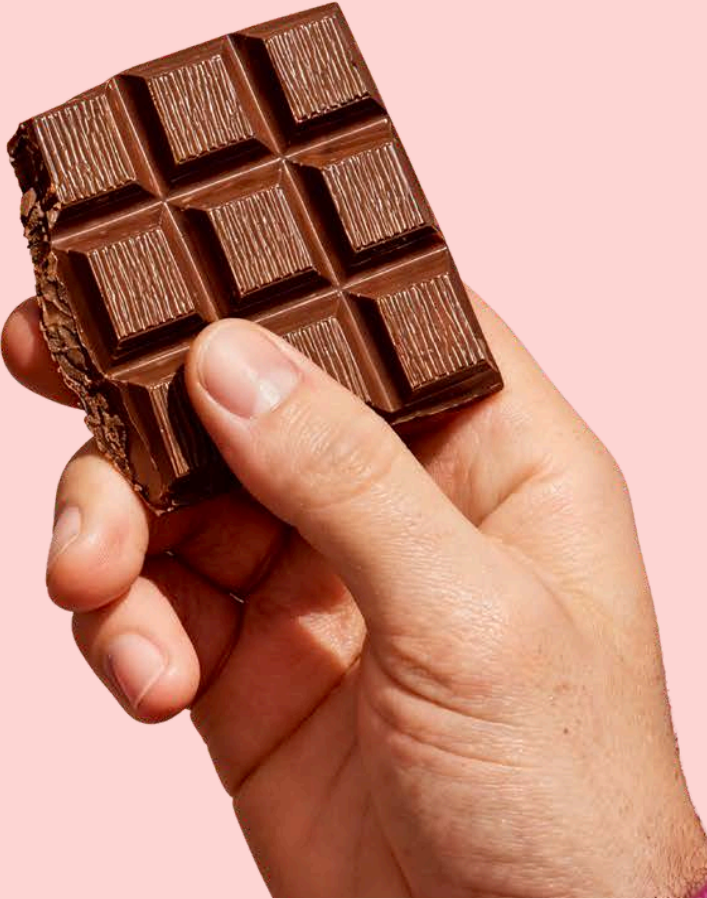




Syndicat  
du  
**Chocolat**

# Position sectorielle

---

Règlement (UE) 2018/775 relatif  
à l'indication du pays d'origine  
ou du lieu de provenance de  
l'ingrédient primaire

*Recommandations du Syndicat du Chocolat*

# Sommaire

|                                                                                                                                                                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Avertissements</b><br>Avertissements et présentation des recommandations volontaires du secteur du chocolat sur l'étiquetage de l'origine des ingrédients primaires, en complément des lignes directrices ANIA/FCD. | <b>03</b> |
| <b>Principe de liberté des entreprises</b><br>Rappel du caractère non contraignant des recommandations et de la responsabilité individuelle des opérateurs.                                                            | <b>04</b> |
| <b>Introduction</b>                                                                                                                                                                                                    | <b>05</b> |
| <b>Champ d'application</b>                                                                                                                                                                                             | <b>06</b> |
| <b>Fonctionnement du dispositif réglementaire</b><br>Explication de l'article 26.3 du règlement INCO et du règlement d'exécution (UE) 2018/775.                                                                        | <b>07</b> |
| <b>Définition clé</b><br>Clarification de la notion d'ingrédient primaire selon les textes européens et la doctrine DGCCRF.                                                                                            | <b>08</b> |
| <b>Interprétations sectorielles</b><br>Application pratique de la doctrine DGCCRF au secteur du chocolat, avec cas particuliers et exemples.                                                                           | <b>09</b> |
| <b>Identification des ingrédients primaires</b><br>Identification des ingrédients primaires par catégorie de produit.                                                                                                  | <b>16</b> |
| <b>Détermination de l'origine douanière - Renvoi à l'annexe II</b><br>Présentation des règles d'origine non préférentielle et des critères douaniers applicables.                                                      | <b>20</b> |
| <b>Annexe I - Principales définitions</b><br>Origine, pays d'origine et lieu de provenance                                                                                                                             | <b>22</b> |
| <b>Annexe 2 - Détermination de l'origine - Schéma</b>                                                                                                                                                                  | <b>23</b> |



