europees Parlement (artikel 189 B).

Momenteel is deze materie nog steeds geregeld door een richtlijn uit 1973(1) die bepaalt dat voor de productie van chocolade geen andere plantaardige vetten dan cacaoboter gebruikt mogen worden. Zeven Lid-Staten (Groot-Brittannië, Ierland, Denemarken, Oostenrijk, Portugal, Finland en Zweden) hebben echter de toelating van de Commissie om de richtlijn niet toe te passen en laten het gebruik van andere plantaardige vetstoffen door hun chocoladebedrijven toe.

Het in dit verslag onderzochte voorstel van richtlijn zorgt voor een vereenvoudiging van de 29 cacao- en chocoladeproducten die in de oorspronkelijke richtlijn van 1973 gedefinieerd worden en bevat de volgende elementen:

- de omschrijvingen van de grondstoffen en van de tussenproducten zijn weggelaten. Aangezien deze omschrijvingen hoofdzakelijk van belang zijn voor de betrekkingen tussen producenten, gaat het hier niet om essentiële vereisten;
- overeenkomstig het subsidiariteitsbeginsel, wordt aan de Lid-Staten de mogelijkheid gelaten om te beslissen al dan niet andere plantaardige vetstoffen dan cacaoboter in hun nationale productie te gebruiken. Deze mogelijkheid is evenwel gebonden aan de volgende voorwaarden: de hoeveelheid toegevoegde vetstoffen is beperkt tot 5 % van het gewicht van het eindproduct en het door de richtlijn bepaalde gehalte aan cacaoboter en droge cacaobestanddelen mag niet worden verminderd;
- om de eenheid van de interne markt te garanderen moet elk chocoladeproduct dat binnen de werkingssfeer van de richtlijn valt, binnen de Gemeenschap kunnen worden verhandeld onder de handelsbenaming waarin overeenkomstig de bijlage bij de richtlijn is voorzien;
- om de consument duidelijke informatie te verschaffen en misverstanden met betrekking tot de

Les différentes catégories professionnelles que la Commission a consultées se sont toutefois prononcées de façon majoritaire pour le maintien, sous une forme simplifiée, des directives «verticales». La Commission a, dès lors, décidé de procéder à la simplification de ces directives pour ne tenir compte que des seules exigences essentielles auxquelles doivent répondre les produits visés par lesdites directives, afin que ceux-ci puissent circuler librement dans le marché intérieur.

Le présent projet de directive est fondé sur l'article 100 A du Traité C.E. (Marché intérieur) et il doit être approuvé par le biais de la procédure de codécision avec le Parlement européen (article 189 B).

Pour le moment, cette matière est régie par une directive de 1973(1) qui dispose que le chocolat ne peut être fabriqué qu'à partir de beurre de cacao (d'autres matières grasses végétales ne peuvent être utilisées). Toutefois, sept États membres (le Royaume-Uni, l'Irlande, le Danemark, l'Autriche, le Portugal, la Finlande et la Suède) n'appliquent pas la directive et ils autorisent dès lors les producteurs de chocolat établis sur leur territoire à utiliser des matières grasses végétales.

La proposition de directive examinée réalise une simplification des 29 produits de cacao et de chocolat définis dans la directive de 1973 et contient les éléments suivants:

- les définitions des matières premières et des produits intermédiaires ont été supprimées. Ces définitions offrant principalement un intérêt dans les rapports entre producteurs, elles ne couvrent pas des exigences essentielles;
- en application du principe de subsidiarité, il est laissé la faculté aux États membres de décider de l'utilisation ou non des graisses végétales autres que le beurre de cacao dans leur production nationale. Toutefois, cette faculté est subordonnée aux conditions suivantes: l'addition de matières grasses est limitée à 5% du poids du produit fini et les autres teneurs en beurre de cacao et en cacao sec, fixées par la directive, ne peuvent être réduites;
- afin de garantir l'unicité du marché intérieur, tout produit de chocolat relevant du champ d'application de la directive doit pouvoir circuler à l'intérieur de la C.E., sous les dénominations de vente qui résultent de l'annexe de la directive;
- afin d'assurer une information claire au consommateur et d'éviter des confusions quant à la

(1) Richtlijn 73/241/EEG van de Raad van 24 juli 1973, PB nr. L 228 van 16 augustus 1973.

(1) Directive 73/241/C.E.E. du Conseil du 24 juillet 1973, J.O. n° L 228 du 16 août 1973.

samenstelling van het product te voorkomen, voert het voorstel de verplichting in om de lijst te vermelden van de ingrediënten waaruit het product is samengesteld;

- voor de chocoladeproducten die andere plantaardige vetstoffen dan cacaoboter bevatten, wordt de consumenteninformatie nog uitgebreid: de etikettering moet aangevuld worden met een duidelijke, neutrale en objectieve vermelding van het feit dat de genoemde stoffen erin voorkomen. De producenten en verkopers van chocolade die geen andere plantaardige vetstoffen dan cacaoboter bevatten, mogen op het etiket van het product vermelden dat zij geen andere plantaardige vetstoffen gebruiken op voorwaarde dat hiermee bij de consument geen misverstanden worden gewekt;

- wat de naleving van de in de richtlijn bepaalde criteria voor de samenstelling van het product aangaat, zal de Commissie toezien op de correcte uitvoering van de communautaire richtlijnen betreffende de officiële controle op levensmiddelen. Zij zal bovendien een programma opzetten voor het opstellen van analysemethoden om te kunnen controleren of de criteria inzake de samenstelling van de producenten worden nageleefd.

Voor al het tweede punt heeft veel stof doen opwaaien. Uiteenlopende belangen spelen hier een rol: deze van de Lid-Staten, de chocoladeproducenten, de consumenten, de cacao producerende landen en de landen die andere plantaardige vetten dan cacaoboter vervaardigen.

Om een beter zicht op de hele situatie te bekomen, werden vertegenwoordigers van elke betrokken partij uitgenodigd om op een hoorzitting hun standpunt nader uiteen te zetten.

B. HOORZITTING MET BETROKKEN PARTIJEN

1. Uiteenzetting door mevrouw Marie-Ange Balbinot, administrateur bij het Directoraat-Generaal III «Industrie» van de Europese Commissie

Mevrouw Balbinot merkt op dat het dossier heel gevoelig ligt, zelfs bij de media, maar dat het in werkelijkheid steunt op technische en objectieve elementen.

De doelstelling van de richtlijn van 1973 inzake cacao en chocolade — die nog steeds van kracht is — was de gelijkschakeling van de nationale wetgevingen van de toenmalige negen Lid-Staten van de Europese Gemeenschap. De gelijkschakeling had vooral betrekking op de samenstelling en de vervaardiging van chocoladeproducten, alsook op de regels inzake etikettering. Wat het gebruik van plantaardige vetstoffen betreft, liet de richtlijn van 1973

composition du produit, la proposition établit l'obligation de faire mention de la liste des ingrédients entrant dans la composition du produit;

- l'information du consommateur est renforcée en ce qui concerne les produits de chocolat contenant des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao: l'étiquetage devra être complété par une mention claire, neutre et objective de la présence desdites substances. Les producteurs et distributeurs de chocolat ne contenant pas de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao peuvent faire une référence à la non-utilisation d'autres matières grasses sur l'étiquette de ces produits, dans la mesure où elle n'induit pas l'acheteur en erreur;

- concernant le respect des critères de composition fixés par la directive, la Commission veillera à la bonne application des directives communautaires relatives au contrôle officiel des denrées alimentaires. En outre, elle mettra en œuvre un programme visant à l'élaboration de méthodes d'analyse permettant la vérification du respect des critères de composition.

Des intérêts divers sont en jeu: il y a ceux des États membres, ceux des producteurs de chocolat, ceux des consommateurs, ceux des pays qui produisent des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao.

Afin d'obtenir une meilleure vue sur la situation globale, des représentants de chaque partie ont été invités à présenter leur point de vue lors d'une audition.

B. AUDITION DES PARTIES CONCERNÉES

1. Exposé de Mme Marie-Ange Balbinot, administrateur à la Direction générale III «Industrie» de la Commission européenne

Mme Balbinot a fait observer que la problématique du cacao et du chocolat a pris un caractère très sensible même au niveau des médias, mais que ce dossier repose en réalité sur des éléments techniques et objectifs.

L'objectif de la directive de 1973 concernant le cacao et le chocolat — toujours d'application — a été d'harmoniser les législations nationales des neuf États membres de la Communauté de l'époque. L'harmonisation portait en particulier sur les caractéristiques de composition et de fabrication des produits de chocolat ainsi que les règles d'étiquetage. Concernant l'utilisation des matières grasses végétales, cette directive de 1973 a autorisé

sommige Lid-Staten (het Verenigd Koninkrijk, Ierland en Denemarken hadden namelijk andere gewoonten bij het vervaardigen van chocolade) toe hun vigerende nationale wetgeving, die de toevoeging van maximum 5 % plantaardige vetstoffen (PVS) toeliet, te behouden.

Volgens deze regeling moesten alle andere parameters inzake samenstelling, meer bepaald voor wat cacao of vetvrije cacao betrof, worden nageleefd.

Deze regeling leverde gedurende vele jaren niet veel moeilijkheden op. Door de inwerkingtreding van de interne markt en door het daaruit voortvloeiende vrije verkeer van goederen, begon de concrete toepassing van de richtlijn evenwel een aantal problemen op te leveren, die steeds omvangrijker werden. De chocoladeproducten waarin plantaardige vetstoffen waren verwerkt en die in één van deze drie landen volledig volgens de wettelijke voorschriften werden geproduceerd, vonden steeds meer afzet in de andere Lid-Staten.

Als gevolg van de uitbreiding genieten 3 van de 15 Lid-Staten van de EU (het Verenigd Koninkrijk, Ierland en Denemarken) een expliciete afwijking die hen toelaat tot 5 % PVS te gebruiken. In vier andere Lid-Staten (Finland, Oostenrijk, Portugal en Zweden) is de toevoeging van PVS toegelaten. De overige acht landen verbieden de toevoeging van PVS op grond van de huidige richtlijn. Op de interne markt is de situatie dus onhoudbaar geworden ingevolge discriminatie tussen de economische actoren in deze sector.

De Commissie heeft een groot aantal vorderingen behandeld en heeft inbreukprocedures moeten opnemen waarbij sommige Lid-Staten in gebreke worden gesteld. Die Lid-Staten hadden met name een verbod ingesteld op het in de handel brengen — onder de benaming «chocolade» — van chocoladeproducten die naast cacaoboter een bepaald gehalte aan andere plantaardige vetstoffen bevatten.

De richtlijn van 1973 had reeds in uitzicht gesteld dat komaf moest worden gemaakt met deze nationale afwijkingen, die negatieve gevolgen hebben voor de markt. Het huidige voorstel van de Commissie, dat volgt op een aantal mislukte pogingen uit het verleden, is gebaseerd op drie duidelijke principes:

- ten eerste een verhoogde bescherming van de consument door de invoering van nieuwe regels inzake etikettering, zodat de consument duidelijk kan weten wat hij koopt, wat vandaag niet het geval is;

- het beginsel van het vrij verkeer van goederen;

- de mogelijkheid voor de Lid-Staten om hun nationale tradities inzake chocoladeproductie te behouden. Het was nooit de bedoeling het gebruik van plantaardige vetstoffen te veralgemenen, noch om de consument te beperken in zijn vrije keuze.

certaines États membres (Royaume-Uni, Danemark, Irlande) qui avaient d'autres habitudes en matière de fabrication de chocolat, à maintenir leur législation nationale en vigueur à l'époque et selon laquelle il est possible d'ajouter jusqu'à 5 % de matières grasses végétales (M.G.V.).

Dans ce système, tous les autres paramètres de composition, notamment en beurre de cacao ou en cacao dégraissé, devaient être respectés.

Ce système n'a pas posé beaucoup de difficultés pendant plusieurs années. Avec la mise en place du marché intérieur et donc de la libre circulation des produits, l'application concrète de la directive a commencé à causer une série de problèmes toujours croissants. Les produits de chocolat fabriqués à l'aide de matières grasses végétales et légalement fabriqués dans un de ces trois pays, ont commencé à trouver des débouchés commerciaux croissants dans les autres États membres.

Aujourd'hui, à la suite des nouvelles adhésions, parmi les 15 pays que compte l'U.E., trois pays (Royaume-Uni, Danemark, Irlande) ont une dérogation explicite d'utiliser les M.G.V. jusqu'à concurrence de 5 %; quatre pays les autorisent (Finlande, Autriche, Portugal et Suède) et les huit autres les interdisent en application de la directive actuelle. En termes de marché intérieur, la situation est devenue ingérable à cause des discriminations dans ce secteur entre les opérateurs économiques.

La Commission a traité un nombre important de recours et a dû entamer des procédures d'infractions mettant en cause certains États membres. En particulier ces États membres interdisent la commercialisation — sous l'appellation «chocolat» — des produits de chocolat qui en outre contenaient une certaine quantité de matières grasses végétales.

La directive de 1973 avait déjà prévu qu'il fallait mettre un terme à ces dérogations nationales, négatives pour le marché. La proposition actuelle de la Commission qui fait suite à certaines tentatives échouées dans le passé, se fonde sur trois principes clairs:

- d'abord d'une protection accrue du consommateur, par l'introduction de nouvelles règles d'étiquetage, qui lui permettent de savoir clairement ce qu'il achète, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui;

- le principe de la libre circulation des produits;

- la possibilité pour les États membres de sauvegarder leurs traditions nationales de fabrication de chocolat. L'intention n'a jamais été de généraliser les matières grasses végétales, mais n'est pas non plus de dicter le comportement du consommateur en matière de choix.

Alle Lid-Staten kunnen op grond van die drie beginselen, waarop het voorstel van de Commissie steunt, hun chocoladeproducenten de keuze laten om ook andere samenstellingscriteria te hanteren dan die welke bepaald in het voorstel en tot 5 % plantaardige vetstoffen te gebruiken.

Volgens de chocoladeproducenten kan men dankzij die plantaardige vetstoffen veel meer verschillende producten vervaardigen. Volgens de chocoladeproducenten is het technisch onmogelijk om om het even welke goedkope plantaardige vetstof te gebruiken.

Op dit ogenblik worden al die vetstoffen in ontwikkelingslanden geproduceerd. Lid-Staten die gekant zijn tegen het gebruik van die vetstoffen, kunnen daarvoor blijven ijveren (het gaat erom kwaliteitsproducten te respecteren). Ze kunnen echter niet meer verhinderen dat producten die soortgelijke vetstoffen bevatten, te koop worden aangeboden.

Wat de informatie ten aanzien van de consument betreft, heeft mevrouw Balbinot benadrukt dat het voorstel van richtlijn in een dubbele etikettering voorziet, hetgeen een unicum is voor de levensmiddelensector. Het etiket zal naast de ingrediëntenlijst, die zal blijven bestaan en zal vermelden dat het product plantaardige vetstoffen bevat, immers ook duidelijk moeten vermelden of er in het product plantaardige vetstoffen zijn verwerkt. Deze vorm van informatieverstrekking is een stap vooruit in vergelijking met de huidige richtlijn. Door deze regeling worden zowel de producent als de consument beschermd.

Dankzij de regeling waarin het voorstel voorziet, kan men een onderscheid blijven maken tussen producten die enkel cacaoboter bevatten en de overige producten. Door deze regeling kunnen verschillende kwaliteitsproducten en verschillende recepten behouden blijven. Het voorstel heeft de voorwaarden bepaald op grond waarvan een chocoladeproduct kwaliteitsvermeldingen mag dragen als «extra fijn», «puur» of «zonder toevoeging van plantaardige vetstoffen». Op die manier worden echter ook nieuwe productieperspectieven mogelijk.

Mevrouw Balbinot is van mening dat het voorstel een evenwichtig compromis tussen uiteenlopende belangen is.

2. Uiteenzetting door de heer Paul Lannoye, lid van het Europees Parlement

• de keuze die het v

De heer Lannoye wijst er vooreerst op dat in het Europees Parlement zowel de Commissie Landbouw- en Plattelandsontwikkeling als de Commissie Ontwikkelingssamenwerking het voorstel voor een richtlijn hebben onderzocht. De

Sur la base de ces trois principes, la proposition de la Commission permet à tous les États membres d'autoriser leurs chocolatiers, au-delà des critères de composition prévus par la proposition, à utiliser jusqu'à 5 % de matières grasses végétales.

Ces matières grasses végétales permettent, selon les industriels du chocolat, la création d'une plus grande variété de produits. Il ne s'agira pas de n'importe quelle matière grasse à bon marché car, selon les fabricants, cela n'est techniquement pas possible.

À l'heure actuelle, toutes ces matières sont produites dans les pays en voie de développement. Les États membres souhaitant maintenir l'interdiction de l'utilisation de ces matières pourront continuer à le faire mais ils ne pourront plus interdire la commercialisation sur leur territoire des produits qui en contiennent.

En ce qui concerne l'information du consommateur, Mme Balbinot a souligné que la proposition de directive prévoit un double étiquetage, ce qui représente un cas unique dans le domaine des denrées alimentaires. En effet, en plus de la liste des ingrédients qui continuera à figurer sur l'étiquette et qui fera apparaître la mention des matières grasses végétales, il faudra aussi que l'étiquette comporte une mention claire de l'utilisation de ces substances dans le produit. Ce système d'information représente un pas en avant par rapport à la directive actuelle. Grâce à ce système, le producteur et le consommateur seront protégés.

Le système mis en place par la proposition permet le maintien d'une distinction entre les produits ne contenant que du beurre de cacao et les autres produits. Ce système permet le maintien des produits de qualité et des différentes recettes de fabrication. La proposition a prévu les conditions pour qu'un produit de chocolat fasse appel à des mentions de qualité (extra fin, pur, ...) ou référence à une absence de matières grasses végétales. Mais il s'agit également d'ouvrir de nouvelles perspectives de fabrication.

La proposition représente, selon Mme Balbinot, un compromis équilibré entre les différents intérêts mis en jeu.

2. Exposé de M. Paul Lannoye, membre du Parlement européen

M. Lannoye fait d'abord observer qu'au Parlement européen, tant la Commission de l'agriculture que la Commission du développement et de la coopération ont examiné la proposition de directive. La Commission du développement (dont Mme H. Maij-Weggen a été nommée rapporteuse) recom-

Commissie Ontwikkelingssamenwerking (die mevrouw H. Maij-Weggen als rapporteur aanwees) beveelt in haar advies van 20 november 1996 de Commissie Milieubeheer, Volksgezondheid en Consumentenbescherming aan, het voorstel van de Europese Commissie te verwerpen of in ruime mate te amenderen. De paritaire vergadering ACS/EU deelt deze mening. De heer Lannoye herinnert eraan dat dit voorstel voor een richtlijn deel uitmaakt van een groter geheel van zeven richtlijnen op het vlak van levensmiddelen, waarvan die met betrekking tot cacaoproducten de meeste discussie heeft opgewekt.

Bij nader onderzoek van dit voorstel rijzen vragen rond de informatie aan de consument, de kwaliteit van de producten, en de sociologische, economische en ecologische impact. De richtlijn zal een onmiskenbare impact hebben op de cacaomarkt, en ongetwijfeld tot een daling van de prijs van dit product leiden, maar de precieze sociale repercussies zijn moeilijker te voorspellen. De heer Lannoye benadrukt dat het voorstel niet zomaar mag worden verworpen, daar dit niets oplost en tot rechtsonzekerheid leidt. Hij stelt daarentegen voor het voorstel te amenderen en daarbij vooral te letten op de benamingen. Als in een land gebruik wordt gemaakt van plantaardige vetten, zou het product van dat land niet langer «chocolade» worden genoemd. De specifieke nationale kenmerken blijven echter wel behouden.

3. Uiteenzetting door de heer Theo Biebaut, eerste adviseur bij het ministerie van Economische Zaken

De heer Biebaut is op het departement verantwoordelijk voor het geheel van de verticale wetgeving over het levensmiddelenrecht, waaronder het voorstel van richtlijn over de cacao en de chocoladeproducten valt.

De Europese richtlijn van 1973 is in Belgisch recht omgezet via het koninklijk besluit van 28 mei 1975 dat het toevoegen van plantaardige vetten verbiedt. Dit verbod wordt goed gecontroleerd en nageleefd zodat men kan stellen dat er momenteel op de Belgische markt geen chocolade is waarin andere plantaardige vetten dan cacaoboter verwerkt wordt.

Op het gebied van de Europese regeling echter wordt men geconfronteerd met een verouderde wetgeving: het systeem van de verticale richtlijnen voldoet niet meer en is aan modernisering toe. Zo is er bijvoorbeeld geen vermelding op de verpakking van een ingrediëntenlijst of een houdbaarheidsdatum in de chocoladerichtlijn.

mande à la Commission, dans son avis du 20 novembre 1996, de rejeter ou d'amender considérablement la proposition de la Commission européenne. Tel est également l'avis de l'assemblée paritaire A.C.P./U.E. M. Lannoye rappelle que cette proposition de directive fait partie d'un ensemble plus large de sept directives relatives aux denrées alimentaires dont celle sur le cacao suscite le plus de controverses.

Lorsqu'on examine cette proposition, il convient de s'interroger sur l'information fournie aux consommateurs, la qualité des produits, l'impact sociologique, économique et écologique. L'impact sur le marché du cacao ne sera pas négligeable, ce qui entraînera une diminution du prix du cacao, mais il est plus difficile de cerner correctement les répercussions sociales de la directive. M. Lannoye tient à souligner qu'il n'est pas indiqué de rejeter tout simplement la proposition car cela ne réglerait aucun problème et entraînerait une insécurité juridique. M. Lannoye propose d'amender la proposition en agissant sur la dénomination. Si un pays a recours à des matières grasses végétales, le produit ne serait plus appelé «chocolat». Les spécificités nationales seraient par contre maintenues.

3. Exposé de M. Theo Biebaut, premier conseiller au Ministère des Affaires économiques

M. Biebaut est responsable, audit département, pour l'ensemble de la législation verticale concernant le droit des aliments, dont relève la proposition de directive relative au cacao et aux produits de chocolat.

