ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 11113

Texte de la question

M. Pierre Lang attire l'attention de M. le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sur la nouvelle composition du chocolat suite à une directive européenne « cacao-chocolat » qui devrait entrer en application en août 2003. Alors que les consommateurs se révèlent de plus en plus sensibles à l'origine et à la qualité des produits, cette directive européenne permet de remplacer 5 % de beurre de cacao par des matières grasses végétales. Or on peut légitimement s'inquiéter du flou qui existe sur les modalités de contrôle de la teneur en matières grasses végétales (MGV) des nouveaux chocolats. L'étiquetage devra répondre aux exigences de clarté et de lisibilité, pour garantir au consommateur la liberté de choix entre différents types de chocolats. En effet, il est clair que le goût du produit ne sera plus le même, sans oublier les éventuelles conséquences sur la santé de l'introduction de matières grasses végétales dans les chocolats. Aucun test n'a, semble-t-il, encore été effectué sur ceux contenant des MGV. A l'inverse, les bienfaits du chocolat à base de pâte de cacao, beurre de cacao et sucre sont connus. Lors de la présentation des grands axes de sa politique de consommation, le Gouvernement a affiché sa volonté d'améliorer l'information du consommateur, par la mise en place d'un numéro d'appel unique, par la création d'un logo de développement durable, enfin par la transparence sur les produits touchant à la santé et sur les signes de qualité. Dans ce cadre de transparence accrue, il conviendrait de s'inspirer de l'initiative des autorités belges, qui ont lancé un label Ambao (100 % beurre de cacao) pour distinguer le vrai chocolat de ses succédanés. Il souhaiterait donc savoir quelles dispositions le Gouvernement a prévues en matière d'étiquetage, de tests de qualité et de contrôle de la teneur en matières grasses végétales des chocolats. Il lui demande de bien vouloir lui préciser si la création d'un label à l'image de celui qui existe en Belgique est envisagée.

Texte de la réponse

La loi sur les nouvelles régulations économiques (NRE) a introduit dans le code de la consommation un article qui permet au consommateur de mieux identifier le chocolat fabriqué à partir des seules graisses tirées des fèves de cacaoyer. Ainsi, depuis mai 2001, la mention « chocolat pur beurre de cacao » ou « chocolat traditionnel » peut figurer sur l'étiquetage des produits en vue de préciser au consommateur qu'il n'a pas été ajouté de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao. Cette mesure, aujourd'hui appliquée par un grand nombre d'entreprises artisanales du secteur de la chocolaterie, contribue d'ores et déjà à promouvoir le chocolat préparé selon les règles de l'art. Elle permettra de soutenir l'image du vrai chocolat lorsque la nouvelle directive européenne entrera en vigueur le 3 août 2003. En effet, conformément aux dispositions de cette directive, en cas d'adjonction de matière grasse végétale étrangère au cacao, les fabricants français et européens seront tenus d'attirer l'attention du consommateur sur l'utilisation des graisses végétales, par une mention spécifique clairement lisible en plus de la liste obligatoire des ingrédients. La mention « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao » devra apparaître sur les étiquetages dans le même champ visuel que la liste des ingrédients et de manière bien distincte par rapport à cette liste. En outre, cette mention devra figurer en caractères gras au moins aussi grands, à proximité de la dénomination de vente. Ainsi,

les obligations spécifiques d'étiquetage prévues par la législation communautaire et les mentions « chocolat pur beurre de cacao » ou « chocolat traditionnel » prévues par la loi NRE vont permettre d'informer correctement l'acheteur sur la nature du produit mis en vente. Les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) procéderont à des contrôles rigoureux afin de vérifier le respect de ces règles d'étiquetage par les opérateurs concernés. De même, des vérifications documentaires chez les fabricants, portant en particulier sur les données comptables et les matières premières utilisées, ainsi que des expertises analytiques seront effectuées en vue de déceler la présence éventuelle de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao.

Données clés

Auteur : M. Pierre Lang
Circonscription : Moselle (6e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 11113
Rubrique : Consommation
Ministère interrogé : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation
Ministère attributaire : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Date(s) clée(s)

Question publiée le : 27 janvier 2003, page 481
Réponse publiée le : 3 mars 2003, page 1654