

# EUROPE ÉCOLOGIE

Donnons vie à l'Europe.

## Politique alimentaire : l'Europe dans nos assiettes

### EN CHIFFRES

- 1 Hépatite A sur 10 proviendrait d'une contamination alimentaire.
- Seuls 2 à 3% des conteneurs entrant en Europe sont contrôlés.

### DES PROPOSITIONS

- Raccourcir les chaînes de productions et les intermédiaires.
- Obliger à donner une traçabilité claire pour tous les produits, même transformés.
- Accroître les sanctions des fraudes alimentaires, et retirer l'agrément d'un exploitant du secteur alimentaire qui récidive.
- Empêcher les produits dangereux d'entrer sur le marché intérieur de l'Union et approfondir la lutte contre les escroqueries transfrontalières.

#### Le chocolat au lait

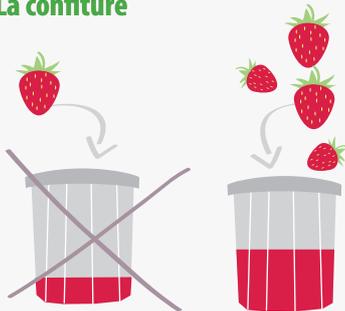


**USA**  
10 % de cacao  
minimum



**Europe**  
35 % de cacao  
minimum

#### La confiture



**45 % de fruits  
minimum**

#### Le rosé



L'Union européenne a réglementé à plusieurs reprises dans le domaine des denrées alimentaires et des produits de consommation avec l'objectif de renforcer le droit à l'information du consommateur, afin de garantir sa sécurité, de réduire les fraudes alimentaires et d'empêcher qu'il soit induit en erreur. Par le biais de l'étiquetage du produit, de sa présentation mais aussi de sa composition, l'UE a renforcé la protection des citoyens européens.

Outre des règles variées concernant le miel, les jus de fruits et les produits laitiers, l'Union a aussi pris des mesures sur le chocolat, les confitures et les vins, que nous vous présentons ci-dessous.

#### Vins et produits vitivinicoles

Les appellations européennes assurent une meilleure traçabilité et une bonne qualité des vins. Elles sont reconnues par une grande partie des pays mondiaux (voir la fiche sur la protection des produits alimentaires européens).

La pratique de couper le vin à l'eau a été interdite, on ne parlera plus de vin dans ce cas !

Depuis 2012 le vin bio est aussi réglementé par l'UE, cela ne change rien à la production française, déjà en avant-garde, mais oblige d'autres pays à réduire la présence des sulfites.

Le débat européen sur le vin rosé : une victoire de la qualité ! En 2009, la Commission européenne a présenté aux Etats une proposition pour réglementer le vin rosé, et permettre les mélanges entre le vin rouge et blanc. Ces mélanges seraient appelés « vin rosé ». La France comme les autres Etats avaient accepté une telle proposition, mais les viticulteurs en Provence ont lancé une mobilisation. L'Etat français a alors changé d'avis, et avec l'appui de l'Italie, la Hongrie et la Grèce, le projet a été abandonné. Le vin rosé restera du « vrai » rosé.

#### Cacao et chocolat

La directive de 1973 (appliquée seulement par la moitié des Etats) prévoyait que le chocolat ne pouvait être composé qu'à partir de pur beurre de cacao. Les autres Etats quant à eux autorisaient une importante dose de matières grasses végétales dans le chocolat.

Le compromis de 2000 prévoit la possibilité d'utiliser de la matière grasse végétale dans le chocolat, autres que le beurre de cacao (matière la plus onéreuse dans le chocolat), ne dépassant pas 5 % du produit fini.

Pour s'appeler « chocolat », le produit basique doit être composé de 35 % de matière sèche totale de cacao au moins (hors sucres et autres composants). Il est obligatoirement noté sur l'étiquette si le chocolat contient des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao.

#### Confitures et crèmes de marrons

Cette directive a permis une réduction des additifs et des conservateurs qui composaient les confitures industrielles. La teneur en sucre a elle aussi été contrôlée. Pour s'appeler « confiture » ou « gelée », les produits finis doivent avoir une teneur minimale en fruit de 45 % mais des teneurs inférieures sont possibles selon les fruits.

**Considérée comme intrusive dans le domaine de l'alimentation,  
la politique de l'UE a souvent changé positivement le quotidien des européens.**