La directive européenne de 1973 a été transposée en droit belge par l'arrêté royal du 28 mai 1975, qui interdit l'adjonction de graisses végétales. Cette interdiction est bien respectée et fait l'objet d'un contrôle efficace, de sorte qu'il n'y a actuellement, sur le marché belge, aucun chocolat dont la fabrication nécessite d'autres graisses végétales que le beurre de cacao.

En ce qui concerne la réglementation européenne, la législation est cependant dépassée: le système des directives verticales ne donne plus satisfaction et doit être modernisé. C'est ainsi que la directive chocolat ne prévoit, par exemple, aucune obligation en ce qui concerne la mention sur l'emballage d'une liste d'ingrédients ou d'une date de péremption.

De ontwerprichtlijn moet in de Raad met gekwalificeerde meerderheid goedgekeurd worden. België staat afwijzend tegenover het voorstel van de Commissie om de volgende redenen:

- de keuze die het voorstel van richtlijn laat aan de Lid-Staten om, overeenkomstig het subsidiariteitsbeginsel, zelf te beslissen of het gebruik van andere plantaardige vetstoffen dan cacaoboter in op hun grondgebied vervaardigde producten is toegestaan, is slechts een papieren keuze. Indien België de huidige wetgeving zou bevestigen en andere plantaardige vetstoffen zou verbieden voor de Belgische bedrijven, zal het zijn markt toch moeten openstellen voor producten uit andere Lid-Staten, die het gebruik van dergelijke vetstoffen wel toelaten. Dit zou voor de Belgische bedrijven een concurrentienadeel met zich brengen, dat zij slechts zullen kunnen opvangen door delocalisatie van een deel van hun productie;

- eigenlijk is er zelfs met de nieuwe voorgestelde richtlijn geen sprake van een interne markt maar van vrij verkeer van goederen in een economische ruimte die opgedeeld is in 15 delen met elk een eigen, nationale wetgeving. De commissievoorstellen inzake de etikettering zouden dit kunnen opvangen, maar de desbetreffende bepalingen zijn zeer onduidelijk. De vermelding op de verpakking van het gebruik van andere plantaardige vetstoffen in de landen die dit nu reeds toestaan, heeft niet veel zin daar ze de consumenten niets nieuws leert. Daarnaast kan men zich de vraag stellen of de vermelding «plantaardig», een positieve of negatieve bijklank heeft voor de consument;

- het controleprobleem is nog niet opgelost. Er bestaat een veelvoud van plantaardige vetten naast cacaoboter. Op dit moment kan men alleen de aanwezigheid vaststellen van een vetstof, zonder dat men een preciese indicatie van de gebruikte hoeveelheid kan geven.

Tot besluit stelt de heer Biebaut dat een nieuwe richtlijn die de bestaande wetgeving moderniseert er moet komen, maar dat het huidige voorstel van de Commissie niet voldoet.

België is voorstander van een totale harmonisering op het niveau van de Europese Unie die zorgt voor een regeling voor zowel chocolade met als zonder andere plantaardige vetstoffen dan cacaoboter.

4. Uiteenzetting door de heer Guido Dumon, kabinetschef van de Staatssecretaris voor Ontwikkelingssamenwerking

De heer Dumon herhaalt het standpunt van de Belgische regering ten voordele van een globale harmonisering op Europees niveau. Alleen stelt zich de vraag welke harmonisering gewenst wordt.

La proposition de directive doit être approuvée par le Conseil à la majorité qualifiée. La Belgique rejette la proposition de la Commission pour les raisons suivantes:

- La faculté que la proposition de directive laisse aux États membres de décider eux-mêmes, conformément au principe de subsidiarité, de l'utilisation ou non de graisses végétales autres que le beurre de cacao dans leur production nationale n'est que théorique. Au cas où la Belgique confirmerait la législation actuelle et interdirait aux entreprises belges d'utiliser d'autres graisses végétales que le beurre de cacao, elle devra malgré tout tolérer sur son marché des produits provenant d'autres États membres qui, eux, autorisent l'utilisation d'autres graisses végétales. Cette situation serait néfaste pour la compétitivité des entreprises belges, qui ne pourront réagir qu'en délocalisant une partie de leur production.

- Il n'est en fait pas question, même pas dans le cadre de la nouvelle directive proposée, d'un marché interne, mais bien de la libre circulation des biens dans un espace économique comportant quinze entités ayant chacune sa propre législation nationale. Les propositions de la Commission en matière d'étiquetage pourraient résoudre ce problème, mais les dispositions en la matière sont très vagues. Il n'est pas très utile d'obliger les pays qui autorisent déjà l'utilisation d'autres graisses végétales à le mentionner sur l'emballage, puisque cette mention n'apporte rien au consommateur. De plus, l'on peut se demander si la mention «végétale» a une résonance positive ou négative pour le consommateur.

- Le problème du contrôle n'est pas encore résolu. À côté du beurre de cacao, il existe une multitude de graisses végétales. Tout ce que l'on peut faire à l'heure actuelle, c'est constater la présence d'une matière grasse, sans que l'on puisse donner une indication précise de la quantité utilisée.

Pour conclure, M. Biebaut déclare qu'il est nécessaire d'élaborer une nouvelle directive afin de moderniser la législation existante, mais que la proposition actuelle de la Commission ne donne pas satisfaction.

La Belgique est partisane d'une harmonisation globale au niveau de l'Union européenne, qui mènerait à une réglementation tant des produits de chocolat à base de beurre de cacao que des produits de chocolat contenant d'autres graisses végétales.

4. Exposé de M. Guido Dumon, chef de cabinet du secrétaire d'État à la Coopération au développement

M. Dumon répète que le Gouvernement belge est partisan d'une harmonisation globale au niveau européen. La question qui se pose en la matière est toutefois de savoir quelle harmonisation l'on souhaite.

Volgens het huidige voorstel van de Commissie zouden acht Lid-Staten die de richtlijn van 1973 respecteren, zich moeten aanpassen aan de zeven andere Lid-Staten die afwijken van de oorspronkelijke richtlijn. Volgens de heer Dumon kunnen er andere denkpistes ontwikkeld worden zodat men komt tot de door België gewenste kwalitatief opwaartse harmonisering.

In de artikelen 130 U en V van het Verdrag van Maastricht(1) wordt gepleit voor meer coherentie in het beleid van de Europese Unie: bij beslissingen in alle beleidsdomeinen waarop de Unie actief is, moet rekening gehouden worden met de belangen van de ontwikkelingslanden.

Het voorstel van richtlijn van de Commissie inzake cacao en chocolade zou ingaan tegen dit beginsel. De Lomé-conventies, één van de belangrijkste instrumenten van het gemeenschappelijk ontwikkelingsbeleid, hebben namelijk het Stabex-systeem(2) in het leven geroepen. Dit instrument heeft tot doel bepaalde exportinkomsten van de ACP-landen(3) te beschermen tegen prijsschommelingen op de wereldmarkt. Het zou dan ook onzinnig zijn om door een Europese regeling inkomensverlies te veroorzaken voor een aantal ACP-landen, waarna dat verlies gecompenseerd zou moeten worden door Europese subsidies uit het Stabex-fonds.

België is reeds lang vragende partij naar een objectieve macro-economische studie over de effecten van de voorgestelde richtlijn, zodat de besluitvorming omtrent deze richtlijn op een ernstige wijze kan gebeuren. Ondanks herhaald aandringen van verschillende Lid-Staten heeft de commissie daar tot op heden nog geen werk van gemaakt.

De heer Dumon verwijst eveneens naar de vorige spreker voor wat betreft het controlevraagstuk. Hij stelt dan ook dat men geen richtlijn kan uitvaardigen die niet te controleren valt.

Tot slot stelt spreker dat er vele aspecten vastzitten aan het behandelde vraagstuk, maar dat bij het zoeken naar een oplossing de ontwikkelingslanden niet mogen vergeten worden.

(1) Zie bijlage II.

(2) Stabex is het systeem voor de stabilisering van de exportinkomsten. Het beoogt de bescherming tegen prijs- of hoeveelheidsschommelingen van de exportinkomsten van 49 voornamelijk landbouwexportproducten van de ontwikkelingslanden die naar de Europese Gemeenschap uitgevoerd worden.

(3) Zeventig landen uit Afrika, de Caraïben en de Stille Oceaan.

Conformément à la proposition actuelle de la Commission, les huit États membres qui respectent la directive de 1973 devraient s'adapter aux sept autres États membres qui y dérogent. M. Dumon pense que l'on pourrait s'engager sur d'autres pistes de réflexion qui permettraient de procéder à l'harmonisation qualitative vers le haut souhaitée par la Belgique.

Dans les articles 130 U et V du Traité de Maastricht(1), l'on recommande davantage de cohérence en ce qui concerne la politique de l'Union européenne: il convient, lors de la prise de décision, de tenir compte des intérêts des pays en voie de développement dans tous les domaines politiques où l'Union est active.

La proposition de directive de la Commission relative au cacao et au chocolat est contraire au principe esquissé ci-dessus. En effet, les Conventions de Lomé, qui constituent un des instruments les plus importants de la politique commune en matière d'aide au développement, ont abouti à la création du système Stabex(2). L'objectif de cet instrument est de ne pas soumettre certains revenus issus de l'exportation des pays A.C.P.(3) aux fluctuations de prix qui existent sur le marché mondial. Il serait dès lors absurde qu'une réglementation européenne provoque des pertes de revenus pour un certain nombre de pays A.C.P., puisque ces pertes devraient être compensées par des subsides européens provenant du Fonds Stabex.

La Belgique demande depuis longtemps que les effets de la directive proposée fassent l'objet d'une étude macro-économique objective, de façon à ce que la décision qu'appellera ladite directive puisse être prise en connaissance de cause. Malgré les insistantes répétées de plusieurs États membres, la Commission ne s'est toujours pas occupée de commander cette étude.

M. Dumon renvoie également à l'orateur précédent à propos de la question du contrôle. Il déclare que l'on ne peut pas élaborer des directives si leur mise en œuvre est incontrôlable.

En guise de conclusion, l'intervenant déclare que la question examinée revêt de nombreux aspects, mais que la recherche d'une solution ne peut pas nous faire oublier les pays en voie de développement.

(1) Voir annexe II.

(2) Le Stabex est le système de stabilisation des recettes d'exportation. Il vise à protéger les recettes d'exportation des pays en développement contre les fluctuations de prix ou de quantité de 49 produits d'exportation, principalement agricoles, à destination de la Communauté européenne.

(3) Septante pays de l'Afrique, des Caraïbes et de l'Océan pacifique.

5. Uiteenzetting door de heer Baudouin Michiels, voorzitter van de afdeling chocolade van de Koninklijke Belgische Vereniging van de biscuit-, chocolade-, suikergoed- en praline-industrie

Callebaut, Côte d'Or, Corné, Galler, Godiva, Léonidas, Meurisse, Jacques en Neuhaus zijn allemaal merken die ten grondslag liggen aan het uitstekende imago van onze Belgische chocolade in het buitenland.

België zal in 1997 meer dan 180 miljoen kilo chocolade produceren, waarvan twee derden voor de uitvoer. Het saldo van onze betalingsbalans is ruimschoots positief. Het nieuwe voorstel van chocoladerichtlijn is bijgevolg van groot belang voor de chocoladeproducenten.

Het spreekt voor zich dat de bestaande wetgevingen moeten worden geharmoniseerd, indien men voor chocolade eenzelfde regeling wil als die welke geldt voor de andere levensmiddelen in Europa (vrije toegang tot een eengemaakte Europese markt).

De chocolade-industrie is zowat de enige in Europa die met twee verschillende wetgevingen geconfronteerd wordt. Zeven Lid-Staten dulden in chocolade een beperkte toevoeging van andere plantaardige vetstoffen dan cacao, terwijl de overige Lid-Staten dat verbieden.

De heer Michiels pleit voor een eenvormige wetgeving, zodat alle recepten verder in alle Lid-Staten op de markt kunnen worden gebracht en men aldus onder de benaming «chocolade» aan alle smaken van alle consumenten tegemoet kan komen.

Het wettelijk vastgelegde minimumgehalte aan cacao moet behouden blijven, maar alle Lid-Staten moeten de mogelijkheid krijgen — zonder dat dit evenwel een verplichting wordt — om de bestaande succesformules te behouden en onder vergelijkbare concurrentievoorwaarden nieuwe producten te ontwikkelen. De enige mogelijkheid in dat verband is de extra toevoeging, onder dezelfde wettelijke voorschriften, van ten hoogste 5% plantaardige vetstoffen bovenop het gehalte aan cacao.

De heer Michiels wijst erop dat de Belgische markt zo'n tien miljoen tevreden consumenten telt die — de stijgende cijfers tonen dit aan — steeds vaker de voorkeur geven aan gevulde chocoladeproducten. Dat is een belangrijk gegeven, aangezien in bijna alle chocoladevullingen plantaardige vetstoffen verwerkt zijn.

In meer dan twee derde van de chocoladeproducten die, afgezien van de wetgevingen, in heel Europa worden verhandeld, worden de plantaardige vetstoffen op prijs gesteld. Hier dient wel te worden verduidelijkt dat de plantaardige vetstoffen die voor de eigenlijke chocolade bestemd zijn en waar vraag naar is, van nog betere kwaliteit zijn. De stelling van

5. Exposé de M. Baudouin Michiels, président de la section chocolat de l'Association royale belge des industries du biscuit, du chocolat, de la confiserie et de la praline

Des marques comme Callebaut, Côte d'Or, Corné, Galler, Godiva, Léonidas, Meurisse, Jacques et Neuhaus sont toutes à la base de l'excellente image de notre chocolat belge.

La Belgique produira, en 1997, plus de 180 millions de kilos de chocolat dont plus des 2/3 seront exportés. Notre balance des paiements est largement excédentaire. La nouvelle proposition de directive chocolat est donc très importante pour les industriels du chocolat.

Afin d'obtenir un traitement équivalent à celui réservé aux autres denrées alimentaires en Europe (l'accès libre à un marché européen unique), une harmonisation des législations actuellement en place est nécessaire.

L'industrie de la chocolaterie est à peu près la seule en Europe à devoir faire face à deux législations. Sept États membres autorisent un ajout limité de matières grasses végétales autres que le cacao dans le chocolat tandis que les autres États membres l'interdisent.

M. Michiels plaide pour une seule législation uniforme, afin que toutes les recettes puissent continuer à être commercialisées dans tous les États membres et satisfaire tous les goûts existants et tous les consommateurs.

Les teneurs minimales en cacao doivent être conservées, mais il faut que tous nos membres aient la possibilité — sans y être toutefois contraints — de poursuivre les formules à succès existantes et de développer de nouveaux produits dans des conditions de compétitivité comparables. À cet effet, l'ajout de 5% maximum de matières grasses végétales au-delà de la teneur en beurre de cacao sous les mêmes contraintes légales constitue la seule alternative.

M. Michiels souligne que le marché belge compte quelque dix millions de consommateurs satisfaits — comme il ressort des chiffres croissants — qui donnent de plus en plus la préférence aux produits de chocolat fourré. Cette donnée est importante, puisque dans presque tous les fourrages de chocolat il y a des graisses végétales.

Dans plus de 2/3 des produits de chocolaterie vendus dans l'ensemble des pays européens, sans distinction de législations, les matières grasses végétales sont appréciées. Il convient de préciser ici que les matières grasses végétales destinées et demandées pour la partie chocolat sont d'une qualité supérieure. Quant à d'éventuelles différences de qualité

de heer Michiels in verband met eventuele kwaliteitsverschillen ten gevolge van het gebruik van plantaardige vetstoffen is duidelijk: bij een maximumgehalte aan plantaardige vetstoffen van 5% is er geen kwaliteitsverschil wanneer de gebruikte plantaardige vetstoffen van uitstekende kwaliteit zijn.

De weerslag ervan op de kostprijs is te verwaarlozen. Volgens een studie uitgevoerd door professor Burger van de Vrije Universiteit van Amsterdam, gaat het om 1,5% van de totale kostprijs indien de wettelijk voorgeschreven norm van 5% niet wordt overschreden.

Opdat de consument naar behoren zou worden geïnformeerd, vragen de Belgische producenten dat wat de etikettering betreft, er behalve in de ingrediëntenlijst, voorts nog op een duidelijke en objectieve manier zou worden vermeld of er naast cacao-boter ook nog andere plantaardige vetstoffen in het product zijn verwerkt.

Wat de eventuele gevolgen voor de cacao producerende landen betreft, stipt de heer Michiels aan dat er op wereldvlak waarschijnlijk geen andere tak van de voedingsindustrie betaalt die zo nauw verbonden is met het lot van zijn leveranciers. (In 1980 heeft de chocolade-industrie 540 000 ton cacaobonen gekocht. In 1995 was dat meer dan het dubbele, namelijk 1 129 000 ton cacaobonen).

Caobisco, de Europese Vereniging van de chocolade-industrie, heeft nooit ontkend dat haar terechte verzoek om een geharmoniseerde Europese markt, een weerslag zou hebben op de cacao markt. Teneinde te kunnen beschikken over objectieve wetenschappelijke gegevens betreffende de omvang van de gevolgen van de harmonisering, heeft Caobisco een deel van de kosten voor een onafhankelijk onderzoek door de Vrije Universiteit van Amsterdam op zich genomen.

Uitgaande van zeer behoudende gegevens, concludeert professor Burger dat het verlies voor de cacao producerende landen over een periode van drie tot vijf jaar maximum 60 000 ton cacaobonen zal bedragen, en dat op een wereldmarkt die thans 2 300 000 ton verhandelt.

We mogen niet vergeten dat die markt in Europa in 15 jaar tijd is verdubbeld. We mogen er dus van uitgaan dat een verlies van 60 000 ton al vlug zal worden gecompenseerd door de natuurlijke groei van de sector. Chocolade is immers een ingrediënt dat steeds meer succes kent, omdat het wordt gebruikt in een hele reeks producten die nog in volle opgang zijn zoals yoghurt, ijs, chocoladekoekjes, desserts enzovoort.

Tot slot verzoekt de heer Michiels om een harmonisering van de verschillende wetgevingen die de toevoeging van ten hoogste 5 % andere plantaardige

en cas d'incorporation de matières grasses végétales, M. Michiels est catégorique: il n'y a pas de différence de qualité lorsque les 5% maximum de matières grasses végétales utilisées sont de qualité supérieure.

L'impact sur le prix de revient est faible. Selon une étude réalisée par le professeur Burger de l'Université libre d'Amsterdam, cet impact serait de l'ordre de 1,5% du prix total si on fait usage des 5% autorisés.

Quant à l'étiquetage, l'industrie belge demande, pour assurer une information adéquate du consommateur, qu'une mention claire et objective signale, près de la liste des ingrédients, la présence éventuelle de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao.

En ce qui concerne les conséquences éventuelles pour les pays producteurs de cacao, M. Michiels a précisé qu'il n'existe pratiquement pas d'autre branche de l'industrie alimentaire qui, au niveau mondial, est aussi intimement liée au sort de ses fournisseurs. (L'industrie du chocolat, en 1980, a acheté 540 000 tonnes de fèves de cacao et, en 1995, plus du double, à savoir 1 129 000 tonnes).

Caobisco, l'Association européenne de l'industrie de la chocolaterie, n'a jamais nié que une demande justifiée d'un marché européen harmonisé aura des conséquences pour le marché du cacao. Afin de disposer de données scientifiques objectives concernant l'ampleur des conséquences, Caobisco, a pris à son compte une partie des frais engagés pour obtenir une étude indépendante menée par l'Université libre d'Amsterdam.

Partant de données très conservatrices, le professeur Burger arrive à la conclusion que, sur une période de trois à cinq ans, la perte maximale pour les pays producteurs de cacao s'élève à maximum 60 000 tonnes de fèves de cacao, et cela sur un marché mondial actuel de 2 300 000 tonnes.

Rappelons qu'en Europe, ce marché a doublé en quinze ans de temps. On peut donc supposer que ce déficit de 60 000 tonnes sera rapidement compensé par la progression naturelle du secteur. En effet, le chocolat est un ingrédient en progrès constant, car il est utilisé dans une série de produits en développement, tels que les yaourts, les glaces, les biscuits au chocolat, les desserts, etc.

En conclusion, M. Michiels demande une harmonisation des législations, pour permettre à chaque chocolatier européen de rester fidèle à ses recettes

vetstoffen dan cacaoboter mogelijk moet maken. Hierdoor kan elke Europese chocoladeproducent trouw blijven aan zijn voorouderlijke recepten. De chocoladeproducenten hebben evenwel de vrije keuze en het overgrote deel van de Belgische chocoladeproducenten heeft verklaard daar voor hun bestaande recepten geen gebruik van te zullen maken.

**6. Uiteenzetting door de heer Jean Galler,
gedelegeerd bestuurder van
de NV Galler Chocolateries**

De heer Galler wijst erop dat België wereldwijd bekend is dankzij de Brusselse Grote Markt, het bier, Kuifje en natuurlijk ook de chocolade. In de chocoladesector spelen de KMO's een belangrijke rol. De heer Galler wijst erop dat tijdens de laatste vijf jaar 53 000 banen werden geschapen in de KMO's, terwijl in de grote ondernemingen 78 000 arbeidsplaatsen verloren gingen. Deze richtlijn zou negatieve gevolgen hebben voor het imago van België, de werkgelegenheid en de Belgische gastronomie. De wereldwijd gewaardeerde Belgische chocolade is het waard gered te worden, net als de camembert vervaardigd uit rauwe melk.

**7. Uiteenzetting door de heer Denis Lambert,
secretaris-generaal van «Magasins du Monde-
Oxfam»**

De heer Lambert benadrukt dat Oxfam tegen de richtlijn gekant is en pleit voor een harmonisering op basis van 0 % plantaardige vetten. In West-Afrika zijn de voornaamste cacaoproducerende landen Ghana, Ivoorkust, Nigeria en Kameroen. Deze landen zullen het zwaarst worden getroffen. Ghana hangt voor meer dan 40 % van zijn inkomsten af van cacao. Het is van essentieel belang de inkomsten van deze landen te vrijwaren. De vijf grote multinationals die de chocoladesector beheersen, kunnen een prijs van 1 350 dollar per ton cacaobonen bedingen, wat gelijkstaat met de prijzen die golden in 1971. Bovendien vertonen de prijzen nog een dalende tendens. Als het gebruik van 5 % plantaardige vetten wordt toegestaan, betekent dit een verlies van 124 000 ton cacaobonen.

