

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TÉLÉDOC 251
75703 PARIS CEDEX 13

Réf : NI2003-67.doc

Affaire suivie par Evelyne PARÉ
Bureau D4 : Produits d'origine végétale
Téléphone : 01 44 97 31 45
Télécopie : 01 44 97 05 27
Mél. : d4@dgccrf.finances.gouv.fr

D.G. 73	T.P.	N.A.F. / C.P.F. 011334
Étiquetage Cacao en fèves		

PARIS, LE 25 JUIN 2003

Note d'information n°2003-67 **(communicable au sens de la loi du 17 juillet 1978)**

Objet : Lignes directrices relatives aux allégations sur l'origine des cacaos.

Résumé : La Chambre Syndicale Nationale des Chocolatiers a défini, en concertation avec l'administration, des lignes directrices sur les allégations relatives à l'origine des cacaos pour les produits de chocolat destinés au consommateur final. Ces lignes directrices qui viennent d'être reconnues par l'administration, sont à prendre en compte lors des contrôles pour apprécier la loyauté des étiquetages.

Pour répondre aux attentes des consommateurs qui recherchent de plus en plus des produits typiques de terroirs aux saveurs nouvelles et originales, les opérateurs du secteur du chocolat ont développé ces dernières années des gammes de produits annonçant des origines géographiques quant aux cacaos mis en œuvre (Caraïbe, Équateur, Côte d'Ivoire, São Tomé, Papouasie...) ou mentionnant des allégations de type « 100% origine X ».

Les services de contrôle ont constaté des dérives chez certains professionnels, qui ne permettaient pas d'assurer une concurrence loyale entre tous les opérateurs et une information correcte des consommateurs.

Suite à ces constatations, la Chambre Syndicale Nationale des Chocolatiers a défini des lignes directrices sur les allégations relatives à l'origine des cacao pour les produits de chocolat¹.

Ces lignes directrices imposent, lorsqu'une allégation est faite sur l'origine du cacao, que la totalité des fèves provienne de l'origine mentionnée ou suggérée, à l'exception du beurre de cacao éventuellement ajouté.

A cet égard, il convient de préciser que le beurre de cacao ajouté étant sans incidence sur les qualités organoleptiques du produit fini, peut provenir de diverses origines. Dès lors, il n'est pas exigé de l'opérateur que le cacao (ou les fèves) et le beurre de cacao proviennent d'une origine unique pour pouvoir utiliser des allégations. Il n'en demeure pas moins que le consommateur doit être correctement informé par le biais de la liste des ingrédients, désormais obligatoire pour les produits de chocolat.

Par conséquent, ces lignes directrices précisent que l'origine du cacao doit être indiquée dans la liste des ingrédients. A titre d'exemple, les ingrédients seraient mentionnés de la manière suivante : cacao de Madagascar, beurre de cacao, sucre, etc.

L'administration a rappelé à la Chambre Syndicale Nationale des Chocolatiers que cette indication doit être inscrite en caractères facilement visibles et lisibles afin d'assurer correctement l'information du consommateur.

Par ailleurs, cette organisation professionnelle s'est engagée à demander à ses adhérents de ne plus utiliser l'allégation de type « 100 % origine X » dans le cas où le beurre de cacao n'est pas issu de la même origine que le cacao ou les fèves.

La sous-directrice

Marie-Christine BUCHE

¹ Annexées à la présente note d'information.

ALLEGATIONS RELATIVES AUX CACAOS D'ORIGINE

Lignes directrices

Principes généraux

- Interdiction de publicité trompeuse (art. L-121-1 du Code de la consommation)
« Est interdite toute publicité comportant, sous quelque forme que ce soit, des allégations, indications ou présentations fausses ou de nature à induire en erreur, lorsque celles-ci portent sur un ou plusieurs des éléments ci-après : existence, nature, composition, qualités substantielles, teneur en principes utiles, espèce, origine, quantité, mode et date de fabrication, propriétés, prix et conditions de vente de biens ou service qui font l'objet de la publicité, ... »
- L'étiquetage ne doit pas induire le consommateur en erreur (art. R-112-7 du Code de la consommation)
« L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et plus particulièrement sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, la conservation, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention. L'étiquetage ne doit comporter aucune mention tendant à faire croire que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques.»
- Les allégations doivent être justifiées (art. L-121-2 du Code de la consommation)
« .. les services de contrôle peuvent exiger de l'annonceur la mise à disposition de tous les éléments propres à justifier les allégations, indications ou présentations publicitaires ... ».

Définitions et champ d'application

- Les lignes directrices définies par la Profession s'appliquent aux produits de chocolat destinés au consommateur final.
- On entend par allégation relative à l'origine toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre une référence à l'origine. (définition du codex alimentarius)

Lignes directrices

- **Toute allégation relative à l'origine des cacaos doit être justifiée**, notamment par des éléments de traçabilité. Les entreprises mettent en œuvre les moyens qu'elles jugent les plus appropriés.
- **Les allégations relatives à l'origine doivent porter sur le cacao ou les fèves.**
- **Pour les allégations relatives à l'origine** (ex. Equateur, Madagascar, carte représentant un pays producteur de cacao), la totalité des fèves doit provenir de l'origine mentionnée ou suggérée (à l'exception du beurre de cacao éventuellement ajouté). **Afin d'assurer l'information du consommateur, l'origine du cacao doit être précisée dans la liste des ingrédients** (exemple : cacao de Madagascar). Toutefois, **les marques ou appellations de fantaisie existantes** (ex : Guayaquil) ne sont pas visées par cette obligation, du fait de leur antériorité et des recettes existantes ; dans ce cas, l'étiquetage du produit devra mentionner le pourcentage de fèves ou de cacao provenant de l'origine mentionnée ou suggérée.
- **Le qualificatif « cru » doit être réservé aux cacaos ayant une indication de provenance géographique clairement identifiée** ; le terme « cru » doit être suivi immédiatement d'une indication de provenance, c'est à dire du nom d'une région ou d'une ville, à l'exclusion d'un Etat. **Les qualificatifs « grand cru » ou « premier cru »** supposent en outre des caractéristiques particulières qui confèrent une supériorité aux cacaos.