# Avertissements



Les présentes recommandations sont d'application volontaire. Elles visent à proposer des lignes de conduite spécifiques aux produits du chocolat et du cacao, dans le cadre de l'application du règlement d'exécution (UE) 2018/775, texte réglementaire contraignant applicable dans l'ensemble de l'Union européenne, relatif à l'étiquetage de l'origine des ingrédients primaires. Ledit règlement d'exécution a été précisé par une Communication de la Commission européenne relative à l'application des dispositions de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011.[1]

La présente position sectorielle du syndicat du chocolat[2] s'inscrit dans le prolongement de la doctrine de contrôle développée par l'administration française, visant à préciser les modalités de mise en œuvre de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011. Cette doctrine, diffusée via un document intitulé Questions et Réponses sur l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire (ci-après le « Q&R de la DGCCRF ») du 8 juillet 2024, constitue une interprétation nationale des autorités compétentes.

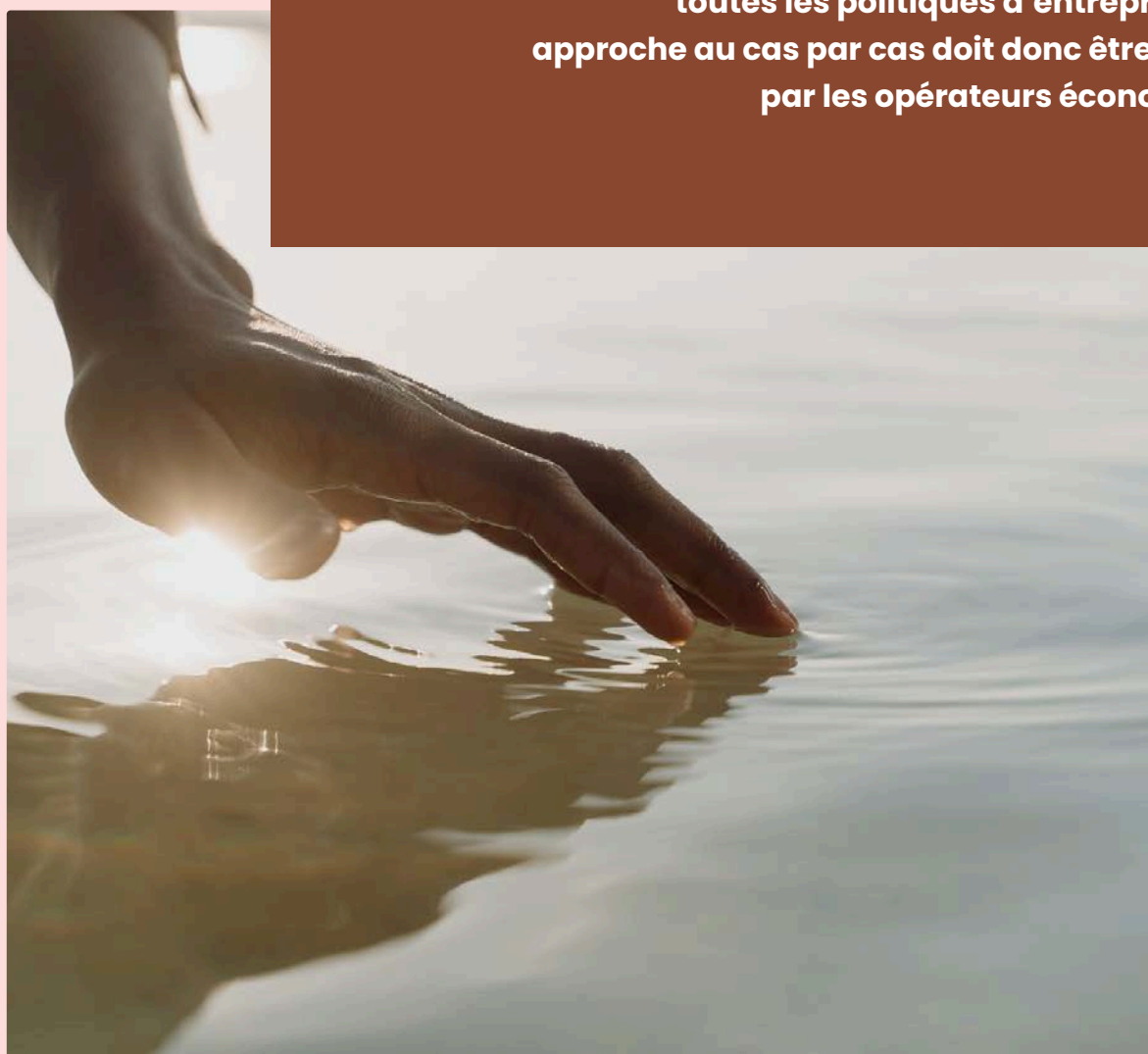
Ces recommandations viennent en complément des lignes directrices élaborées par l'ANIA et la FCD pour l'ensemble de l'industrie alimentaire, auxquelles les entreprises sont invitées à se référer en priorité.