Enkel door de hele markt een verbod op het gebruik van plantaardige vetten op te leggen, kan de Europese Unie haar wettelijke en internationale verplichtingen tegenover de cacaoproducenten nakomen. De heer Lambert verwijst in dit verband naar de artikelen 130 U en V van het Verdrag van Maastricht. Ook de vierde Conventie van Lomé legt de Europese Unie bepaalde verplichtingen op tegenover de ACS-landen wat de grondstoffen, waaronder cacao, betreft. In 1993 hebben de Unie en haar Lid-Staten de internationale cacao-overeenkomst (ICCA)

ancestrales, grâce à laquelle on autorisera — ce n'est qu'une latitude dont l'immense majorité des chocolatiers belges ont déclaré ne pas vouloir faire usage pour leurs recettes existantes — l'injonction d'un maximum de 5 % de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao.

**6. Exposé de M. Jean Galler,
administrateur délégué
de Galler Chocolateries S.A.**

M. Galler fait observer que la Belgique est un pays connu à travers la Grand-Place de Bruxelles, la bière, Tintin et bien sûr le chocolat. Dans le secteur du chocolat, les P.M.E. jouent un rôle non négligeable. M. Galler fait remarquer que 53 000 emplois ont été créés par des P.M.E. au cours des cinq dernières années alors que les grandes entreprises ont perdu 78 000 postes de travail. Cette directive aurait des répercussions négatives sur l'image de la Belgique, sur l'emploi ainsi que sur la gastronomie belge. Le chocolat belge, apprécié aux quatre coins du monde, doit être sauvé au même titre que le camembert au lait cru l'a été.

**7. Exposé de M. Denis Lambert,
secrétaire général de «Magasins du Monde-Oxfam»**

M. Lambert souligne qu'Oxfam est opposé à cette directive et plaide pour une harmonisation à 0 % de matières grasses végétales. Les principaux pays producteurs de cacao en ce qui concerne l'Afrique de l'Ouest, sont le Ghana, la Côte-d'Ivoire, le Nigeria et le Cameroun. Ces pays seront les plus touchés. Le Ghana dépend par exemple, pour plus de 40 % de ses recettes, du cacao. Il est donc capital de sauvegarder les revenus de ces pays. Les cinq groupes multinationaux qui dominent le secteur du chocolat négocient la tonne de fèves de cacao au prix de 1 350 dollars, ce qui équivaut au prix de 1971. En outre, ces prix sont encore à la baisse. L'autorisation d'utiliser 5 % de graisses végétales entraînerait une perte de 124 000 tonnes de fèves de cacao.

L'harmonisation du marché à 0 % de matières grasses végétales est le seul moyen de garantir, selon M. Lambert, le respect des obligations légales et internationales de l'Union européenne envers les producteurs de cacao. Il renvoie à cet égard aux articles 130 U et V du Traité de Maastricht. L'Union européenne a également contracté des obligations envers les pays A.C.P. en ce qui concerne les matières premières, dont le cacao, en signant la quatrième Convention de Lomé. L'Union européenne et ses membres ont aussi signé un accord international sur

ondertekend, waarvan artikel 32.1(1) de ondertekenaars ertoe verplicht alle nodige praktische maatregelen te treffen om de consumptie van cacao in hun land te bevorderen. Ten slotte verwijst de heer Lambert naar het advies van de paritaire vergadering ACS-EU van 26 september 1996, waarin wordt benadrukt dat dit voorstel voor een richtlijn voor een groot aantal ontwikkelingslanden nadelige gevolgen zal hebben.

8. Uiteenzetting door de heer Marc Maes, stafmedewerker van de studiedienst van Oxfam-Wereldwinkels

Ter inleiding legt de heer Maes uit dat Oxfam zijn producten in de ontwikkelingslanden bij de landbouwer zelf koopt, waardoor zij een goed zicht hebben op de lokale situatie. De cacaoboeren telen gewassen voor eigen gebruik; daarnaast verbouwen ze cacaobonen om in al hun andere behoeften te voorzien. Ze zijn dus sterk afhankelijk van de cacao-teelt.

Momenteel is de cacaoprijs niet hoog en hij zal ondanks een groei van de vraag niet significant stijgen. Daartegenover staat dat de levensduurte in de cacaoproducerende landen stijgt, waardoor de levensstandaard van de plaatselijke cacaoboeren onder sterke druk komt te staan. De heer Maes geeft toe dat de problematiek vanuit verschillende invalshoeken moet bekeken worden, maar benadrukt dat de moeilijke situatie in de ontwikkelingslanden nog zal verergeren indien het voorstel van de Commissie aangenomen wordt. Hij vraagt daarom dat er rekening zou worden gehouden met de levensomstandigheden van de cacaoboeren.

Een belangrijke vraag die een antwoord behoeft, is te weten wat de juiste impact zal zijn van de voorgestelde richtlijn. Hier wringt echter het schoentje, want niemand lijkt te beschikken over precieze gegevens betreffende de chocoladeproductie in Europa. Op basis van schattingen van Oxfam zou de vraag naar cacaobonen kunnen dalen met 125 000 ton (dit is 5 % van de geschatte totale productie). Dit is onaanvaardbaar.

9. Uiteenzetting door de heer Ivo Mechels, adviseur bij Test Aankoop

De heer Mechels stelt dat harmonisatie zoals ze nu door de Europese Commissie wordt voorgesteld, een nivellering naar onderen betekent (vergelijkende waretests bij andere producten hebben uitgewezen dat dit gevaar reëel is). Dit is onaanvaardbaar uit het oogpunt van de bescherming van de consument en inzake het behoud van de kwaliteit van de voeding.

(1) Zie bijlage III.

le cacao (I.C.C.A.) en 1993, dont l'article 32.1(1) engage les signataires à prendre toutes les mesures pratiques nécessaires pour encourager l'accroissement de la consommation de cacao dans leur pays. Enfin, M. Lambert a fait référence à l'avis de l'assemblée paritaire ACP-UE du 26 septembre 1996 qui a clairement souligné les désavantages, pour un grand nombre de pays en voie de développement, de la proposition de directive.

8. Exposé de M. Marc Maes, collaborateur du service d'études de «Oxfam-Wereldwinkels»

En guise d'introduction, M. Maes explique que, dans les pays en voie de développement, Oxfam achète ses produits à l'agriculteur lui-même, de sorte que l'association est bien au courant de la situation locale. Les cultivateurs de cacao cultivent des produits pour leur usage propre et produisent des fèves de cacao pour subvenir à tous leurs autres besoins. Ils dépendent donc fortement de la culture du cacao.

Actuellement, le prix du cacao n'est pas élevé et il n'augmentera pas considérablement malgré la croissance de la demande. Par contre, le coût de la vie augmente dans les pays producteurs de cacao, de sorte que le niveau de vie des cultivateurs de cacao locaux est mis sous forte pression. M. Maes convient qu'il faut examiner le problème sous différents angles, mais il souligne que la situation, déjà difficile dans les pays en voie de développement, ne fera qu'empirer si la proposition de la Commission devait être adoptée. C'est pourquoi il demande que l'on tienne compte des conditions dans lesquelles vivent les cultivateurs de cacao.

Une importante question à laquelle il faut répondre est de savoir quelles seront exactement les retombées de la directive proposée. C'est là que le bât blesse, car personne ne semble disposer de données exactes en ce qui concerne la production de chocolat en Europe. Selon des estimations d'Oxfam, la demande de fèves de cacao pourrait baisser de 125 000 tonnes (soit 5 % de la production globale estimée) et c'est inacceptable.

9. Exposé de M. Ivo Mechels, conseiller de l'association «Test Achats»

M. Mechels déclare que l'harmonisation proposée par la Commission européenne signifie un nivellement par le bas (il résulte de tests similaires dans d'autres pays que ce danger est réel). Ce nivellement par le bas est inacceptable dans la perspective de la protection du consommateur et du maintien de la qualité des aliments.

(1) Voir annexe III.

Naar een vorige spreker verwijzend, stelt de spreker zich de vraag waarom een meerderheid van acht Lid-Staten zich moet aanpassen aan een minderheid van zeven Lid-Staten. Zich stoelend op het subsidiariteitsbeginsel, laat de Commissie de vrije keuze aan de Lid-Staten om zelf te beslissen of de eigen industrie gebruik kan maken van andere plantaardige vetstoffen dan cacaoboter voor de productie van chocolade. Indien België zijn huidige wetgeving zou behouden, zou de Belgische industrie nog steeds traditionele kwaliteitschocolade kunnen produceren, maar tevens de ongelijke concurrentie moeten aangaan met chocoladeproducten uit andere Lid-Staten die niet onderworpen zijn aan dezelfde verplichtingen qua gebruik van ingrediënten. Door dit reële gevaar van concurrentievervalsing, wordt de keuzevrijheid van de Lid-Staten illusoir.

Het Europees Parlement wil een grondige amendering van de ontwerpverordening wat betreft de etikettering. Ook hier aanvaardt Test Aankoop echter geen compromissen: een speciale vermelding (die de aanwezigheid van andere plantaardige vetten aanduidt) wordt meestal weggemoffeld door het gebruik van kleine lettertjes. Dit is onaanvaardbaar, te meer daar het echte probleem zich situeert op het vlak van de benaming. Wat mag verkocht worden onder de naam «chocolade»? Om de consument niet te verwaren, stelt Test Aankoop voor om alleen deze producten als chocolade te verkopen waarvoor uitsluitend cacaoboter wordt gebruikt.

Ook de invoering van een kwaliteitslabel biedt geen soelaas: ervaringen in die zin bij andere voedingsproducten tonen dat een dergelijk label op termijn geen toegevoegde waarde inhoudt en slechts in chaos uitmondt.

Daarnaast vermeldt ook de heer Mechels het controleprobleem en merkt op dat de chocolade-industrie momenteel werkt met een foutenmarge van 40 %. De door de commissie voorgestelde 5 %-norm is dus totaal oncontroleerbaar.

Voor Test Aankoop is het besluit duidelijk: de tekst die nu ter tafel ligt, is onaanvaardbaar.

10. Uiteenzetting door mevrouw Isabelle Scarniet, project officer Foods bij Test Aankoop

België is traditiegetrouw een producent en consument van chocoladeproducten en staat daarvoor in de hele wereld bekend. Mevrouw Scarniet merkt op dat de Belgische consument verontrust is over de plannen van de Europese Commissie om de richtlijn van 1973 te wijzigen en te vervangen door een andere die zou toelaten dat in chocoladeproducten naast

Rappelant les propos d'un des orateurs précédents, l'intervenant se demande pourquoi une majorité de huit États membres doit s'adapter à une minorité de sept États membres. La Commission, se fondant sur le principe de la subsidiarité, laisse aux États membres la faculté de décider eux-mêmes si leur propre industrie peut utiliser ou non des graisses végétales autres que le beurre de cacao dans leur production de chocolat. Si la Belgique maintient sa législation actuelle, l'industrie belge pourrait encore produire son chocolat de qualité traditionnel, mais se trouverait en même temps dans une situation de compétitivité déloyale avec l'industrie chocolatière d'autres États membres, qui n'y est pas soumise aux mêmes obligations en ce qui concerne l'utilisation des ingrédients. Ce danger réel de concurrence déloyale fait que la faculté laissée aux États membres est illusoire.

Le Parlement européen souhaite que la proposition de directive fasse l'objet d'amendements fondamentaux en ce qui concerne le chapitre de l'étiquetage. Sur ce plan aussi, «Test Achats» ne souhaite toutefois pas faire de compromis: l'on camoufle généralement une mention spéciale (indiquant la présence d'autres graisses végétales) en utilisant des petits caractères. Ce procédé est inacceptable. D'autant plus que le véritable problème concerne la dénomination. Que peut-on vendre sous le nom de «chocolat»? Pour ne pas induire le consommateur en erreur, «Test Achats» propose d'accoler l'étiquette de chocolat aux seuls produits pour la fabrication desquels on utilise uniquement du beurre de cacao.

L'instauration d'un label de qualité n'offre pas non plus de solution: il résulte de tentatives dans ce sens pour d'autres produits alimentaires qu'à terme, pareils labels n'offrent aucune valeur ajoutée et ne font que semer la confusion dans les esprits.

En outre, M. Mechels attire, lui aussi, l'attention sur le problème du contrôle et remarque que l'industrie chocolatière se base actuellement sur un coefficient d'erreur de 40%. Il est donc tout à fait impossible de contrôler la norme des 5% proposée par la Commission.

Pour «Test Achats», la conclusion est simple: le texte proposé actuellement est inacceptable.

10. Exposé de Mme Isabelle Scarniet, project officer Foods de l'association «Test Achats»

La Belgique est par tradition un pays producteur et consommateur de chocolat réputé dans le monde entier. Or, Mme Scarniet fait observer que les consommateurs belges sont désormais inquiets, sachant que la Commission européenne a l'intention de modifier la directive de 1973, pour la remplacer par une nouvelle qui autoriserait l'utilisation de 5 %

cacaopoeder, 5 % andere plantaardige vetstoffen worden verwerkt. België zou dientengevolge zijn wetgeving in diezelfde zin moeten aanpassen.

Wat voorheen een uitzonderingsmaatregel was voor enkele landen (met name Engeland, Ierland, Denemarken, later Portugal en uiteindelijk ook Finland, Zweden en Oostenrijk) zal nu dus voor iedereen gelden, hoewel de meerderheid van de landen tot nu toe het gebruik van plantaardige vetstoffen verbodt.

De producenten drukken erop dat «toelaten» nog niet betekent «verplichten», maar gelet op de druk die zijzelf uitoefenen, mag men ervan uitgaan dat ze ten volle gebruik zullen maken van die toelating en dat dit toegelaten maximum binnen de kortste keren de minimumwaarde zal worden die door iedereen wordt toegepast. Bovendien kan het toelaten van 5 % een precedent scheppen dat later 10 % of 15 % kan worden. Als men die 5 % eenmaal heeft toegelaten, kan men de klok in geen geval nog terugzetten want alle chocoladeproducenten zullen druk uitoefenen om hun verworven rechten te behouden.

Het compromis dat door de Commissie werd voorgesteld en dat aan de Lid-Staten de mogelijkheid biedt hun eigen productieregels op te leggen waarbij ze wel verplicht worden het vrije verkeer van producten uit andere Lid-Staten te waarborgen, stemt niemand tevreden. Hoe kan men aanvaarden dat een land (wat hopelijk het geval zal zijn voor België) geen chocolade mag produceren waarin 5% plantaardige vetstoffen zijn verwerkt, maar wel verplicht is op zijn grondgebied het vrije verkeer te waarborgen van een ersatzproduct dat dezelfde naam draagt? Voor Test Aankoop is dat onaanvaardbaar.

Test Aankoop is niet gekant tegen de aanwezigheid van andere producten, naast chocolade, op de Belgische markt, maar dan alleen op voorwaarde dat voor de consument geen verwarring mogelijk is en dat deze producten in de handel worden gebracht onder een andere naam, zoals bijvoorbeeld «cacaofantasie». Het volstaat namelijk niet de aanwezigheid van deze voedingsstoffen enkel in de lijst van ingrediënten te vermelden. Zulks zou duidelijk moeten blijken uit de benaming van het product.

Welnu, tot nu toe werd nog geen enkel voorstel geformuleerd omtrent de exacte manier waarop de aanwezigheid van deze stoffen zou worden vermeld. Men weet alleen dat er naast de vermelding in de lijst van ingrediënten nog een aanvullende vermelding zou komen, maar welke en onder welke vorm?

Het ligt bovendien voor de hand dat deze maatregel geen bijkomende winstbron mag zijn voor de producenten. Deze producten moeten dus tegen de juiste prijs worden verkocht.

Dreigt anderzijds niet het gevaar dat de chocolade zoals we die nu kennen over enkele jaren volledig

de matieres grasses végétales autres que le cacao dans le chocolat. Par conséquent, la Belgique serait amenée à modifier sa législation dans le même sens.

Ce qui était jusqu'à présent une dérogation pour les uns (à savoir l'Angleterre, l'Irlande, le Danemark, plus tard le Portugal et dernièrement la Finlande, la Suède et l'Autriche) va donc devenir une règle pour tous, bien que les pays qui interdisent jusqu'à présent l'utilisation de matieres grasses végétales soient majoritaires.

Les fabricants insistent sur le fait qu'«autoriser» l'utilisation de matieres grasses végétales n'est pas «obliger», mais vu la pression qu'ils exercent, on peut s'attendre à ce qu'ils utilisent pleinement cette autorisation et que le maximum autorisé ne tarde pas à devenir la valeur minimum à laquelle tout le monde se rangera. De plus, l'autorisation de ces 5% peut être un précédent et devenir plus tard, 10 ou même 15%. De toute manière, dès les 5% admis, il ne sera plus possible de faire marche arrière car les producteurs de chocolat feront pression en faveur de leurs acquis.

La solution de compromis proposée par la Commission, dans laquelle elle laisserait la possibilité aux États membres d'imposer leurs propres règles de fabrication, mais les obligerait de laisser circuler les produits des autres pays membres, ne peut satisfaire personne. Comment accepter en effet qu'un pays (nous espérons que ce sera le cas de la Belgique) ne puisse pas fabriquer du chocolat dans lequel 5% de matieres grasses végétales auraient été ajoutées, mais soit obligé de laisser circuler sur son territoire un ersatz qui porterait le même nom? Cela paraît inacceptable pour «Test Achats»

«Test Achats» n'est cependant pas opposé à la présence d'autres produits que le chocolat sur le marché belge, mais à condition qu'il n'existe aucune confusion dans l'esprit du consommateur et donc que ces produits soient commercialisés sous un autre nom, du genre «fantaisie au cacao» par exemple. En effet, il ne suffit pas d'inscrire uniquement ces substances sur la liste des ingrédients. La présence de ces substances devrait apparaître clairement dans la dénomination du produit.

Or, jusqu'à présent, aucune proposition n'a encore défini de façon précise la manière dont cette présence serait mentionnée. On sait seulement qu'il y aurait une information en plus de la liste des ingrédients, mais laquelle et sous quelle forme?

Par ailleurs, il est évident que cela ne doit pas non plus être une source de gain supplémentaire pour les fabricants, autrement dit, ces produits doivent être vendus au juste prix.

D'autre part, le risque n'existe-t-il pas que d'ici quelques années le chocolat tel que nous le connais-

van de markt zal zijn verdwenen of dat het een luxeproduct wordt dat dus veel duurder zal zijn? En dat alles ten voordele van een product met 5% plantaardige vetstoffen?

De volgende redenen rechtvaardigen het gebruik van plantaardige vetstoffen: ze bevorderen de vastheid van het product, verhogen de knapperigheid, bewaren de glans en zorgen er vooral voor dat de chocolade beter kan worden bewaard, wat de levensduur ervan verlengt. Men is steeds in staat geweest om zonder deze vetstoffen chocolade van goede kwaliteit te produceren. Men kan zich dan ook afvragen waarom dat ineens niet meer het geval zou zijn. De reden hiervoor is dat de chocoladeproducenten in multinationals zijn gegroepeerd. Dat veroorzaakt bewaarproblemen omdat de chocolade voor alle uithoeken van de wereld bestemd is. Waarom zou de consument moeten boeten voor de inpalming van onze chocoladeproducten door de reuzen in de voedingssector?

Een ander belangrijk punt wordt de invoering van een betrouwbare analysemethode die uiterst nauwkeurig kan meten welk gehalte aan plantaardige vetstoffen deze producten bevatten, teneinde elke vorm van misbruik te voorkomen. Dat is niet vanzelfsprekend en wij zijn daar op heden nog niet toe in staat.

De kans is groot dat de toevoeging van 5% — en later misschien meer — plantaardige vetstoffen van diverse oorsprong, de smaak negatief zal beïnvloeden, wat nogmaals nadelig is voor de consument.

België heeft inzake chocolade een reputatie opgebouwd en is van plan die ook te behouden. De consument mag zich terecht tekort gedaan voelen. Hij zou het namelijk ook zijn indien men hem aankondigde dat vanaf nu 5% van de vetstof in boter zou worden vervangen door margarine.

Test Aankoop zelf heeft pure chocolade en melkchocolade getest in de loop van 1994. Wat de etikettering van de producten betreft, was het voor de consument al moeilijk om wegwijs te raken in alle benamingen die op de verpakkingen voorkwamen. Men kan zich dus afvragen wat er zal gebeuren indien de zaken er nog ingewikkelder op worden.

Anderzijds was het wel zo dat de chocolade die bij ons werd verkocht, steeds van goede kwaliteit was en inzake samenstelling voldeed aan de wettelijke bepalingen. Wij hebben nooit chocolade aangetroffen met een witachtige uitslag en dat terwijl geen van de producten andere plantaardige vetstoffen dan cacao bevatten.

Ook het uitzicht en de smaak van de chocolade werden op prijs gesteld. Dat bewijst dat het mogelijk is om zonder soortgelijke kunstgrepen kwaliteitschocolade te produceren.

sons disparaisse complètement du marché ou devienne un produit de luxe et donc plus cher, au profit du produit à 5 % de graisse végétale?

L'utilisation de graisses végétales est justifiée pour les raisons suivantes: elles améliorent la consistance du produit, rehaussent le croquant, préservent le brillant et surtout permettent d'obtenir une meilleure conservation du chocolat et ainsi de prolonger sa durée de vie. On peut se demander pourquoi, subitement, alors qu'on a toujours été capable de produire du chocolat de bonne qualité sans ces matières grasses, on ne pourrait plus le faire aujourd'hui. La raison tient au fait que les chocolatiers ont été regroupés par des multinationales, ce qui pose un problème de conservation, puisqu'il faut produire du chocolat destiné aux quatre coins du monde. Pourquoi le consommateur devrait-il payer les conséquences du regroupement de nos chocolateries par les géants de l'alimentation?

Un autre point important sera l'adoption d'une méthode d'analyse fiable, capable de quantifier avec précision la teneur en matières grasses végétales dans les produits qui en contiennent, pour éviter toute forme d'abus. Or, cela n'est pas évident et nous ne sommes pas capables aujourd'hui de le faire.

