



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 48704

Texte de la question

M. Armand Jung attire l'attention de Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation au sujet de la composition du chocolat et l'information des consommateurs. Le Parlement européen vient d'autoriser l'adjonction de 5 % de graisses végétales, autres que le beurre de cacao, dans la composition du chocolat. Cette décision, largement soutenue par la Grande-Bretagne, l'Irlande et le Danemark, apparaît comme pénalisante pour la qualité du chocolat. Afin d'aider les consommateurs à faire la différence entre « les vrais » chocolats et les autres, il semblerait nécessaire d'informer les acheteurs, par exemple en faisant figurer sur l'emballage : « pur beurre de cacao ». En conséquence, il lui demande quelles mesures pourraient être prises dans ce domaine afin de privilégier et de promouvoir l'authenticité du chocolat sans apport de graisses végétales.

Texte de la réponse

Le Parlement européen s'est prononcé récemment sur une proposition de directive relative aux produits de cacao. Ce texte prévoit la possibilité d'ajouter certaines matières grasses végétales autres que le beurre de cacao dans les produits de chocolat, à condition d'en informer clairement le consommateur par une mention très visible. Cette mention d'étiquetage apparaît dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, de manière bien distincte par rapport à cette liste, et doit figurer en caractères gras au moins aussi grands à proximité de la dénomination de vente. L'addition de telles matières grasses ne pourra dépasser 5 % du produit fini, après déduction du poids total de toute autre matière comestible ajoutée, sans que soit réduite la teneur minimale en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao. Au souci de limiter la nature et l'apport de matières grasses autres que le beurre de cacao pouvant être utilisées, s'ajoute celui de fournir une information objective en plus de la liste des ingrédients, par une mention spécifique d'étiquetage relative à leur présence dans le produit. Bien entendu, il est dans l'intention des pouvoirs publics de procéder à des contrôles rigoureux pour assurer, en la matière, la loyauté des transactions et la protection des consommateurs. En outre, les dispositions générales en matière d'étiquetage n'empêchent pas une entreprise d'indiquer sur ses produits qu'il n'a pas été ajouté de matière grasse végétale autre que le beurre de cacao, dès lors que l'information est objective et qu'elle n'induit pas en erreur. Le Gouvernement ne s'est d'ailleurs pas opposé à l'adoption d'un amendement des députés à ce sujet, lors du vote en première lecture du projet de loi sur les nouvelles régulations économiques. Il en serait de même de toute démarche volontaire de producteurs de chocolat s'engageant dans une procédure de labellisation (telle qu'une attestation de spécificité) excluant le recours dans la fabrication à des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao.

Données clés

Auteur : [M. Armand Jung](#)

Circonscription : Bas-Rhin (1^{re} circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 48704

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : PME, commerce et artisanat

Ministère attributaire : PME, commerce et artisanat

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 10 juillet 2000, page 4112

Réponse publiée le : 2 octobre 2000, page 5653