Il est important de souligner que les recommandations formulées ici ne constituent ni une interprétation officielle du règlement, ni une position juridique engageant les autorités. Elles traduisent une prise de position sectorielle volontaire, qui ne préjuge en aucun cas de l'interprétation finale que pourraient retenir l'administration française, la Commission européenne ou les juridictions compétentes.

1. Communication de la Commission n° 2020/C 32/01 relative à l'application des dispositions de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011.
2. Position sectorielle de 2019 validée en 2020 et mise à jour en septembre 2025.

# Principe de liberté des entreprises

**Les entreprises demeurent libres et responsables de leurs étiquetages sous réserve de la bonne information des consommateurs. Aussi, les identifications d'ingrédients primaires recommandées par le Syndicat peuvent ne pas être adaptées à tous les cas particuliers, ni à toutes les politiques d'entreprises. Une approche au cas par cas doit donc être adoptée par les opérateurs économiques.**



## Introduction

---

Dans le secteur de la chocolaterie, l'indication volontaire du pays d'origine(ou de la provenance) d'une denrée alimentaire est utilisée à des fins de valorisation. Elle permet notamment de mettre en exergue l'effort réalisé par un fabricant ayant choisi de localiser sa production au sein d'un territoire déterminé.

Le Syndicat du Chocolat soutient pleinement le travail d'uniformisation des règles relatives à l'indication de l'origine des ingrédients primaires poursuivi par le législateur européen. Le règlement (UE) 2018/775 laisse toutefois une marge d'interprétation significative aux opérateurs, qui risque d'engendrer une diversité importante des pratiques d'étiquetage. Or, une multiplication d'informations contradictoires serait opposée : tant à la volonté d'harmonisation soutenue par l'Union européenne, qu'au vœu de garantir une information claire aux consommateurs.

En conséquence, il est apparu nécessaire aux entreprises de chocolaterie d'établir les présentes recommandations sectorielles, dont l'objet est d'éclairer le dispositif réglementaire constitué par l'article 26.3 du règlement (UE) n° 1169/2011, l'acte d'exécution (UE) 2018/775 et la doctrine de contrôle de la DGCCRF.



# Champ d'application

---

Les présentes recommandations s'appliquent à tous les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine, tels que décrits dans la directive européenne 2000/36/CE, et dans le décret français n° 76-692 du 13 juillet 1976.

Les recommandations trouvent également à s'appliquer aux produits n'entrant pas dans le champ d'application de la directive, telles que les guimauves enrobées de chocolat.