En ce qui concerne l'aspect gustatif, l'utilisation de 5% de matières grasses végétales d'origine variable, et, plus tard, peut-être plus, risque fort bien de provoquer une dégradation générale du goût, ce qui est une fois de plus préjudiciable au consommateur.

Quant à l'image du chocolat, la Belgique est réputée en la matière et elle entend le rester. Le consommateur a de quoi s'estimer lésé, de la même manière que si on lui annonçait que l'on remplacerait dorénavant 5 % de la graisse de beurre par de la margarine.

En ce qui concerne «Test Achats» proprement dit, un test de chocolat noir et de chocolat au lait a été réalisé dans le courant de l'année 1994. Pour ce qui est de l'étiquetage de ces produits, il était déjà difficile pour le consommateur de s'y retrouver face à toutes les dénominations présentes sur les emballages. On peut dès lors se demander ce qu'il adviendra si l'on complique encore les choses.

D'un autre côté, le chocolat vendu chez nous était toujours de bonne qualité et les obligations légales étaient bien respectées du point de vue de la consommation. Nous n'avions jamais trouvé de chocolat recouvert d'un voile blanchâtre, alors qu'aucun d'entre eux ne contenait de graisse végétale autre que celle du cacao.

D'un point de vue visuel et gustatif, les chocolats étaient également bien appréciés. Cela prouve bien qu'il est encore possible de fabriquer du chocolat de qualité sans avoir recours à ces artifices!

Tot slot merkt mevrouw Scarniet op dat Test Aankoop zich niet alleen zorgen maakt over chocolade, maar ook over de steeds sterkere tendens die erin bestaat dat de intrinsieke waarde van de ingrediënten in de voedingsmiddelen zowel op kwalitatief als op kwantitatief vlak wordt verminderd ingevolge de toenemende tolerantie inzake additieven en de standaardisatie en de vervlakking van de smaken. Moet een product in Hamburg en in Lissabon dezelfde smaak hebben? We stellen vast dat de gelijkschakeling van de wetgevingen geen producten van betere kwaliteit nastreeft, maar wel wil komen tot een minimumkwaliteit voor alle producten. Dat is dus altijd nadelig voor de consument.

Zoals de zaken er nu voorstaan, verzet Test Aankoop zich in zijn hoedanigheid van verbruikersorganisatie tegen de nieuwe wetgeving die plantaardige vetstoffen in chocolade wil toelaten.

C. GEDACHTEWISSELING

De heer Hatry (senator) heeft bedenkingen op drie punten, namelijk de werkelijke financiële toestand van de cacao producenten, het standpunt van de industriële chocoladefabrikanten en de oplossing van het probleem via een verschil in benaming.

1. Uit een grafiek van Oxfam(1) blijkt inderdaad dat de toestand van de cacao producenten nu slechter is dan in 1971, maar daartegenover staat dat hun situatie veel beter was in een aantal tussenliggende jaren. Het is een feit dat grondstoffenprijzen in het algemeen meer fluctueren dan de prijzen van de afgewerkte producten. Men moet de weinig rooskleurige toestand van de cacao producerende landen op dit moment dus enigszins nuanceren; de huidige toestand is niet definitief, maar kan ook in de toekomst nog in positieve of negatieve richting evolueren(2). Daarnaast mag men ook niet vergeten dat de cacao markt één van de laatste en zeldzame is met een nog steeds van kracht zijnde stabilisatieakkoord voor wat betreft de grondstoffenmarktprijzen.

2. De heer Hatry heeft de indruk dat het standpunt dat de heer Michiels verdedigd heeft, een compromis is, omdat de in Europa gevestigde chocoladebedrijven zelf niet allen dezelfde mening toegedaan zijn. Gezien het systematische streven naar kwaliteit dat de Belgische producenten kenmerkt en het imago van de «Belgian Chocolate», vraagt hij zich daarentegen af of de meerderheid van de Belgische bedrijven niet eerder tegen de richtlijn is.

3. Tenslotte stelt de senator dat de keuze van een benaming voor een product niet neutraal is en dat

En conclusion, Mme Scarniet fait remarquer qu'au-delà du seul cas du chocolat, «Test Achats» était très inquiet vis-à-vis de cette tendance de plus en plus souvent présente, à savoir une diminution de la valeur intrinsèque des ingrédients des aliments, tant en qualité qu'en quantité, par exemple, par une plus grande permissivité en matière d'additifs, une standardisation et une uniformisation des goûts. Faut-il avoir des produits dont le goût est identique de Hambourg à Lisbonne? Ce que l'on constate, c'est que le rapprochement des législations se fait non en visant des produits de meilleure qualité, mais bien en visant une qualité minimale pour tous. Le consommateur est dès lors toujours perdant.

En tant qu'association de consommateurs, dans l'état actuel des choses, «Test Achats» s'oppose à la proposition d'une nouvelle législation qui accepterait ces matières grasses végétales dans le chocolat.

C. ÉCHANGE DE VUES

M. Hatry (sénateur) se pose des questions sur trois points: la situation financière réelle des producteurs de cacao, le point de vue des industriels fabricants de chocolat et la solution du problème par le biais des différences de dénomination.

1. Il résulte effectivement d'un graphique d'Oxfam(1) que la situation des producteurs de cacao est plus grave aujourd'hui qu'elle ne l'était en 1971; par ailleurs, la situation a été bien meilleure au cours de certaines années intermédiaires. Il est vrai qu'en général, les prix des matières premières sont davantage sujets aux fluctuations que les prix des produits finis. Il convient donc de nuancer quelque peu la situation peu enviable dans laquelle se trouvent actuellement les producteurs de cacao; la situation actuelle n'est pas définitive mais peut encore évoluer à l'avenir dans un sens positif ou dans un sens négatif(2). L'on ne peut non plus oublier que le marché du cacao est un des derniers et des rares marchés pour lesquels le prix des matières premières a fait l'objet d'un accord de stabilisation encore en vigueur.

2. M. Hatry a l'impression que le point de vue défendu par M. Michiels constitue un compromis, parce que les entreprises productrices de chocolat établies en Europe ne sont pas toutes du même avis. Il se demande par contre si la majorité des entreprises belges n'est pas plutôt opposée à la directive, compte tenu de la recherche systématique de la qualité qui caractérise les producteurs belges et l'image du «Belgian Chocolate».

3. Enfin, le sénateur déclare que le choix d'une dénomination pour un produit n'est pas neutre et

(1) Zie bijlage IV.

(2) Zie bijlage V.

(1) Voir annexe IV.

(2) Voir annexe V.

een oplossing voor de bestaande tegenstellingen kan gevonden worden op basis van goed gedifferentieerde productbenamingen. Indien men er niet in slaagt, vreest hij dat men voor de chocolade in België dezelfde weg zal opgaan als voor het Duitse bier, waar de verwijzing naar het «Reinheitsgebot» nu nog slechts kan beschouwd worden als een vorm van publiciteit in de rekken van warenhuizen. Ook bieren die niet volgens het oude recept geproduceerd worden, zijn nu toegelaten op de Duitse markt, of ze van Duitse oorsprong zijn of niet. Indien men niet oplet, dreigt dezelfde evolutie ook voor de produktie en de markt van chocolade.

De heer Lambert merkt op dat de cacaoprijs historisch gezien misschien niet slecht is, maar dat men moet kijken naar wat de lokale cacaoberoer met de prijs van zijn opbrengsten kan kopen. Kijkt men naar de betalingsbalans van de Afrikaanse landen dan ziet men dat deze zeker niet verbetert en de ervaringen ter plaatse wijzen uit dat de 11 miljoen cacaoberoerers het de laatste jaren hard te verduren hebben gekregen.

De heer Michiels stelt zich de vraag of men nu Europa wenst of niet. Men kan niet slechts «een beetje» Europa willen. Wenst men Europa, dan moet men de interne markt aanvaarden, evenals een goede harmonisering. Voorts merkt de spreker op dat de Europese chocolade-industrie vandaag, ten opzichte van 1970, tweemaal zoveel cacaobonen afneemt. Dit is uniek voor de levensmiddelenindustrie. Haar kan men dus de slechte situatie in de cacao producerende landen niet verwijten.

De heer Jonckheer (senator) stelt vast dat er aan het chocoladevraagstuk twee problemen verbonden zijn. Het ene is een juridisch probleem: een aantal Lid-Staten respecteren de bestaande richtlijn niet. Het andere is een probleem van afwezigheid van een eengemaakte markt inzake chocolade.

Hij vraagt zich vervolgens af wat economisch gezien het probleem is, daar de Belgische chocolade-industrie toch twee derde van zijn productie exporteert en de grootste groei gerealiseerd wordt in de sector van de gevulde chocolade, waar voor wat betreft de vulling, de voorgestelde richtlijn niet van toepassing zal zijn. Wat zullen de gevolgen zijn van de invoering van de richtlijn voor de Belgische industrie?

Daarnaast heeft de senator een aantal vragen en opmerkingen in verband met het voorstel van de Europese Commissie. Vooreerst stelt er zich het controleprobleem: is het wel aangewezen om een richtlijn voor te stellen als men vooraf weet dat er geen methode is om de wetgeving (in casu de maximumgrens van 5 % andere plantaardige vetstoffen) te controleren?

que l'on peut mettre fin aux oppositions existantes en trouvant de bonnes dénominations différenciées pour les produits. Si l'on n'y parvient pas, il craint que l'on ne se retrouve, pour le chocolat belge, dans la même situation que ce ne fut le cas pour la bière allemande, où la mention du «Reinheitsgebot» n'est aujourd'hui plus qu'une forme de publicité dans les rayons des supermarchés. Les bières, qui n'ont pas été produites selon les anciennes recettes, se trouvent également aujourd'hui sur le marché allemand, qu'elles soient d'ailleurs allemandes ou non. Tel pourrait être l'effet sur la production et le marché ici aussi si l'on n'y prend garde.

M. Lambert remarque que, même si, d'un point de vue historique, le prix du cacao n'est peut-être pas mauvais, l'important est ce que le cultivateur local de cacao peut acheter avec ce que lui rapportent ses cultures. Si l'on considère la balance des paiements des pays africains, on constate qu'elle ne s'améliore certainement pas et que les 11 millions de cultivateurs de cacao n'ont pas eu la vie facile ces dernières années.

M. Michiels se demande si l'on souhaite ou non réaliser l'Europe. On ne peut être partisan d'un «petit peu» d'Europe. Si l'on veut que l'Europe devienne une réalité, il faut accepter le marché interne et une bonne harmonisation. L'intervenant remarque ensuite que l'industrie chocolatière européenne achète aujourd'hui deux fois plus de fèves de cacao qu'en 1970. C'est une situation unique dans l'histoire. L'on ne peut donc la rendre responsable des circonstances défavorables dans lesquelles se trouvent les pays producteurs de cacao.

M. Jonckheer (sénateur) constate que la question du chocolat soulève deux problèmes. Le premier est un problème juridique: un certain nombre d'États membres ne respectent pas la directive actuelle. Le deuxième problème est dû à l'absence d'un marché unifié en ce qui concerne le chocolat.

Il se demande ensuite quel est le problème d'un point de vue économique, puisque l'industrie chocolatière belge exporte deux tiers de sa production et que la croissance la plus importante est réalisée dans le secteur du chocolat fourré, où la directive proposée ne s'appliquera pas au fourrage. Quelles seront les conséquences de la directive pour l'industrie belge?

En outre, le sénateur se pose un certain nombre de questions et formule quelques observations à propos de la proposition de la Commission européenne. Il y a tout d'abord le problème du contrôle: est-il bien utile de proposer une directive si l'on sait à l'avance qu'il est impossible de contrôler la législation (le cas échéant, limitation à 5 % maximum d'autres graisses végétales)?

Een tweede vraag handelt over de toepassing van artikel 130 U van het Verdrag betreffende de Europese Unie. Het lijkt duidelijk dat de goedkeuring van de richtlijn negatieve gevolgen zal hebben voor de ontwikkelingslanden. Deze gevolgen kunnen volgens de Commissie opgevangen worden door het Stabex-systeem. De ervaring wijst echter uit dat dit systeem niet goed werkt. Werkt het Stabex-systeem ook voor kleine individuele cacaoboeren of alleen voor grote producenten? Zullen op termijn de regels van de Wereldhandelsorganisatie het Stabex-systeem niet ondermijnen?

Ten derde wenst de heer Jonckheer van de Commissie te vernemen hoe zij het feit kan rechtvaardigen dat acht Lid-Staten die de huidige Europese wetgeving respecteren zich moeten richten naar zeven andere Lid-Staten die de geldende richtlijn niet toepassen?

Tenslotte vraagt het lid naar eerdere ervaringen van de Europese Commissie inzake etikettering. Zal de consument voldoende geïnformeerd worden op basis van wat voorzien is in het huidige commissievoorstel?

De heer Michiels stelt dat het voor de Belgische industrie heel belangrijk is dat er juridische zekerheid is. De interne markt vereist een harmonisering van de nationale wetgevingen, maar deze harmonisering moet op een ordelijke en niet-discriminerende wijze gebeuren. Belgische bedrijven mogen niet, bij gebrek aan een globale harmonisatie, geïsoleerd geraken en benadeeld worden ten opzichte van bedrijven uit andere Lid-Staten.

Inzake het controlevraagstuk wijst de heer Michiels erop dat het controleren van de hoeveelheid andere plantaardige vetstoffen mogelijk is met een foutenmarge van 1 %.

Mevrouw Balbinot voegt hieraan toe dat de controle van de aanwezigheid van andere plantaardige vetstoffen in de Lid-Staten die het gebruik ervan toelaten, gebaseerd is op een richtlijn die inspectie ter plaatse in de bedrijven of op basis van schriftelijke informatie mogelijk maakt. Een andere richtlijn bepaalt dat een Lid-Staat controle mag laten uitvoeren door en in een andere Lid-Staat. Er bestaat dus een juridisch kader wat betreft de controle van deze ingrediënten. Dit betekent echter niet dat altijd de exacte hoeveelheid andere plantaardige vetstoffen kan bepaald worden. De controle is onder meer zeer moeilijk inzake gevulde chocolade waar de vulling uit verschillende soorten plantaardige vetten samengesteld is en er een uitwisseling van bestanddelen plaatsheeft tussen de chocolade enerzijds en de vulling anderzijds. De Commissie hoopt echter in de toekomst over betrouwbare analysemethoden te kunnen beschikken — er zijn reeds twee jaar geleden

Une deuxième question concerne l'application de l'article 130 U du Traité sur l'Union européenne. Il semble évident que l'approbation de la directive aura des conséquences négatives pour les pays en voie de développement. Selon la Commission, le système Stabex permet de tenir compte de ces conséquences. Nous savons toutefois par expérience que ce système ne fonctionne pas bien. Le système Stabex s'applique-t-il également aux petits cultivateurs individuels de cacao ou s'applique-t-il uniquement aux grands producteurs? Les règles de l'Organisation mondiale du commerce ne finiront-elles pas par miner le système Stabex?

En troisième lieu, M. Jonckheer aimerait que la Commission lui dise comment elle peut justifier que huit États membres qui respectent la législation européenne actuelle doivent se ranger sur sept autres États membres qui n'appliquent pas la directive en vigueur.

Enfin, l'intervenant aimerait avoir des précisions en ce qui concerne les expériences que la Commission européenne a eu jadis en matière d'étiquetage. Le consommateur sera-t-il suffisamment informé si l'on s'en tient à ce que prévoit la proposition actuelle de la Commission?

M. Michiels déclare qu'il est très important pour l'industrie belge qu'il y ait une sécurité juridique. Le marché interne nécessite que les législations nationales soient harmonisées, mais cette harmonisation doit se faire avec méthode et sans discrimination. Il ne se peut que les entreprises belges, en l'absence d'une harmonisation globale, se retrouvent isolées et subissent un préjudice par rapport aux entreprises des autres États membres.

En ce qui concerne le chapitre du contrôle, M. Michiels souligne qu'il est possible de contrôler la quantité des autres graisses végétales avec une marge d'erreur de 1 %.

Mme Balbinot ajoute que le contrôle de la présence d'autres matières végétales dans les États membres qui en autorisent l'utilisation est permis en vertu d'une directive qui autorise l'inspection sur place dans les entreprises ou sur la base d'informations écrites. Une autre directive prévoit qu'un État membre peut confier ce contrôle à un autre État membre et faire effectuer lui-même un contrôle dans un autre État membre. Il existe donc un cadre juridique en ce qui concerne le contrôle des ingrédients dont il est ici question. Cela ne signifie toutefois pas que l'on puisse toujours déterminer la quantité exacte des autres graisses végétales. Il est notamment très difficile de procéder au contrôle du chocolat fourré, puisque le fourrage est composé de plusieurs espèces de graisses végétales et qu'il y a un échange de substances entre le chocolat d'une part et le fourrage d'autre part. La Commission espère toutefois pouvoir disposer à l'avenir de méthodes d'analyse

aanbestedingen in dit verband uitgeschreven — die samen met andere controlemiddelen een oplossing kunnen bieden voor dit probleem.

Mevrouw Balbinot gaat voorts in op de vraag of de Commissie, indien de voorgestelde richtlijn zou aangenomen worden, een aantal verplichtingen of akkoorden op internationaal vlak niet zou nakomen (meer bepaald artikel 130 U van het Verdrag betreffende de Europese Unie, artikel 32 van de Internationale Cacao-overeenkomst en de Lomé-conventies). Zij stelt dat gezien de verdubbeling van de chocoladeproductie in de Europese Unie in het afgelopen decennium en de voorziene toekomstige toename in het gebruik van cacao-producten, men de Commissie toch niet kan beschuldigen van het schenden van artikel 32 van de Internationale Cacao-overeenkomst. De Europese Unie is tevens de grootste invoerder ter wereld van cacao (de Europese invoer is viermaal groter dan deze van de Verenigde Staten).

Op de vraag waarom acht Lid-Staten zich moeten aanpassen aan de andere zeven, antwoordt mevrouw Balbinot dat de voorgestelde richtlijn niet bepaalt dat alle Lid-Staten het gebruik van andere plantaardige vetten moeten toestaan (dit is de toestand in de zeven Lid-Staten), maar dat de richtlijn uniforme regels voor alle Lid-Staten wil instellen.

Deze regels laten de Lid-Staten dan vrij om de andere plantaardige vetstoffen al dan niet toe te laten voor de productie van chocolade.

Inzake de etikettering denkt de Commissie een voldoende regeling te hebben uitgewerkt — het gaat om een systeem van dubbele etikettering in de Europese Unie — opdat de consument goed geïnformeerd zou zijn.

De verwijzing van de heer Hatry naar de problematiek van het Reinheitsgebot in Duitsland is volgens mevrouw Balbinot volledig terecht. Inzake het bier stelde zich eenzelfde probleem in Duitsland, dat alleen bier dat volgens het Reinheitsgebot was geproduceerd als bier wilde laten verkopen. Alle andere — buitenlandse — bieren mochten niet onder de benaming bier in Duitsland verkocht worden. Het Europese Hof van Justitie heeft zich hiertegen verzet en gesteld dat het vrij verkeer van goederen moet gerespecteerd worden, maar dat op het etiket een speciale vermelding aangebracht kan worden, die de consument inlicht over het gebruik of de afwezigheid van bepaalde ingrediënten. Dezelfde redenering kan op de chocolade toegepast worden.

fiabiles — des appels d'offres ont déjà été organisés en la matière il y a deux ans — qui pourront, conjointement avec d'autres moyens de contrôle, résoudre le problème.

Mme Balbinot répond ensuite à la question de savoir, au cas où la directive proposée serait adoptée, si la Commission ne respecterait pas un certain nombre d'obligations ou d'accords internationaux (plus particulièrement l'article 130 U du Traité sur l'Union européenne, l'article 32 de l'Accord international sur le cacao et les Conventions de Lomé). Eu égard au doublement de la production de chocolat au sein de l'Union européenne au cours de la dernière décennie et aux prévisions en ce qui concerne la croissance future de l'utilisation de produits de cacao, l'intervenante estime que l'on ne peut accuser la Commission de violer l'article 32 de l'Accord international sur le cacao. L'Union européenne est également le plus grand importateur mondial de cacao (les importations européennes sont quatre fois plus importantes que celles des États-Unis).

À la question de savoir pourquoi huit États membres doivent s'adapter à la décision de sept autres États membres, Mme Balbinot répond que la directive proposée ne prévoit pas que tous les États membres doivent tolérer l'utilisation d'autres graisses végétales (c'est-à-dire la situation telle qu'elle existe dans les sept États membres dont question), mais que la directive vise à instaurer des règles uniformes pour l'ensemble des États membres.

À leur tour, ces règles donnent aux États membres la faculté d'autoriser ou non l'utilisation d'autres graisses végétales dans la production du chocolat.

En ce qui concerne l'étiquetage, la Commission pense avoir élaboré une réglementation satisfaisante — il s'agit d'un système d'étiquetage double au sein de l'Union européenne — de façon à bien informer le consommateur.

C'est avec raison, déclare Mme Balbinot, que M. Hatry a renvoyé au problème du «Reinheitsgebot» en Allemagne. Un problème identique à celui qui nous intéresse actuellement s'est en effet posé en Allemagne à propos de la bière, puisque ce pays voulait uniquement mettre en vente, sous le nom de bière, les bières produites selon le procédé «Reinheitsgebot». Toutes les autres bières — étrangères — ne pouvaient pas être vendues en Allemagne sous la dénomination de bière. La Cour européenne de justice s'est opposée à cette décision en déclarant qu'il fallait respecter la libre circulation des biens, mais a spécifié que l'on pouvait apposer sur l'étiquette une mention spéciale informant le consommateur de la présence ou de l'absence de certains ingrédients. L'on peut tenir le même raisonnement à propos du chocolat.

Mevrouw Balbinot besluit met de opmerking dat, indien zoals sommigen voorstellen, de benaming «chocolade» alleen nog gebruikt zou mogen worden voor producten die geen andere plantaardige vetten dan cacaoboter bevatten, er een hele reeks producten — deze «chocoladeproducten» die wel andere plantaardige vetstoffen bevatten — niet meer onderhevig zouden zijn aan de chocoladerichtlijn. Hierdoor zouden deze producten ook niet meer gebonden zijn door de minimumvereisten inzake cacaogehalte.

Op de bewering van vorige spreekster dat de Commissie geen aanpassing van de wetgeving van acht Lid-Staten voorstelt, maar daarentegen in alle Lid-Staten dezelfde reglementering wil doen toepassen, merkt *de heer Jonckheer* op dat men de redenering kan omkeren. Hij stelt dat door de toepassing in alle Lid-Staten van dezelfde reglementering men uiteindelijk tot een feitelijke aanpassing komt van de toestand in acht Lid-Staten aan deze in de zeven overige. De vrees bestaat dan ook dat de goede naam van de Belgische kwaliteitschocolade — die tot stand kon komen dankzij de afgeschermdde binnenlandse markt en die de basis is van de uitstekende exportprestaties — door de toepassing van de commissievoorstellen in gevaar komt, daar in de toekomst ook Belgische producenten chocolade zouden kunnen produceren met andere vetten dan cacaoboter. De senator vraagt zich dan ook af wat de toegevoegde waarde kan zijn voor de eigen bedrijven van het openen van de Belgische markt.

De heer Michiels antwoordt dat de Belgische merken op de binnenlandse markt concurrent zijn van mekaar en dat, ondanks het bestaan van een prijsverschil ten nadele van de Belgische producten, de buitenlandse merken geen gevaar voor hen betekenen dankzij de intrinsieke kwaliteit van de Belgische producten. Wel wenst hij dat de Belgische producten op de buitenlandse markten kunnen concurreren vanuit een gelijkwaardige, niet-discriminatoire positie. Deze basistoestand kan slechts gerealiseerd worden door de geordende invoering van de eenheidsmarkt, die ook juridische zekerheid biedt.

Mevrouw Delcourt (senator) stelt vast dat de goede reputatie van de Belgische chocolade in binnen- en buitenland zijn oorsprong vindt in de superieure productkwaliteit, die gebaseerd is op oude recepten waarbij chocolade zonder andere plantaardige vetten dan cacaoboter vervaardigd wordt. Zij vreest dat, indien de door de Europese Commissie voorgestelde harmonisatie doorgevoerd wordt, de Belgische producenten op een gegeven moment zullen gedwongen worden om hun oude recepten te herzien, opdat ze de concurrentie met

Mme Balbinot concludt en remarquant que, si, comme certains le proposent, la dénomination de «chocolat» ne peut plus s'appliquer qu'à des produits qui ne comportent aucune autre graisse végétale que le beurre de cacao, toute une série de produits — c'est-à-dire les «produits du chocolat», qui, eux, comportent d'autres graisses végétales — ne seraient plus soumis à la directive relative au chocolat. Il s'en suit que ces produits ne devraient également plus remplir les conditions minimales en ce qui concerne le taux de cacao.

L'affirmation de la préopinante selon laquelle la Commission ne propose pas une adaptation de la législation de huit États membres, mais souhaite au contraire que l'ensemble des États membres appliquent une réglementation identique incite *M. Jonckheer* à dire que l'on peut renverser le raisonnement. Il prétend qu'en prévoyant que tous les États membres appliqueront la même réglementation, l'on en arrive, en fin de compte, à ce que huit États membres conformément *de facto* leur situation à celle existant dans sept autres États membres. Aussi craint-il que la bonne réputation du chocolat de qualité belge — qui résulte de la protection du marché interne et qui est à la base de nos excellents résultats en matière d'exportations — ne soit compromise si les propositions de la Commission viennent à être appliquées, puisque celles-ci permettront à l'avenir aux producteurs belges de fabriquer, eux aussi, du chocolat comprenant d'autres graisses que le beurre de cacao. Le sénateur se demande dès lors quelle valeur ajoutée nos propres entreprises peuvent retirer de l'ouverture du marché belge.

M. Michiels répond que les marques belges se concurrencent sur le marché intérieur et que les marques étrangères ne représentent pas un danger pour nos marques à nous — et ce malgré une différence de prix au détriment des produits belges —, grâce à la qualité intrinsèque des produits belges. Il souhaite cependant que ceux-ci puissent être compétitifs sur les marchés étrangers, ce qui nécessite qu'ils occupent une position équivalente et non discriminatoire. L'on ne peut réaliser cette situation que par l'instauration ordonnée du marché unique, lequel offre également une sécurité juridique.

Mme Delcourt (sénatrice) constate que la bonne réputation du chocolat belge dans notre pays même et à l'étranger tient de sa qualité supérieure qui est le résultat d'une fabrication basée sur d'anciennes recettes, selon lesquelles le chocolat doit se fabriquer avec du beurre de cacao et sans adjonction d'autres graisses végétales. Si l'harmonisation préconisée par la Commission européenne devient réalité, l'intervenante craint que les producteurs belges ne soient contraints, à un moment donné, d'abandonner leurs anciennes recettes pour pouvoir rester compétitifs

andere merken nog zullen kunnen aangaan. Hierdoor zal de specificiteit van de Belgische chocolade — de grondslag voor het succes ervan — verloren gaan.

De spreekster trekt een parallel met de situatie in de Belgische textielindustrie, waar de Belgische producten zich uitsluitend kunnen handhaven op basis van hun hoogstaande technische kwaliteit.

Mevrouw Delcourt verwijst ook naar de negatieve weerslag van de voorgestelde richtlijn op de ontwikkelingslanden en pleit ervoor om de voorstellen van de Commissie af te wijzen.

In zijn antwoord legt *de heer Michiels* uit dat de kwaliteit van het eindproduct afhangt van de know-how inzake fabricatietechnieken en van het gebruik van kwalitatief hoogstaande grondstoffen. Het merk Côte d'Or verwerkt sinds 115 jaar in zijn producten de zogenaamde «nobeles» cacaobonen uit Midden-Amerika, die gemiddeld 10 tot 15% duurder zijn dan de Afrikaanse soort. Aan de productiewijze en de gebruikte grondstoffen werd nooit iets gewijzigd en zal ook in de toekomst niets veranderen omdat het eventueel gebruik van goedkopere grondstoffen — de andere plantaardige vetten — slechts een minimaal effect (1 tot 1,5%) zou hebben op de eindverkoop prijs en dus de concurrentiepositie niet significant zou beïnvloeden.

De heer Lannoye (lid van het Europees Parlement) wenst vervolgens drie opmerkingen te maken bij wat reeds gezegd werd. Ten opzichte van de bewering van mevrouw Balbinot als zou de Internationale Cacao-overeenkomst niet geschonden worden, reageert hij negatief. Na lezing van de artikelen 32 en 33 van deze overeenkomst, komt hij tot het besluit dat de commissievoorstellen hier totaal niet mee te verenigen zijn.

Zijn tweede opmerking handelt over de benaming. De heer Michiels en mevrouw Balbinot hebben doen opmerken dat indien alleen de producten uitsluitend geproduceerd met cacaoboter mogen verkocht worden als chocolade, de andere producten die andere plantaardige vetstoffen bevatten, buiten het toepassingsveld van de richtlijn vallen. De heer Lannoye bestrijdt dit standpunt en stelt dat men perfect een andere benaming voor de tweede soort producten kan vinden waardoor deze toch geregeld blijven door de chocoladerichtlijn.

Wat tenslotte de harmonisatie betreft, merkt het lid op dat nog andere afwijkingen blijven bestaan, onder meer voor Groot-Brittannië en Ierland, waar de benaming melkchocolade verder mag gebruikt worden voor een product dat in feite huishoud-

par rapport aux autres marques. La spécificité du chocolat belge, sur laquelle repose son succès, se perdra ainsi.

L'intervenante établit un parallèle avec la situation dans l'industrie belge du textile, où les producteurs belges peuvent se maintenir uniquement grâce à leur qualité technique de haut niveau.

Mme Delcourt souligne également les répercussions négatives que la directive proposée aura sur les pays en voie de développement et plaide pour que l'on rejette les propositions de la Commission.

M. Michiels répond que la qualité du produit fini dépend du savoir-faire en ce qui concerne les techniques de fabrication et de l'utilisation de matières premières d'excellente qualité. Cela fait 115 ans que Côte d'Or utilise, pour la fabrication de ses produits, les fèves de cacao «nobles» provenant d'Amérique centrale, qui sont, en moyenne, de 10 à 15% plus chères que les fèves africaines. Côte d'Or n'a jamais modifié ni son mode de production, ni les matières premières utilisées, et ne le fera pas davantage à l'avenir, parce que le recours éventuel à des matières premières meilleur marché — c'est-à-dire des graisses végétales autres que le beurre de cacao — n'aurait qu'un effet minimal (1 à 1,5%) sur le prix de vente final et aurait donc une influence peu considérable sur la compétitivité.

Dans l'état actuel de la discussion, *M. Lannoye (membre du Parlement européen)* souhaite encore formuler trois observations. Il ne peut se ranger à l'affirmation de Mme Balbinot, selon laquelle il n'y aurait pas violation de l'Accord international sur le cacao. Il conclut, à la lecture des articles 32 et 33 dudit accord, que les propositions de la Commission ne sont absolument pas conciliables avec celui-ci.

Sa deuxième observation concerne la dénomination. *M. Michiels* et *Mme Balbinot* ont fait remarquer que, si les seuls produits à pouvoir être vendus en tant que chocolat sont les produits fabriqués exclusivement à base de beurre de cacao, les autres produits comportant d'autres graisses végétales n'entrent pas dans le champ d'application de la directive. *M. Lannoye* ne peut partager ce point de vue et prétend que l'on peut parfaitement trouver une autre dénomination pour la deuxième espèce de produits de façon à ce que ceux-ci continuent à être réglementés par la directive relative au chocolat.

Enfin, à propos de l'harmonisation, l'intervenant observe qu'il y a encore d'autres dérogations, notamment en faveur de la Grande-Bretagne et de l'Irlande, qui peuvent continuer à utiliser la dénomination de chocolat au lait pour un produit qui est en

melkchocolade is(1). Er zal dus geen echte totale harmonisering plaatshebben zelfs indien de commissievoorstellen in hun huidige vorm zouden worden goedgekeurd.

De heer Decoene (lid van het Europees Parlement) verwijst naar de situatie in Portugal, waar de regering via een wetwijziging geanticipeerd heeft op de goedkeuring van de nieuwe chocoladerichtlijn en de nieuwe voorstellen van de Commissie reeds in zijn eigen wetgeving heeft omgezet, hoewel dit in tegenstrijd is met de nog steeds geldende richtlijn. Hij klaagt het feit aan dat de Commissie hiertegen niet is opgetreden en wijt dit aan het feit dat de nieuwe voorstellen toen reeds werden voorbereid.

Volgens de laatste informatie vanuit de COREPER(2), zou Portugal nu overwegen om zijn wetgeving terug aan te passen aan de oude nog steeds geldende richtlijn van 1973. Het lid besluit hieruit dat, wat betreft de hier behandelde materie, de Commissie de opdracht die zij kreeg van de Europese Raad van Edinburgh om de wetgeving te vereenvoudigen en de interne markt te realiseren, niet heeft vervuld. Het enige wat de Europese Commissie gedaan heeft, toen ze zelf niet in staat bleek om een aanvaardbare oplossing te vinden, is het vraagstuk doorschuiven naar de Lid-Staten. Dit zal op termijn leiden tot een de facto harmonisatie op 5 %; bovendien zullen de Lid-Staten die hun bedrijven verbieden om andere plantaardige vetstoffen te verwerken, geconfronteerd worden met delocalisatie van hun bedrijven.

Uiteindelijk zal de chocolade-industrie een aantal van haar doelstellingen kunnen verwezenlijken: één product voor de hele Unie, nieuwe producten creëren en nieuwe markten aanboren.

Voorts heeft de heer Decoene geen vertrouwen in de voorgestelde controlemiddelen die de Commissie voorstelt. Hij verzet er zich dan ook tegen dat een richtlijn zou worden goedgekeurd die niet te controleren valt.

Volgens mevrouw Thyssen (*lid van het Europees Parlement*) is er bij de toetredingsonderhandelingen met de drie nieuwe Lid-Staten niet gesproken over een eventuele afwijking van de oorspronkelijke chocoladerichtlijn van 1973. Zij vraagt of mevrouw Balbinot dit kan bevestigen, in welk geval de drie Lid-Staten het «acquis communautaire» moeten naleven en zich dus moeten schikken naar de geldende richtlijn.

(1) Voor de definitie van huishoudmelkchocolade, zie bijlage I.

(2) Comité des représentants permanents, de vergadering van de permanente vertegenwoordigers van de Lid-Staten bij de Europese Unie.

fait du chocolat de ménage au lait(1). Même si les propositions de la Commission sont adoptées dans leur forme actuelle, l'harmonisation ne sera donc pas complète.

M. Decoene (membre du Parlement européen) renvoie à la situation au Portugal, où le Gouvernement a anticipé l'approbation de la nouvelle directive relative au chocolat en modifiant la loi et a déjà transposé les nouvelles propositions de la Commission dans sa propre législation, bien que celle-ci ne soit ainsi plus conforme à la directive en vigueur. Il regrette que la Commission ne soit pas intervenue en la matière et attribue cette absence d'action au fait que les nouvelles propositions se trouvaient déjà, à ce moment, au stade préparatoire.

D'après les dernières informations issues du COREPER(2), le Portugal envisagerait à présent de réadapter sa législation à l'ancienne directive de 1973, toujours en vigueur. En ce qui concerne la matière examinée ici, l'intervenant en conclut que la Commission n'a pas rempli la mission qu'elle s'est vue confier par le Conseil européen d'Edimbourg et qui consistait à simplifier la législation et à réaliser le marché interne. Quand il s'est avéré que la Commission européenne n'était pas en mesure de trouver elle-même une solution acceptable, elle s'est bornée à soumettre le problème aux États membres. Cette solution aura pour conséquence que l'harmonisation sera fixée *de facto* à 5 %; de plus, les États membres qui inderdisent à leurs entreprises d'utiliser d'autres matières grasses végétales seront confrontées à une délocalisation de leurs entreprises.

En fin de compte, l'industrie chocolatière pourra réaliser un certain nombre de ses objectifs: en arriver à un seul produit pour l'ensemble de l'Union, créer de nouveaux produits et prospecter de nouveaux marchés.

En outre, M. Decoene n'a pas confiance dans les moyens de contrôle proposés par la Commission. Il s'oppose dès lors à ce que l'on approuve une directive qui s'avère être incontrôlable.

D'après Mme Thyssen (*membre du Parlement européen*), il n'a pas été question, lors des négociations qui ont mené à l'adhésion de trois nouveaux États membres, d'une éventuelle dérogation à la directive initiale de 1973 relative au chocolat. Elle demande à Mme Balbinot si celle-ci peut confirmer ses propos, auquel cas les trois États membres doivent respecter l'acquis communautaire et se conformer à la directive existante.

(1) Voir l'annexe I pour la définition du chocolat de ménage au lait.

(2) Comité des représentants permanents des États membres de l'Union européenne.

Op de vraag van vorige spreekster antwoordt mevrouw *Balbinot* dat op dit moment zeven Lid-Staten de toestemming hebben om chocoladeproductie met gebruikmaking van andere plantaardige vetstoffen toe te laten.

Op de stellingen van de heer *Decoene* antwoordt zij dat de Commissie Portugal in gebreke heeft gesteld voor het niet-naleven van de bepalingen inzake het vrij verkeer van goederen; de Commissie heeft dus haar taak niet veronachtzaamd. Naar aanleiding van het instellen van deze procedure heeft Portugal trouwens zijn wetgeving aangepast. Voorts geeft zij toe dat de voorgestelde oplossing niet ideaal is, maar dat ze wel beantwoordt aan wat door de Europese Raad aan de Commissie werd gevraagd, namelijk het herzien van een aantal richtlijnen in het licht van de subsidiariteit.

Daarnaast treedt zij de heer *Michiels* bij waar hij stelt dat de invoering van de nieuwe richtlijn geen aanleiding zou zijn om over te gaan tot delocalisatie van bedrijven.

Tot slot verwijst de heer *Biebaut* naar de artikelen 5 en 6 van de voorgestelde richtlijn die stelt dat eventuele latere aanpassingen aan de richtlijn volgens de comitologieprocedure zullen plaatshebben. Dit wil zeggen dat de Europese Commissie op eigen initiatief en zonder tussenkomst van de Lid-Staten de richtlijn kan aanpassen.

D. CONCLUSIES VAN HET ADVIESCOMITE

In de motivering van het voorstel van richtlijn verwijst de Europese Commissie naar haar voornemen om, in het licht van het subsidiariteitsbeginsel, bepaalde wetteksten met overdreven gedetailleerde bepalingen te vereenvoudigen en te vervangen door richtlijnen waarin uitsluitend de essentiële eisen worden opgenomen die nodig zijn om het vrije verkeer van goederen binnen de Gemeenschap te waarborgen. Deze algemene doelstelling van de Commissie is zeker lovenswaardig en lijkt in het kader van de vervollediging van de interne markt gerechtvaardigd. De vraag is wel hoe deze doelstelling concreet wordt ingevuld.

Op dit ogenblik zijn de wettelijke bepalingen inzake de cacao- en chocoladeproducten vervat in een richtlijn uit 1973. Acht Lid-Staten leven deze richtlijn na, terwijl de zeven andere afwijken van de bepalingen betreffende het gebruik van andere plantaardige vetstoffen dan cacaoboter bij de fabricatie van chocolade. Dit heeft tot gevolg dat chocolade vervaardigd met andere plantaardige vetten in één van de zeven Lid-Staten niet als chocolade op de markt gebracht mag worden in de acht andere. Deze producten kunnen dus niet genieten van alle voordelen die de interne markt hen zou kunnen bieden. Bovendien is er sinds de inwerkingtreding van de

Mme Balbinot lui répond qu'à l'heure actuelle, sept États membres sont autorisés à permettre la production de chocolat fabriqué à partir d'autres graisses végétales.

Elle répond à M. Decoene que la Commission a mis le Portugal en demeure parce qu'il n'a pas respecté les dispositions relatives à la libre circulation des biens; la Commission n'a donc pas négligé sa tâche. Le Portugal a d'ailleurs adapté sa législation à la suite de la procédure précitée. Elle convient ensuite que la solution proposée n'est pas idéale, mais déclare qu'elle correspond à la mission que le Conseil européen avait confiée à la Commission, à savoir revoir un certain nombre de directives dans l'optique du principe de subsidiarité.

De plus, elle fait sienne l'affirmation de M. Michiels qui prétend que l'instauration de la nouvelle directive n'incitera pas les entreprises à se délocaliser.

Enfin, M. Biebaut renvoie aux articles 5 et 6 de la directive proposée, qui prévoit que les éventuelles adaptations ultérieures de la directive se feront selon la procédure de la comitologie. Cela signifie que la Commission européenne peut, d'initiative et sans l'intervention des États membres, adapter la directive.

D. CONCLUSIONS DU COMITÉ D'AVIS

Dans les motivations de sa proposition de directive, la Commission européenne fait référence à son intention, conformément au principe de subsidiarité, de simplifier certains textes législatifs contenant des dispositions exagérément détaillées et de les remplacer par des directives dans lesquelles ne figurent que les exigences essentielles nécessaires afin de garantir la libre circulation des marchandises au sein de la Communauté. Cet objectif général de la Commission est certainement louable et paraît justifié dans le cadre de l'achèvement du marché intérieur. La question est plutôt de savoir comment atteindre cet objectif de manière concrète.

Les dispositions légales relatives aux produits de cacao et de chocolat sont, pour l'instant, reprises dans une directive de 1973. Huit États membres respectent cette directive alors que les sept autres dérogent aux dispositions relatives à l'emploi d'autres matières grasses végétales que le beurre de cacao lors de la fabrication du chocolat. Cela a pour conséquence que le chocolat fabriqué avec d'autres matières grasses végétales, dans un des sept États membres, ne peut pas être mis sur le marché dans les huit autres États sous la dénomination chocolat. Ces produits ne peuvent donc pas bénéficier de tous les avantages que le marché intérieur pourrait leur

interne markt een discriminatie ontstaan tussen deze Europese chocoladebedrijven die chocolade mogen produceren met andere plantaardige vetten en deze die dit niet mogen.

De oplossing die de Commissie voorstelt, bestaat erin om enerzijds alle Lid-Staten de mogelijkheid te bieden om hun bedrijven al dan niet de toelating te geven om andere plantaardige vetten te gebruiken in hun productieproces (subsidiariteitsbeginsel), maar anderzijds om de Lid-Staten te verplichten de commercialisering van chocolade vervaardigd met en zonder andere plantaardige vetten toe te laten op hun grondgebied (vrij verkeer van goederen).

Op het gebied van de doelstellingen kan men in dit geval bezwaarlijk spreken van vereenvoudiging van de wetgeving. Meer zelfs, in plaats van zich te beperken tot het verlichten van de wettekst door een technische aanpassing, zou het voorstel van de Commissie op het gebied van de productnormen een fundamentele wijziging van de oorspronkelijke richtlijn uit 1973 tot gevolg hebben.

Bovendien wordt de keuzemogelijkheid van de Lid-Staten om het gebruik van andere plantaardige vetten bij de productie te verbieden illusoir, aangezien de commercialisering van producten die deze vetten bevatten niet meer verboden kan worden.

Verder lijkt het niet aangewezen om een maximum van 5% andere plantaardige vetstoffen toe te laten, indien alleen de aanwezigheid en niet de exacte hoeveelheid van dergelijke ingrediënten kan gecontroleerd worden.

Naast bovenstaande overwegingen die relevant zijn voor de interne EU-situatie, kan men niet naast de mogelijke externe gevolgen van de commissievoorstellen kijken. Hoewel geen duidelijke en objectieve gegevens beschikbaar zijn, betwist niemand dat de cacaoproducerende landen daar nadeel van zullen ondervinden⁽¹⁾. In dit verband is het onaanvaardbaar dat de Commissie, zelfs na herhaald aandringen van onder meer de Belgische staatssecretaris voor Ontwikkelingssamenwerking, weigert om een objectieve macro-economische studie te maken over de gevolgen van de richtlijn voor de landen die cacao-bonen produceren en deze die andere plantaardige vetten vervaardigen. Afgezien van het beduidende inkomensverlies dat de cacao-boeren in de ontwikkelingslanden zouden lijden, gaat de Commissie in tegen de bepalingen van artikel 130 U en V van het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap en tegen haar internationale verplichtingen.

(1) Nog op 18 maart 1997 erkende de heer J. Pronk, voorzitter van de Europese Raad, dat de invoering van de voorgestelde richtlijn in alle Lid-Staten een belangrijke daling van de cacao-export zou teweegbrengen.

procurer. De plus, depuis l'entrée en vigueur du marché intérieur, une discrimination a surgi entre les fabricants européens de chocolat qui peuvent utiliser des matières grasses végétales et ceux qui ne le peuvent pas.

La solution que la Commission propose consiste d'une part à donner à tous les États membres la possibilité de permettre ou non à leurs entreprises d'utiliser d'autres matières grasses végétales au cours du processus de production (principe de subsidiarité) mais, d'autre part, à obliger les États membres à permettre la commercialisation, sur leur territoire, de chocolat fabriqué avec et sans d'autres matières grasses (libre circulation des marchandises).

Sur le plan des objectifs, l'on peut difficilement parler, dans ce cas-là, de simplification de la législation. En outre, au lieu de se limiter à alléger le texte législatif par une adaptation technique, la proposition de la Commission aurait pour effet de modifier fondamentalement, dans le domaine des normes de production, la directive originelle de 1973.

De plus, le libre choix des États membres d'interdire l'emploi d'autres matières grasses végétales lors de la production devient illusoire étant donné que la commercialisation de produits qui contiennent ces graisses ne peut plus être interdite.

Par ailleurs, il ne semble pas indiqué de permettre l'utilisation d'un maximum de 5% d'autres matières grasses végétales si l'on ne peut contrôler que la présence et non la quantité exacte de ces ingrédients.

Outre les considérations susmentionnées qui sont d'application en ce qui concerne la situation intérieure de l'Union européenne, l'on ne peut fermer les yeux sur les conséquences extérieures possibles des propositions de la Commission. Bien que des données claires et objectives ne soient pas disponibles, personne ne conteste que les pays producteurs de cacao devront en supporter les conséquences négatives⁽¹⁾. À cet égard, il est inadmissible que la Commission refuse de faire une étude macro-économique objective, même après que le secrétaire d'État belge à la Coopération au Développement ait insisté à plusieurs reprises sur les conséquences de cette directive pour les pays producteurs de fèves de cacao et ceux qui fabriquent d'autres matières grasses végétales. Outre la perte significative de revenus que les paysans qui produisent le cacao subiraient dans les pays en voie de développement, la Commission contrevient aux dispositions de l'article 130 U et V du Traité instituant la Communauté européenne ainsi qu'à d'autres obligations internationales.

(1) M. J. Pronk, président du Conseil européen, a encore reconnu le 18 mars 1997 que l'introduction de la proposition de directive aurait pour effet une diminution sensible de l'exportation de cacao dans tous les États membres.

Het Federaal Adviescomité voor Europese aangelegenheden erkent de wenselijkheid om te komen tot een uniforme wettelijke regeling op het niveau van de Europese Unie en steunt dan ook het streven van de Europese Commissie om:

— de bestaande Europese wetteksten te verduidelijken en te vereenvoudigen zodat uitsluitend de essentiële productnormen in de richtlijn opgenomen worden;

— alle cacao- en chocoladeproducten te laten genieten van de voordelen die het vrije verkeer in de interne markt hen kan bieden;

— de consument juiste, neutrale en objectieve informatie over de samenstelling van deze producten te waarborgen, overeenkomstig artikel 6, § 6, van richtlijn 79/112/EEG(1).

Het Adviescomité, dat het standpunt van de Belgische regering terzake onderschrijft, is in de huidige omstandigheden van mening, dat de door de Commissie voorgestelde richtlijn niet voldoende beantwoordt aan de noodzakelijke verzoening van deze drie voorschriften met de argumenten van de ontwikkelingslanden en deze van de consumenten.

Daarom vraagt het Adviescomité, het standpunt van het Europees Parlement indachtig, dat de Belgische regering er bij de Europese Commissie op zou aandringen dat zij haar inspanningen zou verderzetten om tot een voor elke partij aanvaardbare oplossing te komen.

Het Adviescomité vraagt eveneens dat bovenstaande conclusies zouden worden overgezonden aan de Europese Ministerraad, het Europees Parlement, de Europese Commissie en aan alle Parlementen van de Lid-Staten van de Europese Unie.

De conclusies worden unaniem aangenomen.

De Rapporteur,
Lisette
NELIS-VAN LIEDEKERKE. (S)

De Voorzitter,
Raymond
LANGENDRIES. (K)

(1) Richtlijn 79/112/EEG van de Raad van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen bestemd voor de eindverbruiker alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame, PB L033 van 8 februari 1979, blz. 1.

Le Comité d'avis fédéral chargé des questions européennes reconnaît qu'il est souhaitable de parvenir à une réglementation légale uniforme à l'échelle de l'Union européenne et accorde dès lors son appui aux efforts déployés par la Commission européenne en vue:

— de clarifier et de simplifier les textes de loi européens existants de façon que seules les normes de produits essentielles figurent dans la directive;

— d'accorder à tous les produits de cacao et de chocolat les avantages que peut leur offrir la libre circulation dans le marché intérieur;

— de garantir que le consommateur disposera d'informations exactes, neutres et objectives concernant la composition de ces produits, conformément à l'article 6, § 6, de la directive 79/112/C.E.E.(1).

Dans les circonstances actuelles, le Comité d'avis, souscrivant au point de vue du gouvernement belge en la matière, estime que la proposition de directive de la Commission ne répond pas suffisamment à la conciliation nécessaire à ces trois impératifs avec les arguments des pays en voie de développement et ceux des consommateurs.

Aussi le Comité d'avis, tenant compte de la position du Parlement européen en la matière, demande-t-il au gouvernement belge d'insister auprès de la Commission européenne pour qu'elle poursuive ses efforts afin d'arriver à une solution qui soit acceptable pour toutes les parties.

Le Comité d'avis demande également que les conclusions ci-dessus soient transmises au Conseil européen des ministres, au Parlement européen, à la Commission européenne et à tous les Parlements des États membres de l'Union européenne.

Les conclusions ont été adoptées à l'unanimité.

La Rapporteuse,
Lisette
NELIS-VAN LIEDEKERKE. (S)

Le Président,
Raymond
LANGENDRIES. (Ch)

(1) Directive 79/112/C.E.E. du Conseil du 18 décembre 1978 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard, JO L033 du 8 février 1979, p. 1.

BIJLAGEN

BIJLAGE I

VOORSTEL VOOREENRICHTLIJN VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD IN ZAKE VOOR MENSELIJKE VOEDING BESTEMDE CACAO- EN CHOCOLADEPRODUCTEN - COM(95) 722

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 100 A,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Besluitend overeenkomstig de procedure van artikel 189 B van het Verdrag,

Overwegende dat bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd ten einde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende producten moeten voldoen, opdat een vrij verkeer van deze producten op de interne markt overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh op 11 en 12 december 1992, bevestigd door die van de Europese Raad van Brussel op 10 en 11 december 1993, mogelijk is;

Overwegende dat het wenselijk is toe te zien op de redactionele kwaliteit van de communautaire wetgeving, ten einde deze overeenkomstig de richtsnoeren in de resolutie van de Raad van 8 juni 1993(1), toegankelijker te maken;

Overwegende dat ter motivering van Richtlijn 73/241/EEG betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke voorschriften van de Lid-Staten inzake voor menselijke voeding bestemde cacao- en chocoladeproducten(2), laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 89/344/EEG(3), is gesteld dat de verschillen tussen de nationale wettelijke voorschriften met betrekking tot bepaalde soorten cacao- en chocoladeproducten het vrije verkeer van deze producten kunnen belemmeren en dat zij dientengevolge rechtstreeks van invloed zijn op de instelling en de werking van de gemeenschappelijke markt;

Overwegende dat met de Richtlijn 73/241/EEG werd beoogd gemeenschappelijke omschrijvingen en regels vast te stellen voor de samenstelling, de bereidingswijzen, de verpakking en de etikettering van cacao- en chocoladeproducten, ten einde het vrije verkeer daarvan binnen de Gemeenschap te verzekeren;

Overwegende dat genoemde omschrijvingen en regels moeten worden gewijzigd om rekening te houden met de vooruitgang van de techniek en de veranderende smaak van de consument en om ze aan te passen aan de algemene gemeenschapswetgeving die op alle levensmiddelen van toepassing is, en met name de wetgeving met betrekking tot de etikettering, de toegestane zoetstoffen en andere additieven, de extractiemiddelen en de analysemethoden;

Overwegende dat Richtlijn 73/241/EEG ter wille van de duidelijkheid algeheel moet worden herzien;

(1) PB nr. C 166 van 17. 6. 1993, blz. 1.

(2) PB nr. L 228 van 16. 8. 1973, blz. 23.

(3) PB nr. L 142 van 25. 5. 1989, blz. 19.

ANNEXES

ANNEXE I

PROPOSITION DE DIRECTIVE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL RELATIVE AUX PRODUITS DE CACAO ET DE CHOCOLAT DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE - COM(95) 722

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 100 A,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Comité économique et social,

statuant conformément à la procédure visée à l'article 189 B du traité,

considérant qu'il y a lieu de simplifier certaines directives verticales dans le domaine des denrées alimentaires pour ne tenir compte que des seules exigences essentielles auxquelles doivent répondre les produits visés par lesdites directives afin que ceux-ci puissent circuler librement dans le marché intérieur et ce, conformément aux conclusions du Conseil européen d'Edimbourg des 11 et 12 septembre 1992, confirmées par celles du Conseil européen de Bruxelles des 10 et 11 décembre 1993;

considérant qu'il est souhaitable de veiller à la qualité rédactionnelle de la législation communautaire afin de la rendre plus accessible, conformément aux lignes directrices résultant de la résolution du Conseil du 8 juin 1993(1);

considérant que la directive 73/241/CEE du Conseil, du 24 juillet 1973, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine(2), modifiée en dernier lieu par la directive 89/344/CEE(3), a été justifiée par le fait que des différences entre les législations nationales concernant plusieurs sortes de produits de cacao et de chocolat pouvaient entraver la libre circulation de ce produit et avaient de ce fait une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du marché commun;

considérant que ladite directive a, dès lors, eu pour objectif d'établir des définitions et des règles communes pour la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage des produits de cacao et de chocolat, afin d'assurer leur libre circulation à l'intérieur de la Communauté;

considérant que lesdites définitions et règles doivent être modifiées pour tenir compte également des progrès technologiques réalisés et de l'évolution des goûts des consommateurs, afin de les adapter à la législation communautaire générale applicable à toutes les denrées alimentaires, notamment à celle relative à l'étiquetage, aux édulcorants et autres additifs autorisés, aux solvants d'extraction, et aux méthodes d'analyse;

considérant qu'il convient donc, dans un souci de clarté, de procéder à la refonte de ladite directive;

(1) JO n° C 166 du 17. 6. 1993, p. 1.

(2) JO n° L 228 du 16. 8. 1973, p. 23.

(3) JO n° L 142 du 25. 5. 1989, p. 19.

Overwegende dat in een aantal Lid-Staten het gebruik in chocoladeproducten van andere plantaardige vetstoffen dan cacao-poeder tot een maximumgehalte van 5 % is toegelaten;

Overwegende dat overeenkomstig het evenredigheidsbeginsel zoals omschreven in artikel 3B, derde alinea, van het Verdrag en om rekening te houden met de uiteenlopende nationale tradities inzake vervaardiging, de Lid-Staten zelf over het gebruik van deze plantaardige vetstoffen in hun nationale producten dienen te kunnen beslissen, overeenkomstig de in deze richtlijn vastgestelde voorwaarden;

Overwegende dat om de eenheid van de interne markt te garanderen, elk chocoladeproduct dat binnen de werkingssfeer van deze richtlijn valt, binnen de Gemeenschap moet kunnen worden verhandeld onder de handelsbenaming waarin overeenkomstig de bijlage bij deze richtlijn is voorzien;

Overwegende dat krachtens de algemene regels inzake etikettering van levensmiddelen die bij Richtlijn 79/112/EEG van de Raad(1), laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 93/102/EG van de Commissie(2), en met name bij artikel 6 van die richtlijn zijn vastgesteld, de vermelding van de lijst van ingrediënten van chocolade verplicht is gesteld en deze vermelding de consument juiste informatie verschaft;

Overwegende dat krachtens deze richtlijn een mededeling mogelijk moet zijn dat geen vetstoffen zijn gebruikt, voor zover de koper daardoor niet wordt misleid;

Overwegende dat de consument met betrekking tot chocoladeproducten die plantaardige vetstoffen bevatten, een juiste neutrale en objectieve informatie over de samenstelling van het product moet worden gegarandeerd door middel van een aanvullende vermelding op het etiket, naast de lijst van ingrediënten;

Overwegende dat op grond van de ontwikkeling van de interne markt sedert de vaststelling van Richtlijn 73/241/EEG «huishoudchocolade» gelijk kan worden gesteld aan «chocolade»;

Overwegende dat de afwijking waarin Richtlijn 73/241/EEG voorziet en die het Verenigd Koninkrijk en Ierland machtigt op hun grondgebied het gebruik van de benaming «melkchocolade» ter aanduiding van «huishoudmelkchocolade» toe te staan, moet worden gehandhaafd;

Overwegende dat in alle gevallen waarin de Raad de Commissie bevoegdheden verleent voor de toepassing van regels op het gebied van levensmiddelen, moet worden voorzien in een procedure voor nauw overleg tussen de Lid-Staten en de Commissie binnen het permanente comité voor levensmiddelen;

Overwegende dat de Lid-Staten, ten einde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, de vaststelling van meer gedetailleerde regels en andere regels dan die waarin deze richtlijn voorziet, voor de bedoelde producten achterwege dienen te laten,

HEBBEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op de, in de bijlage omschreven, voor menselijke voeding bestemde cacao- en chocoladeproducten.

considérant que l'emploi dans les produits de chocolat de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao est admis dans certains États membres jusqu'à concurrence de 5 %;

considérant qu'en application du principe de proportionnalité inscrit à l'article 3B, troisième alinéa, du traité, et afin de tenir compte des différentes traditions nationales de fabrication, les États membres doivent avoir la faculté de décider de l'emploi de ces matières grasses végétales dans leurs productions nationales, selon les conditions fixées par la présente directive;

considérant qu'afin de garantir l'unicité du marché intérieur, tout produit de chocolat, qui relève du champ d'application de la présente directive, doit pouvoir circuler à l'intérieur de la Communauté sous les dénominations de vente qui résultent des dispositions de l'annexe de la présente directive;

considérant qu'en vertu des règles générales d'étiquetage des denrées alimentaires établies par la directive 79/112/CEE du Conseil(1), modifiée en dernier lieu par la directive 93/102/CE de la Commission(2), et notamment son article 6, la mention de la liste des ingrédients du chocolat est rendue obligatoire et fournit une information correcte au consommateur;

considérant qu'en vertu de la directive 79/112/CEE, une référence à la non-utilisation des matières grasses est possible dans la mesure où elle n'induit pas l'acheteur en erreur;

considérant que, pour les produits de chocolat contenant des matières grasses végétales, il convient de garantir au consommateur une information correcte, neutre et objective sur la composition du produit, par un complément d'information sur l'étiquetage, en plus de la liste des ingrédients;

considérant que le développement du marché intérieur depuis l'adoption de la directive 73/241/CEE permet d'assimiler le «chocolat de ménage» au «chocolat»;

considérant qu'il convient de maintenir la dérogation prévue dans la directive 73/241/CEE permettant au Royaume-Uni et à l'Irlande d'autoriser, sur leur territoire, l'utilisation de la dénomination «chocolat au lait» pour désigner le «chocolat de ménage au lait»;

considérant qu'il convient de prévoir la compétence de la Commission pour les futures adaptations de la présente directive dans le cadre d'une procédure de consultation au sein du comité permanent des denrées alimentaires;

considérant que, afin d'éviter la création de nouvelles entraves à la libre circulation, les États membres devraient s'abstenir d'adopter pour les produits visés des règles plus détaillées ou non prévues par la présente directive,

ONT ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La présente directive s'applique aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine définis à l'annexe.

(1) PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

(2) PB nr. L 291 van 25. 11. 1993, blz. 14.

(1) JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

(2) JO n° L 291 du 25. 11. 1993, p. 14.

Artikel 2

De Lid-Staten kunnen de toevoeging van andere plantaardige vetstoffen dan cacaoboter aan de in deel A, punten 2, 3, 4, 5, 7 en 8, van de in bijlage omschreven chocoladeproducten toestaan. De toegevoegde hoeveelheid mag niet meer bedragen dan 5 % van het eindprodukt, na aftrek van het totale gewicht van de andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen die daarin, overeenkomstig deel B van de bijlage, eventueel zijn verwerkt en zonder dat het minimumgehalte aan cacaoboter of aan totale droge cacaobestanddelen daardoor wordt verminderd.

De chocoladeproducten waarin overeenkomstig de eerste alinea andere plantaardige vetstoffen dan cacaoboter zijn verwerkt, mogen in alle Lid-Staten in de handel worden gebracht, op voorwaarde dat de in artikel 3 omschreven etikettering daarvan naast de lijst van ingrediënten wordt aangevuld met een duidelijke, neutrale en objectieve vermelding van de aanwezigheid van deze stoffen in het eindproduct.

Artikel 3

Richtlijn 79/112/EEG is op de in de bijlage omschreven producten van toepassing behoudens de hieronder genoemde afwijkingen:

1. De in de bijlage genoemde verkoopbenamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde producten en moeten in de handel ter aanduiding van die producten worden gebruikt.

Deze verkoopbenamingen mogen evenwel overeenkomstig de handelsgebruiken worden gebruikt ter nadere aanduiding van andere producten die niet met de in de bijlage omschreven producten kunnen worden verward.

2. Wanneer de in deel A, punten 2, 3, 4, 5, 6 en 9, van de bijlage omschreven producten als assortiment worden verkocht, kunnen de verkoopbenamingen worden vervangen door de benaming «chocoladeassortiment» of «gevulde-chocoladeassortiment» of een soortgelijke benaming. In dit geval wordt voor alle producten in het assortiment een gezamenlijke lijst van ingrediënten vermeld.

3. De etikettering van de in deel A, punten 1, 2, 3 en 4, van de bijlage omschreven cacao- en chocoladeproducten moet het totale gehalte aan droge cacaobestanddelen aangeven door de vermelding: «cacao: min. ...%».

4. De etikettering moet in het deel A, punt 1, onder b), van de bijlage bedoelde geval de hoeveelheid toegevoegde suikers en/of het gehalte aan cacaoboter aangeven.

5. De in de bijlage genoemde verkoopbenamingen «chocolade», «melkchocolade» en «couverturechocolade» mogen worden aangevuld met vermeldingen of aanduidingen betreffende kwaliteitscriteria, mits de producten:

- in het geval van chocolade, ten minste 43 % droge cacaobestanddelen inclusief ten minste 26 % cacaoboter bevatten;
- in het geval van melkchocolade, ten minste 30 % droge cacaobestanddelen en ten minste 18 % melk of door gehele of gedeeltelijke dehydratie van volle, gedeeltelijk afgeroomde of magere melk verkregen stof, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvetten, inclusief ten minste 4,5 % melkvetten, bevatten;
- in het geval van couverturechocolade, ten minste 16 % vetvrije droge cacaobestanddelen bevatten.

Artikel 4

De Lid-Staten laten met betrekking tot de bedoelde producten de vaststelling van meer gedetailleerde nationale bepalingen en andere bepalingen dan die waarin deze richtlijn voorziet, achterwege.

Article 2

Les États membres peuvent autoriser l'addition de graisses végétales autres que le beurre de cacao dans les produits de chocolat définis aux points A: 2, 3, 4, 5, 7 et 8 de l'annexe. Cette addition ne peut dépasser 5 % rapportée au produit fini, après déduction du poids total des autres matières comestibles éventuellement utilisées conformément au point B de l'annexe, sans que soit réduite la teneur minimale en beurre de cacao ou de matière sèche totale de cacao.

Les produits de chocolat qui, en vertu du premier alinéa, contiennent des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, peuvent être commercialisés dans tous les États membres, à condition que leur étiquetage, tel que prévu à l'article 3, soit complété, en plus de la liste des ingrédients, par une mention claire, neutre et objective de la présence de ces substances dans le produit fini.

Article 3

La directive 79/112/CEE est applicable aux produits définis à l'annexe, sous réserve des dérogations suivantes:

1. Les dénominations de vente prévues à l'annexe sont réservées aux produits qui y figurent et doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner.

Toutefois, ces dénominations de vente peuvent être utilisées à titre complémentaire et conformément aux usages pour désigner d'autres produits ne pouvant être confondus avec ceux définis à l'annexe.

2. Lorsque les produits définis à l'annexe aux points A: 2, 3, 4, 5, 6 et 9 sont vendus en assortiments, leurs dénominations de vente peuvent être remplacées par les dénominations «chocolats assortis» ou «chocolats fourrés assortis» ou une dénomination similaire. Dans ce cas, la liste des ingrédients est unique pour l'ensemble des produits constituant l'assortiment.

3. L'étiquetage des produits de cacao et de chocolat, définis aux points A: 1, 2, 3 et 4 de l'annexe, doit indiquer la teneur en matière sèche totale de cacao par la mention: «cacao: ...% min.».

4. Dans le cas visé à l'annexe sous le point A.1.b), l'étiquetage doit indiquer la quantité de sucres ajoutée et/ou la teneur en beurre de cacao.

5. Les dénominations de vente «chocolat au lait» et «chocolat de couverture» prévues à l'annexe peuvent être complétées par des mentions ou des qualificatifs se rapportant à des critères de qualité pour autant que les produits contiennent:

- dans le cas du chocolat au moins 43 % de matière sèche de cacao, dont au moins 26 % de beurre de cacao;
- dans le cas du chocolat au lait au moins 30 % de matière sèche de cacao et au moins 18 % de lait ou de matière provenant de la déshydratation partielle ou entière du lait entier, ou du lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, dont au moins 4,5 % de matière grasse lactique;
- dans le cas du chocolat de couverture au moins 16 % de cacao sec dégraissé.

Article 4

Les États membres s'abstiennent d'adopter pour les produits visés des dispositions nationales plus détaillées ou non prévues par la présente directive.

Artikel 5

De aanpassingen van deze richtlijn aan de algemene communautaire voorschriften met betrekking tot levensmiddelen alsmede aan de voortuitgang van de techniek worden vastgesteld volgens de in artikel 6 vermelde procedure.

Artikel 6

De Commissie wordt bijgestaan door het permanente comité voor levensmiddelen, hierna «comité» genoemd, dat bestaat uit vertegenwoordigers van de Lid-Staten en wordt voorgezeten door de vertegenwoordiger van de Commissie.

De vertegenwoordiger van de Commissie legt het comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het comité brengt binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie advies uit over dit onderwerp, zo nodig door middel van een stemming.

Het advies wordt in de notulen opgenomen; voorts heeft iedere Lid-Staat het recht te verzoeken dat zijn standpunt in de notulen wordt opgenomen.

De Commissie houdt zoveel mogelijk rekening met het door het comité uitgebrachte advies. Zij brengt het comité op de hoogte van de wijze waarop zij rekening heeft gehouden met zijn advies.

Artikel 7

Richtlijn 73/242/EEG wordt met ingang van 1 januari 1998 ingetrokken.

Verwijzingen naar de ingetrokken richtlijn gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

Artikel 8

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om voor 1 januari 1998 aan deze richtlijn te voldoen.

Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

— het in de handel brengen van de in de bijlage omschreven producten, voor zover zij aan de in deze richtlijn vervatte omschrijvingen en regels voldoen, met ingang van 1 januari 1998 wordt toegestaan;

— het in de handel brengen van producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang van 1 juli 1998 wordt verboden.

Producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, maar die vóór 1 januari 1998 overeenkomstig Richtlijn 73/241/EEG zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn opgebruikt.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijnen verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 9

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad* van de Europese Gemeenschappen.

Article 5

Les adaptations de la présente directive aux dispositions communautaires générales applicables aux denrées alimentaires, et au progrès technique, sont décidées selon la procédure prévue à l'article 6.

Article 6

La Commission est assistée par le comité permanent des denrées alimentaires, ci-après dénommé «comité», composé des représentants des États membres et présidé par le représentant de la Commission.

Le représentant de la Commission soumet au comité un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet, dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause, le cas échéant en procédant à un vote.

L'avis est inscrit au procès-verbal; en outre, chaque État membre a le droit de demander que sa position figure à ce procès-verbal.

La Commission tient le plus grand compte de l'avis émis par le comité. Elle informe le comité de la façon dont elle a tenu compte de cet avis.

Article 7

La directive 73/241/CEE est abrogée avec effet au 1^{er} janvier 1998.

Les références faites à la directive abrogée s'entendent comme faites à la présente directive.

Article 8

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 1^{er} janvier 1998.

Ils en informent immédiatement la Commission.

Ces dispositions sont appliquées de manière à:

— autoriser la commercialisation des produits définis à l'annexe s'ils répondent aux définitions et règles prévues par la présente directive à partir du 1^{er} janvier 1998;

— interdire la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, à partir du 1^{er} janvier 1998.

Toutefois, la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, étiquetés avant le 1^{er} janvier 1998 en conformité avec la directive 73/241/CEE, est admise jusqu'à épuisement des stocks.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 9

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel* des Communautés européennes.

Artikel 10

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Statē.

Gedaan te Brussel, op

Voor het Europees Parlement:

De Voorzitter

Voor de Raad:

De Voorzitter

BIJLAGE

**BENAMING, OMSCHRIJVING EN
KENMERKEN VAN DE PRODUCTEN**

A. Omschrijving en benaming

1. Cacaopoeder, cacao

a. is het product dat wordt verkregen door gereinigde, gedopte en geroosterde cacaobonen tot poeder te verwerken en dat, behoudens het bepaalde in punt b., ten minste 20% cacao-boter, uitgedrukt als gewichtsprocent van de droge stof, en ten hoogste 9% water bevat;

b. deze benaming mag worden gebruikt in combinatie met beschrijvende termen die verwijzen naar de aanwezigheid van suikers en/of zoetstoffen en/of een verlaagd gehalte aan cacao-boter.

2. Chocolade

a. is het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten en suikers en/of zoetstoffen en dat, behoudens het bepaalde in punt b., ten minste 35% droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 18% cacao-boter en ten minste 14% vetvrije droge cacaobestanddelen bevat;

b. wanneer deze benaming evenwel wordt gebruikt in combinatie met de woorden:

— «hagelslag» — «in vlokken», dient het product, dat in de vorm van korrels of vlokken wordt aangeboden, ten minste 32% droge cacaobestanddelen inclusief ten minste 12% cacao-boter en ten minste 14% vetvrije droge cacaobestanddelen te bevatten;

— «couverture-», dient het product ten minste 35% droge cacaobestanddelen inclusief ten minste 31% cacao-boter en ten minste 2,5% vetvrije droge cacaobestanddelen te bevatten;

— «gianduia-», dient het product ten minste 32% droge cacaobestanddelen inclusief ten minste 18% cacao-boter en ten minste 8% vetvrije droge cacaobestanddelen alsmede ten minste 20% fijn gemalen hazelnoten te bevatten;

— «-poeder», dient het product een mengsel te zijn van cacaopoeder en suikers en/of zoetstoffen dat ten minste 32% cacaopoeder bevat;

— «-drank», dient het product een mengsel te zijn van cacaopoeder en suikers en/of zoetstoffen dat ten minste 25% cacaopoeder bevat.

Article 10

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le

Par le Parlement européen:

Le Président

Par le Conseil:

Le Président

ANNEXE

**DÉNOMINATIONS, DÉFINITIONS ET
CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS**

A. Définitions et dénominations

1. Cacao en poudre, cacao

a. désigne le produit obtenu par la transformation en poudre de fèves de cacao nettoyées, décortiquées et torréfiées et contenant, sous réserve du point b., au moins 20 % de beurre de cacao, taux calculé d'après le poids de la matière sèche, et au plus 9 % d'eau;

b. toutefois, cette dénomination peut être utilisée, complétée par des qualificatifs se référant à la présence de sucres et/ou d'édulcorants, et/ou la teneur réduite en beurre de cacao.

2. Chocolat

a. désigne le produit obtenu à partir de produits du cacao et de sucres et/ou d'édulcorants contenant, sous réserve du point b., au moins 35 % de matière sèche totale de cacao dont au moins 18 % de beurre de cacao, et au moins 14 % de cacao sec dégraissé;

b. toutefois, si cette dénomination est utilisée et complétée par les mots:

— «vermicelle» — «en flocons»: le produit présenté sous forme de granulés ou de flocons doit contenir au moins 32 % de matière sèche totale de cacao dont au moins 12 % de beurre de cacao, et au moins 14 % de cacao sec dégraissé;

— «de couverture»: le produit doit contenir 35 % de matière sèche totale de cacao dont au moins 31 % de beurre de cacao, et au moins 2,5 % de cacao sec dégraissé;

— «gianduia»: le produit doit contenir au moins 32 % de matière sèche totale de cacao dont au moins 18 % de beurre de cacao, au moins 8 % de cacao sec dégraissé et au moins 20 % de noisettes finement broyées;

— «en poudre»: le produit consiste en un mélange de cacao en poudre et de sucres et/ou d'édulcorants, contenant au moins 32 % de cacao en poudre;

— «à boire»: le produit consiste en un mélange de cacao en poudre et de sucres et/ou d'édulcorants, contenant au moins 25 % de cacao en poudre.

3. Melkchocolade

a. is het product dat wordt verkregen uit cacao, suikers en/of zoetstoffen en melk of zuivelproducten en dat, behoudens het bepaalde in punt b.:

- ten minste 25% droge cacaobestanddelen bevat;
- ten minste 14% melk of door gehele of gedeeltelijke dehydratie van volle, gedeeltelijk afgeroomde of magere melk verkregen stof, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvetten bevat;
- ten minste 2,5% vetvrije droge cacaobestanddelen bevat;
- ten minste 3,5% melkvetten bevat;
- in totaal ten minste 25% vetstoffen bevat.

b. wanneer deze benaming evenwel wordt gebruikt in combinatie met de woorden:

— «hagelslag» — «in vlokken», dient het product, dat in de vorm van korrels of vlokken wordt aangeboden, ten minste 20% droge cacaobestanddelen alsmede ten minste 12% melk of door volledige of gedeeltelijke dehydratie van volle, gedeeltelijk afgeroomde of magere melk verkregen stof, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvetten en in totaal ten minste 12% vetstoffen te bevatten;

— «couverture», dient het product in totaal ten minste 31% vetstoffen te bevatten;

— «gianduia», dient het product ten minste 10% melk of door volledige of gedeeltelijke dehydratie van volle, gedeeltelijk afgeroomde of magere melk verkregen stof, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvetten alsmede ten minste 15% fijngemalen hazelnoten te bevatten.

Wanneer de benaming «melkchocolade» wordt aangevuld met de woorden:

- «met room», moet het product ten minste 5,5% melkvetten bevatten;
- «van magere melk», mag het product niet meer dan 1% melkvetten bevatten.

c. Het Verenigd Koninkrijk en Ierland mogen op hun grondgebied het gebruik van de benaming «melkchocolade» ter aanduiding van het in punt 4 bedoelde product toestaan.

4. Huishoudmelkchocolade

is het product dat wordt verkregen uit cacao, suikers en/of zoetstoffen en melk of zuivelproducten en dat:

- ten minste 20% droge cacaobestanddelen bevat;
- ten minste 20% melk of door gehele of gedeeltelijke dehydratie van volle, gedeeltelijk afgeroomde of magere melk verkregen stof, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvetten bevat;
- ten minste 2,5% vetvrije droge cacaobestanddelen bevat;
- ten minste 5% melkvetten bevat;
- in totaal ten minste 25% vetstoffen bevat.

5. Witte chocolade

is het product dat wordt verkregen uit cacaoboter, suikers en/of zoetstoffen en melk of een zuivelproduct en dat ten minste 20% cacaoboter en ten minste 14% melk of door volledige of gedeeltelijke dehydratie van volle, gedeeltelijk afgeroomde of

3. Chocolat au lait

a. désigne le produit obtenu à partir de cacao, de sucres et/ou d'édulcorants et de lait ou produits de lait, et qui contient, sous réserve du point b.:

- au moins 25 % de matière sèche totale de cacao;
- au moins 14 % de lait ou de matière provenant de la déshydratation partielle ou entière du lait entier, du lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique;
- au moins 2,5 % de cacao sec dégraissé;
- au moins 3,5 % de matière grasse lactique;
- et au moins 25 % de matière grasse totale.

b. toutefois, si cette dénomination est utilisée et complétée par les mots:

— «vermicelle» — «en flocons»: le produit présenté sous forme de granulés ou de flocons doit contenir au moins 20 % de matière sèche totale de cacao, au moins 12 % de lait ou de matière provenant de la déshydratation partielle ou entière du lait entier, du lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, et au moins 12 % de matière grasse totale;

— «de couverture»: le produit doit contenir au moins 31 % de matière grasse totale;

— «gianduia»: le produit doit contenir au moins 10 % de lait ou de matière provenant de la déshydratation partielle ou entière du lait entier, du lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, ainsi qu'au moins 15 % de noisettes finement broyées.

Lorsque dans cette dénomination les mots «au lait» sont remplacés par:

- «à la crème»: le produit doit contenir au moins 5,5 % de matière grasse lactique;
- «au lait écrémé»: le produit ne peut contenir plus de 1 % de matière grasse lactique.

c. Le Royaume-Uni et l'Irlande peuvent autoriser, sur leur territoire, l'utilisation de la dénomination «chocolat au lait» pour désigner le produit visé au point 4.

4. Chocolat de ménage au lait

désigne le produit obtenu à partir de cacao, de sucres et/ou d'édulcorants et de lait ou produits de lait, et qui contient:

- au moins 20% de matière sèche totale de cacao;
- au moins 20% de lait ou de matière provenant de la déshydratation partielle ou entière du lait entier, du lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique;
- au moins 2,5% de cacao sec dégraissé;
- au moins 5% de matière grasse lactique;
- et au moins 25% de matière grasse totale.

5. Chocolat blanc

désigne le produit obtenu à partir de beurre de cacao, de lait ou d'un produit laitier et de sucres et/ou d'édulcorants, contenant au moins 20% de beurre de cacao et au moins 14% de lait ou matière provenant de la déshydratation partielle ou entière

magere melk verkregen stof, room, geheel of gedeeltelijk gede-hydrerde room, boter of melkvetten, inclusief ten minste 3,5% melkvetten, bevat.

6. Gevulde chocolade

is het gevulde product waarvan het buitenste gedeelte uit één van de in de punten 2, 3, 4 of 5 omschreven producten bestaat en ten minste 25% van het totale gewicht van het product uitmaakt.

Deze bepaling is evenwel niet van toepassing op de vulling van gevulde chocolade en evenmin op producten waarvan het binnenste gedeelte uit banketbakkerswerk, gebak, biscuit of consumptie-ijs bestaat.

7. Chocolate a la taza

is het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten, suikers en/of zoetstoffen en tarwe-, rijst- of maïsmeel of -zetmeel en dat ten minste 35% droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 14% vetvrije droge cacaobestanddelen en ten minste 18% cacaoboter, en ten hoogste 8% meel of zetmeel bevat.

8. Chocolate familiar a la taza

is het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten, suikers en/of zoetstoffen en tarwe-, rijst- of maïsmeel of -zetmeel en dat ten minste 30% droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 12% vetvrije droge cacaobestanddelen en ten minste 18% cacaoboter, en ten hoogste 18% meel of zetmeel bevat.

9. Chocoladebonbon — praline

is het product in de vorm van een bonbon, dat bestaat uit:

- hetzij gevulde chocolade,
- hetzij een samenstelling of mengsel van aan de omschrijvingen in de punten 2, 3, 4 of 5 beantwoordende chocolades en andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen, voor zover de chocolade ten minste 25% van het totale gewicht van het product uitmaakt.

B. Toegestane facultatieve ingrediënten

Toevoeging van voor menselijke consumptie geschikte stoffen.

Met inachtneming van artikel 2 mogen aan de in deel A, punten 2, 3, 4, 5, 7 en 8 omschreven chocoladeproducten andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen worden toegevoegd.

Evenwel is de toevoeging van:

- dierlijke vetten en bereidingen daarvan die niet uitsluitend afkomstig zijn van melk, alsmede combinaties van aromastoffen met een smaak die gelijk is op die van natuurlijke chocolade of melkvet, verboden;
- meel en zetmeel slechts toegestaan voor de in deel A, punten 7 en 8, omschreven producten.

Ten opzichte van het totale gewicht van het eindproduct mag de hoeveelheid toegevoegde, voor consumptie geschikte producten niet méér dan 40% bedragen.

du lait entier, du lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, dont au moins 3,5% de matière grasse lactique.

6. Chocolat fourré

désigne le produit fourré dont la partie extérieure est constituée d'un des produits définis aux points 2, 3, 4 ou 5 et représente 25% au moins du poids total du produit.

Toutefois, cette disposition ne vise pas les fourrages du chocolat fourré ni les produits dont l'intérieur est constitué d'un produit de la boulangerie, de la pâtisserie, de la biscuiterie, ou d'une glace alimentaire.

7. Chocolate a la taza

désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et/ou d'édulcorants et de farine ou amidon de blé, de riz ou de maïs, contenant au moins 35% de matière sèche totale de cacao, dont au moins 14% de cacao sec dégraissé et au moins 18% de beurre de cacao, et au plus 8% de farine ou amidon.

8. Chocolate familiar a la taza

désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et/ou d'édulcorants et de farine ou amidon de blé, de riz ou de maïs, contenant au moins 30% de matière sèche totale de cacao, dont au moins 12% de cacao sec dégraissé et au moins 18% de beurre de cacao, et au plus 18% de farine ou amidon.

9. Bonbon de chocolat — praline

désigne le produit de la taille d'une bouchée, constituée:

- soit de chocolat fourré,
- soit d'une juxtaposition ou d'un mélange de chocolat au sens des définitions données aux points 2, 3, 4 ou 5 et d'autres matières comestibles, pour autant que le chocolat représente au moins 25% du poids total du produit.

B. Ingrédients facultatifs autorisés

Additions de matières comestibles.

Sous réserve de l'article 2, d'autres matières comestibles peuvent être ajoutées aux produits de chocolat définis aux points A: 2, 3, 4, 5, 7 et 8.

Toutefois, l'adjonction:

- de graisses animales et leurs préparations, ne provenant pas exclusivement du lait, ainsi que les compositions aromatiques rappelant la saveur du chocolat naturel ou de la matière grasse du lait, est interdite;
- de farines, féculs ou amidons n'est autorisée qu'aux produits définis aux points A: 7 et 8.

La quantité de ces matières comestibles ajoutées, rapportée au poids total du produit fini, ne doit pas dépasser 40%.

C. Berekening van de gehalten

De in deel A, punten 2, 3, 4, 5, 7 en 8 vastgestelde minimumgehalten worden berekend na aftrek van het gewicht van de in deel B bedoelde additieven.

Het chocoladegehalte van de in deel A, punten 6 en 9, omschreven producten wordt berekend ten opzichte van het totale gewicht van het eindproduct, inclusief de vulling.

C. Calcul des pourcentages

Les teneurs minimales fixées aux points A: 2, 3, 4, 5, 7 et 8, sont calculées après déduction du poids des additions prévues au point B.

Dans le cas des produits définis aux points A: 6 et 9, les teneurs en chocolat se calculent par rapport au poids total du produit fini, y compris le fourrage.

BIJLAGE II

**DE ARTIKELN 130 U EN V VAN HET VERDRAG
TOT OPRICHTING VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAP**

Artikel 130 U

1. Het beleid van de Gemeenschap op het gebied van ontwikkelingssamenwerking, dat een aanvulling vormt op het beleid van de Lid-Staten, is gericht op de bevordering van:

- de duurzame economische en sociale ontwikkeling van de ontwikkelingslanden en meer in het bijzonder van de armste ontwikkelingslanden;
- de harmonische en geleidelijke integratie van de ontwikkelingslanden in de wereldeconomie;
- de strijd tegen de armoede in de ontwikkelingslanden.

2. Het beleid van de Gemeenschap op dit gebied draagt bij tot de algemene doelstelling van ontwikkeling en consolidatie van de democratie en van de rechtsstaat, alsmede tot de doelstelling van eerbiediging van de mensenrechten en de fundamentele vrijheden.

3. De Gemeenschap en de Lid-Staten houden zich aan de verbintenissen en de doelstellingen die zij in het kader van de Verenigde Naties en andere bevoegde internationale organisaties hebben onderschreven.

Artikel 130 V

De Gemeenschap houdt bij de uitvoering van beleid dat gevolgen kan hebben voor de ontwikkelingslanden rekening met de doelstellingen van artikel 130 U.

ANNEXE II

**LES ARTICLES 130 U ET V DU TRAITÉ INSTITUANT
LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

Article 130 U

1. La politique de la Communauté dans le domaine de la coopération au développement, qui est complémentaire de celles qui sont menées par les États membres, favorise:

- le développement économique et social durable des pays en développement et plus particulièrement des plus défavorisés d'entre eux;
- l'insertion harmonieuse et progressive des pays en développement dans l'économie mondiale;
- la lutte contre la pauvreté dans les pays en développement.

2. La politique de la Communauté dans ce domaine contribue à l'objectif général de développement et de consolidation de la démocratie et de l'État de droit, ainsi qu'à l'objectif du respect des droits de l'homme et des libertés fondamentales.

3. La Communauté et les États membres respectent les engagements et tiennent compte des objectifs qu'ils ont agréés dans le cadre des Nations unies et des autres organisations internationales compétentes.

Article 130 V

La Communauté tient compte des objectifs visés à l'article 130 U dans les politiques qu'elle met en œuvre et qui sont susceptibles d'affecter les pays en développement.

BIJLAGE III

DE ARTIKELEN 32 EN 33 VAN DE INTERNATIONALE
CACAO-OVEREENKOMST VAN 1993

Artikel 32

Verbruik

1. Alle leden doen het nodige om alle uitvoerbare maatregelen te nemen die nodig kunnen zijn om de toename van het cacaoverbruik in hun eigen land te stimuleren. Ieder lid is verantwoordelijk voor de middelen en methoden die het daartoe aanwendt. In het bijzonder trachten de leden en vooral de importerende leden de binnenlandse hinderpalen voor de toename van het cacaoverbruik weg te werken of sterk te verminderen, en inspanningen aan te moedigen om nieuwe cacaotoepassingen te vinden en te ontwikkelen. In dit verband stellen de leden de Uitvoerend Directeur ten minste eenmaal per jaar in kennis van terzake doende binnenlandse voorschriften en maatregelen en van andere informatie betreffende het cacaoverbruik, ook betreffende nationale belastingen en douanerechten.

2. De Raad stelt een Commissie Verbruik op, die tot taak heeft tendensen en vooruitzichten van het cacaoverbruik te bestuderen en de hinderpalen voor de toename van het cacaoverbruik in exporterende en importerende landen aan te wijzen.

3. De Commissie wordt meer in het bijzonder met de volgende taken belast:

a) het bestuderen en evalueren van tendensen bij het cacaoverbruik en van programma's in afzonderlijke landen of groepen van landen die een weerslag op het wereldcacaoverbruik kunnen hebben;

b) het aanwijzen van hinderpalen voor de toename van het cacaoverbruik;

c) het onderzoeken en stimuleren van de ontwikkeling van het potentieel voor cacaoverbruik, vooral op niet-traditionele markten;

d) waar passend, het bevorderen van onderzoek naar nieuwe cacaotoepassingen in samenwerking met terzake bevoegde organisaties en instellingen.

4. Het lidmaatschap van de Commissie Verbruik staat open voor alle leden van de Raad.

5. De Commissie stelt haar eigen regels en voorschriften op.

6. De Uitvoerend Directeur staat waar nodig de Commissie bij.

7. Aan de hand van een door de Commissie ingediend uitvoerig verslag onderzoekt de Raad op iedere gewone zitting de algemene toestand van het cacaoverbruik, waarbij hij in het bijzonder de ontwikkeling van de wereldvraag evalueert. Aan de hand van die evaluatie kan de Raad aanbevelingen bij de leden indienen.

8. De Raad kan subcommissies oprichten om specifieke programma's voor cacaoverbruik te bevorderen. De deelneming aan de subcommissies is vrijwillig en beperkt tot landen die tot de kosten van die programma's bijdragen. Ieder land of iedere instelling kan tot die programma's bijdragen overeenkomstig door de Raad vast te stellen voorwaarden. De subcommissies verzoeken een land om toestemming alvorens zij een campagne voor bevordering van het verbruik op het grondgebied van dat land voeren.

ANNEXE III

LES ARTICLES 32 ET 33 DE L'ACCORD INTERNATIONAL
DE 1993 SUR LE CACAO

Article 32

Consommation

1. Tous les membres s'efforcent de prendre toutes les mesures pratiques nécessaires pour encourager l'accroissement de la consommation de cacao dans leur pays. Chaque membre est responsable des moyens et des méthodes qu'il utilise à cet effet. En particulier, toutefois, les membres, et spécialement les membres importateurs, s'efforcent d'éliminer ou de réduire sensiblement tous les obstacles internes à l'accroissement de la consommation de cacao et d'encourager les efforts destinés à trouver et exploiter de nouvelles utilisations du cacao. À cet égard, les membres informent le directeur exécutif, au moins une fois par an, des règlements et des mesures intérieurs pertinents et lui fournissent d'autres informations sur la consommation de cacao, y compris sur les taxes intérieures et les droits de douane.

2. Le Conseil institue un comité de la consommation dont l'objectif est d'examiner les tendances et les perspectives de la consommation de cacao et de déterminer les obstacles à l'accroissement de la consommation de cacao dans les pays exportateurs et les pays importateurs.

3. Le mandat de ce comité est notamment:

a) de surveiller et d'évaluer les tendances de la consommation de cacao et les programmes institués par des pays ou des groupes de pays, qui peuvent influencer sur la consommation mondiale de cacao;

b) de déterminer les obstacles à l'accroissement de la consommation de cacao;

c) d'étudier et d'encourager le développement du potentiel de consommation de cacao, en particulier sur les marchés non traditionnels;

d) de promouvoir, s'il y a lieu, la recherche sur de nouvelles utilisations du cacao, en coopération avec les organisations et les institutions compétentes appropriées.

4. Tous les membres du Conseil peuvent faire partie du comité de la consommation.

5. Le comité fixe ses propres règles et règlements.

6. Le directeur exécutif assiste le comité autant que de besoin.

7. Sur la base d'un rapport détaillé présenté par le comité, le Conseil examine, à chaque session ordinaire, la situation générale de la consommation de cacao, en évaluant en particulier l'évolution de la demande globale. À partir de cette évaluation, il peut adresser des recommandations aux membres.

8. Le Conseil peut instituer des sous-comités en vue de promouvoir des programmes spécifiques concernant la consommation de cacao. La participation à ces sous-comités est volontaire et limitée aux pays qui contribuent au financement de ces programmes. Tout pays ou toute institution peut contribuer aux programmes de promotion conformément aux modalités arrêtées par le Conseil. Avant d'entreprendre une campagne de promotion sur le territoire d'un pays, les sous-comités demandent l'approbation dudit pays.

Artikel 33

Vervangingsmiddelen voor cacao

1. De leden erkennen dat het verbruik van vervangingsmiddelen de toename van het cacaoverbruik ongunstig kan beïnvloeden. In het licht daarvan komen zij overeen voorschriften betreffende cacaoproducten en chocolade vast te stellen of de bestaande voorschriften waar nodig zodanig aan te passen dat het verboden is niet van cacao afkomstige stoffen in de plaats van cacao te gebruiken ten einde de consument te misleiden.

2. Bij de opstelling of herziening van voorschriften op basis van de in lid 1 omschreven beginselen houden de leden ten volle rekening met de aanbevelingen en beslissingen van de bevoegde internationale organen zoals de Internationale Cacaoraad en de Codexcommissie inzake cacaoproducten en chocolade.

3. De Raad kan een lid aanbevelen maatregelen te nemen die de Raad nuttig acht om de naleving van de bepalingen van dit artikel te verzekeren.

4. De Uitvoerend Directeur legt de Raad jaarlijks een verslag voor over de ontwikkeling van de toestand op dit gebied en over de naleving van de bepalingen van dit artikel.

Article 33

Produits de remplacement du cacao

1. Les membres reconnaissent que l'usage de produits de remplacement peut nuire à l'accroissement de la consommation de cacao. À cet égard, ils conviennent d'établir une réglementation relative aux produits dérivés du cacao et au chocolat ou d'adapter, au besoin, la réglementation existante de manière qu'elle empêche que des matières ne provenant pas du cacao ne soient utilisées au lieu de cacao pour induire le consommateur en erreur.

2. Lors de l'établissement ou de la révision de toute réglementation fondée sur les principes énoncés au paragraphe 1, les membres tiennent pleinement compte des recommandations et des décisions des organismes internationaux compétents tels que le Conseil et le comité du codex sur les produits cacaotés et le chocolat.

3. Le Conseil peut recommander à un membre de prendre les mesures que le Conseil juge opportunes pour assurer le respect des dispositions du présent article.

4. Le directeur exécutif présente au Conseil un rapport annuel sur l'évolution de la situation dans ce domaine et sur la manière dont les dispositions du présent article sont respectées.

BIJLAGE IV

GRAFIEK

«DE EVOLUTIE VAN DE WERELDCACAOPRIJS»*

Ce graphique est disponible sur support papier et sur le site WWW du Sénat (<http://www.senate.be>).

ANNEXE IV

GRAPHIQUE

«ÉVOLUTION DU PRIX MONDIAL DU CACAO»*

Deze grafiek is beschikbaar op papier en op de WWW-site van de Senaat (<http://www.senate.be>).

* Bron: brochure «*Qui est chocolat? Le marché mondial du cacao*», uitgegeven door de vzw Les magasins du monde - Oxfam.

* Source: dépliant «*Qui est chocolat? Le marché mondial du cacao*», édité par l'asbl Les magasins du monde - Oxfam.

BIJLAGE V

CIJFERS BETREFFENDE CACAOPRODUCTIE EN -PRIJZEN

Bron: Internationale cacao-organisatie.

Tabel 1:
Productie van cacaobonen per land,
1996/1997
(in duizenden tonnen)

ANNEXE V

CHIFFRES SUR LA PRODUCTION ET LE PRIX DU CACAO

Source: Organisation internationale du cacao.

Tableau 1 :
Production de cacao en fèves par pays,
1996/1997
(en milliers de tonnes)

Land — Pays		1987/1988	1988/1989	1989/1990	1990/1991	1991/1992	1992/1993	1993/1994	1994/1995	1995/1996 — Schatting — Estimation	1996/1997 Vooruit- zichten — Prévi- sions
-------------------	--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	--	--

Afrika — *Afrique*

Angola. — <i>Angola</i>	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kameroen. — <i>Camerun</i> m	132,8	129,4	125,7	115,0	105,0	97,0	98,0	107,9	130,0*	120,0
Kongo. — <i>Congo</i>	1,2	0,8	0,4	0,5	0,3	0,3	0,2	0,3	0,4*	0,4
Ivoorkust. — <i>Côte d'Ivoire</i> m	673,9	848,9	724,7	804,4	747,0	800,0	840,0	850,0	1 200,0	1 000,0
Equatorial Guinea. — <i>Guinée équatoriale</i>	8,3	5,3	7,6	5,2	3,5	5,7	4,0	3,0	4,5*	4,5
Gabon. — <i>Gabon</i> m	1,6	1,9	1,6	1,4	1,4	2,0	1,0	1,2	1,2	1,5
Ghana. — <i>Ghana</i> m	188,2	301,1	295,1	293,4	242,8	312,1	254,7	309,4	403,8*	330,0
Guinea. — <i>Guinée</i>	2,5	3,4	2,0	2,2	3,4	2,2	4,0	3,3	4,0*	4,0
Liberia. — <i>Libéria</i>	2,9	3,0	4,5	2,0	0,5	0,1	0,1	—	0,5*	0,5
Madagaskar. — <i>Madagascar</i>	2,1	2,8	2,5	2,5	3,3	3,0	3,2	3,0	3,0	3,0
Nigeria. — <i>Nigeria</i> m	150,0	163,0	160,0	160,0	110,0	145,0	135,0	142,7	147,0*	140,0
São Tomé en Príncipe. — <i>São Tomé et Príncipe</i> m	4,7	4,3	2,8	2,6	2,6	3,0	4,0	2,0	3,0*	3,0
Sierra Leone. — <i>Sierra Leone</i> . . . m	9,3	7,6	5,4	13,0	7,5	2,8	2,8	2,8	3,0*	3,0
Tanzania. — <i>Tanzanie</i>	1,5	1,9	2,0	2,5	2,0	2,0	0,8	2,7	2,5	2,5
Togo. — <i>Togo</i> m	9,2	9,4	6,1	9,3	4,2	3,2	4,0	4,0	5,0*	5,0
Oeganda. — <i>Uganda</i>	0,2	0,3	0,3	0,6	0,6	0,8	0,7	0,7	1,0*	1,0
Zaire. — <i>Zaire</i>	5,7	4,5	3,6	3,4	3,2	4,0	3,5	3,5	3,5	3,5
Andere landen van Afrika. — <i>Autres pays d'Afrique</i>	1,2	0,1	—	—	—	0,4	—	—	—	—
Totaal. — <i>Total</i>	1 195,4	1 489,7	1 344,3	1 418,0	1 237,3	1 383,6	1 356,0	1 436,5	1 912,4	1 621,9

Noord-, Midden- en Zuid-Amerika.
— *Amérique du Nord, Centrale et
du Sud*

[illegible]

Land — Pays		1987/1988	1988/1989	1989/1990	1990/1991	1991/1992	1992/1993	1993/1994	1994/1995	1995/1996 Schatting — Estimation	1996/1997 Vooruit- zichten — Prévi- sions
Peru. — <i>Perou</i>		12,0	11,5	11,0	11,0	11,0	11,0	11,0	11,0	11,0	11,0
Sint Lucia. — <i>Sainte-Lucie</i> . . . m		0,1	0,1	0,1	0,1	—	—	—	—	—	—
Trinidad en Tobago. — <i>Trinité et Tobago</i> m		1,8	1,4	2,0	1,8	1,5	1,7	1,7	1,8*	1,8*	1,8
Venezuela. — <i>Venezuela</i> m		12,5	10,2	14,4	15,9	15,0	16,0	18,0	16,7*	17,0*	12,0
Andere landen van Amerika. — <i>Autres pays des Amériques</i> . . .		0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Totaal. — <i>Total</i>		665,1	588,2	642,3	664,9	581,4	576,8	563,3	504,3	531,1	491,2
<i>Azië en Oceanië. — Asie et Océanie</i>											
Fiji. — <i>Fiji</i>		0,3	0,2	0,4	0,3	0,4	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
India. — <i>Inde</i>		6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0
Indonesië. — <i>Indonésie</i>		58,0	93,0	115,0	160,0	180,0	240,0	260,0	240,0	295,0	330,0
Maleisië. — <i>Malaisie</i> m		227,0	225,0	243,0	221,0	220,0	225,0	205,0	120,0	105,0*	120,0
Papoea-Nieuw-Guinea. — <i>Papoua- sie Nouvelle Guinée</i> m		33,8	48,0	40,8	33,4	40,9	38,8	31,0	29,0	36,0*	38,0
Filippijnen. — <i>Philippines</i> . . .		5,0	8,0	7,0	5,0	5,0	6,0	7,0	7,0	7,0	7,0
Samoa. — <i>Samoa</i>		0,7	0,5	0,5	—	—	—	—	—	—	—
Salomonseilanden. — <i>Îles Salomon</i> .		2,5	2,7	3,6	4,1	3,5	4,5	3,6	2,7	3,5*	3,5
Sri Lanka. — <i>Sri Lanka</i>		2,0	2,0	2,0	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Thailand. — <i>Thaïlande</i>		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Vannuatu. — <i>Vanuatu</i>		0,8	1,4	2,2	2,2	1,5	1,6	2,0	1,3	2,2*	2,2
Andere landen van Azië en Oceanië. — <i>Autres pays d'Asie et d'Océanie</i> .		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Totaal. — <i>Total</i>		336,6	387,3	421,0	422,9	459,2	524,1	516,8	408,2	456,9	508,9
Totaal van de wereld. — <i>Total du monde</i>		2 197,1	2 465,2	2 407,6	2 506,8	2 277,9	2 484,5	2 436,1*	2 349,0*	2 900,4*	2 622,0
Totaal voor de leden. — <i>Total pour les membres</i>		1 914,6	2 165,6	2 067,8	2 153,4	1 892,2	2 025,7	1 961,2	1 895,8	2 386,1	2 067,6
Deel van de leden in %. — <i>Part des membres en %</i>		87,1	87,8	85,9	85,9	83,1	81,5	80,5	80,7	82,3	78,9

*: Herzien.

*: Corrigé.

Tabel 2:
Maandelijks en jaarlijkse gemiddelden
van de dagprijzen van cacaobonen
januari 1971 — december 1996

Tableau 2:
Moyennes mensuelles et annuelles des prix
quotidiens pour le cacao en fèves,
janvier 1971 — décembre 1996

Jaar — Année	Januari — Janvier	Februari — Février	Maart — Mars	April — Avril	Mei — Mai	Juni — Juin	Juli — Juillet	Augustus — Août	September — Septembre	Oktober — Octobre	November — Novembre	December — Décembre	Gemiddelde — Moyenne
US cent/lb a													
1971	27,23	25,48	24,47	24,76	23,16	24,04	25,89	26,91	25,00	22,47	21,96	21,79	24,43
1972	24,26	24,94	26,12	26,37	27,87	28,19	29,24	31,04	32,85	33,02	32,51	33,37	29,15
1973	32,47	33,87	38,30	42,73	53,03	58,02	70,30	64,22	60,25	58,72	51,87	51,74	51,29
1974	50,89	58,38	67,39	82,60	82,71	70,28	71,67	73,48	72,35	79,18	75,59	54,36	70,74
1975	67,19	67,84	62,64	56,20	48,01	44,90	52,85	53,25	52,47	56,70	55,99	59,83	56,49
1976	63,70	65,04	64,17	74,32	80,20	87,26	88,75	96,23	108,41	117,39	132,67	134,92	92,76
1977	156,45	173,15	182,92	162,66	171,53	192,84	197,84	180,02	174,65	167,48	157,87	144,87	171,86
1978	135,08	128,14	153,35	156,10	142,19	135,68	143,47	152,43	170,09	173,57	182,77	179,03	154,33
1979	165,77	158,85	154,02	147,29	152,32	157,82	147,47	142,18	146,13	138,72	136,77	144,52	149,32
1980	143,63	146,78	140,18	131,97	117,24	113,27	111,77	104,85	108,20	104,54	98,57	95,70	118,06
1981	94,94	92,57	95,97	95,69	87,68	75,31	92,91	101,92	106,01	98,55	93,28	95,46	94,19
1982	99,25	94,67	88,35	79,17	77,79	71,29	71,59	70,74	76,48	74,29	69,91	74,55	79,01
1983	80,93	88,10	84,34	85,15	93,67	104,22	104,45	104,46	96,98	95,00	100,68	115,25	96,10
1984	118,93	113,28	115,04	115,05	121,45	112,72	100,54	100,41	104,83	102,39	102,29	97,09	108,67
1985	100,68	103,12	101,26	101,64	96,57	94,88	100,24	103,21	106,24	107,19	104,22	107,93	102,27
1986	105,40	100,63	95,58	90,25	86,44	86,48	91,74	93,79	100,08	94,03	91,65	89,65	93,81
1987	89,66	88,83	91,16	93,88	93,82	90,74	95,93	91,70	90,16	86,73	87,91	86,05	90,55
1988	89,50	81,60	76,44	74,80	77,42	73,67	72,95	65,67	56,21	59,16	66,96	68,12	71,88
1989	65,17	67,23	63,90	58,57	54,78	56,80	61,02	58,29	51,75	48,29	45,79	44,01	56,30
1990	45,12	46,56	51,32	60,58	65,61	60,08	61,04	58,53	62,21	59,31	61,32	58,69	57,53
1991	56,36	55,10	54,90	51,97	48,18	47,21	46,75	51,60	57,80	58,97	59,68	61,99	54,21
1992	58,17	54,10	51,19	47,37	45,15	43,66	50,00	53,43	51,03	48,58	48,80	46,98	49,87
1993	46,97	45,22	44,24	45,92	45,24	44,78	48,10	49,76	57,51	58,63	60,29	61,47	50,68
1994	57,33	55,74	59,29	56,36	62,50	66,18	70,41	70,37	67,40	65,68	65,18	63,48	63,33
1995	66,63	68,51	67,36	66,64	65,56	65,19	61,87	64,09	63,36	63,26	65,16	62,54	65,01
1996	61,21	62,14	60,72	66,06	69,13	69,74	67,84	68,03	66,96	67,00	66,65	66,88	66,03
SDRs per tonne b													
1971	600,3	561,7	539,5	545,9	510,6	530,0	570,8	593,3	551,3	495,4	484,1	463,5	537,2
1972	492,6	506,4	530,4	535,5	565,9	572,4	593,7	630,3	667,0	670,5	660,1	677,6	591,9
1973	659,3	642,2	699,9	780,9	969,1	1 060,3	1 284,7	1 173,6	1 101,1	1 073,1	947,9	945,5	944,8
1974	930,0	1 066,9	1 231,5	1 509,5	1 511,5	1 284,4	1 308,7	1 356,8	1 345,7	1 464,1	1 387,1	1 169,1	1 297,1
1975	1 201,6	1 201,3	1 101,4	997,9	849,3	794,1	960,2	987,6	982,2	1 060,5	1 046,8	1 126,2	1 025,8
1976	1 198,4	1 225,9	1 222,0	1 422,9	1 540,0	1 681,9	1 708,6	1 847,2	2 071,7	2 241,1	2 534,4	2 573,3	1 772,3
1977	2 980,6	3 304,0	3 483,8	3 090,1	3 254,9	3 658,0	3 718,6	3 402,1	3 315,7	3 149,3	2 943,4	2 659,4	3 246,7
1978	2 453,4	2 318,9	2 749,0	2 791,8	2 576,1	2 432,3	2 531,9	2 645,0	2 944,1	2 886,7	3 135,7	3 073,1	2 711,5
1979	2 827,3	2 720,0	2 638,5	2 541,3	2 642,7	2 724,5	2 495,1	2 410,9	2 469,6	2 355,2	2 330,4	2 428,1	2 548,6
1980	2 398,2	2 464,4	2 419,8	2 295,8	1 981,3	1 891,1	1 856,1	1 760,3	1 809,4	1 761,7	1 693,8	1 664,9	1 999,7
1981	1 650,8	1 656,2	1 722,5	1 743,1	1 639,9	1 435,8	1 803,6	2 002,0	2 044,0	1 882,7	1 763,7	1 808,2	1 762,7
1982	1 897,2	1 842,3	1 733,7	1 565,3	1 511,3	1 426,1	1 446,0	1 435,3	1 561,5	1 528,8	1 444,4	1 502,2	1 574,5
1983	1 621,9	1 781,8	1 713,0	1 734,6	1 907,5	2 149,5	2 166,4	2 193,4	2 034,5	1 971,6	2 110,3	2 436,7	1 985,1
1984	2 531,3	2 385,9	2 383,7	2 399,3	2 572,0	2 390,2	2 172,9	2 178,1	2 310,9	2 273,7	2 249,3	2 167,6	2 334,6
1985	2 275,2	2 363,8	2 316,6	2 262,6	2 151,4	2 098,0	2 166,7	2 201,8	2 277,7	2 218,6	2 127,4	2 183,5	2 220,3
1986	2 116,67	1 965,21	1 833,83	1 729,81	1 629,78	1 636,95	1 700,28	1 710,97	1 823,30	1 710,66	1 686,01	1 637,44	1 765,08
1987	1 578,81	1 551,68	1 583,25	1 602,32	1 585,42	1 555,12	1 666,16	1 592,50	1 539,23	1 476,22	1 436,24	1 371,68	1 544,89
1988	1 432,78	1 327,07	1 228,86	1 193,58	1 240,03	1 206,10	1 232,26	1 120,45	957,85	988,18	1 088,31	1 107,75	1 176,94
1989	1 084,77	1 125,82	1 079,40	993,44	953,51	1 009,37	1 057,99	1 018,03	915,07	836,12	790,40	745,39	967,44

Jaar Année	Januari Janvier	Februari Février	Maart Mars	April Avril	Mei Mai	Juni Juin	Juli Juillet	Augustus Août	September Septembre	Oktober Octobre	November Novembre	December Décembre	Gemiddelde Moyenne
1990	754,41	773,83	869,31	1 026,43	1 097,13	1 007,69	1 001,36	936,66	986,34	915,55	935,59	906,10	934,20
1991	873,57	843,28	875,36	847,83	790,64	788,91	779,73	852,69	941,27	954,45	950,07	970,55	872,36
1992	909,96	857,80	826,20	761,76	717,22	681,72	763,53	808,71	771,52	746,27	775,74	745,81	780,52
1993	752,03	726,65	706,46	716,39	704,54	700,44	762,78	782,63	894,39	918,33	956,89	978,97	800,04
1994	920,06	885,47	932,44	884,83	973,96	1 022,21	1 065,36	1 066,57	1 015,37	979,96	976,37	963,77	973,86
1995	1 001,95	1 021,73	967,01	931,98	927,97	919,10	875,66	935,64	941,45	930,80	961,10	928,39	945,23
1996	919,34	934,46	915,72	1 003,98	1 054,95	1 065,62	1 031,71	1 028,54	1 019,44	1 025,91	1 011,02	1 025,08	1 002,98