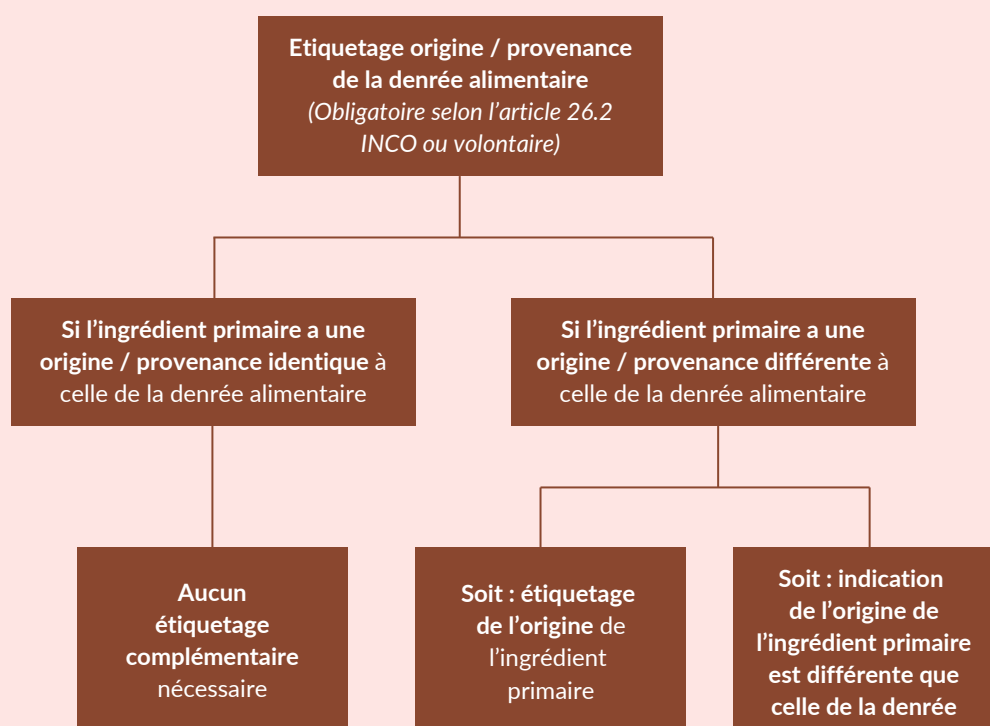


# Fonctionnement du dispositif réglementaire

Le règlement (UE) n° 1169/2011 dit « INCO » concernant l'information du consommateur précise, en son article 26.3 que, lorsque le pays d'origine (ou le lieu de provenance) d'une denrée alimentaire est indiquée au consommateur, et qu'elle diffère de celle de son « ingrédient primaire », alors le pays d'origine (ou le lieu de provenance) de cet ingrédient doit également être mentionné sur l'étiquetage, ou être signalé comme différent de celui du produit fini.

Le règlement d'exécution (UE) 2018/775, portant sur les modalités d'application de l'article 26(3) précité a été publié au Journal officiel de l'Union européenne le 28 mai 2018, pour une entrée en vigueur le 1er avril 2020.

Le fonctionnement du dispositif réglementaire relatif à l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire est rappelé dans le schéma suivant



# Définitions clés

---

## INGRÉDIENTS PRIMAIRES

La notion « d'ingrédient primaire » est définie par l'article 2.2(q) du règlement (UE) n° 1169/2011. Il s'agit du ou des ingrédients d'une denrée alimentaire : « qui constituent plus de 50% de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise ».

Par ailleurs, la DGCCRF, tenant compte de la recommandation du CNC, considère, conformément à sa doctrine de contrôle, comme ingrédient primaire, dans la limite de 3 au total :

1. L'ingrédient présent à plus de 50 % lorsqu'il existe ;
2. Le/les ingrédients caractéristiques communs à une catégorie générique et homogène de denrées substituables entre elles, identifiables généralement au fait qu'il(s) sera/seront « quidé(s) » sans pour autant être nécessairement mis en exergue sur l'étiquetage, autre(s) que celui relevant le cas échéant du point 1 ;
3. Le/les éventuel(s) ingrédient(s) mentionné(s) dans la dénomination de la denrée, autre(s) que celui/ceux relevant des points 1 et 2, pris par ordre d'importance pondérale.

Rien ne s'oppose cependant à ce qu'un opérateur qui identifierait plus de 3 ingrédients primaires dans son produit donne l'origine de l'ensemble de ces ingrédients. A l'inverse, les denrées peuvent contenir moins de 3 ingrédients.[3]

**Les notions suivantes sont définies en annexe II :**

- **Pays d'origine.**
- **Lieu de provenance.**
- **Origine.**



# Interprétation du Syndicat

---

## 1) Quels sont les ingrédients primaires d'un produit de cacao-chocolat ?

Les ingrédients primaires à identifier dans un produit de cacao-chocolat sont définis en partie VII) du présent document. Il est rappelé que les développements ci-après sont de simples recommandations. Les opérateurs demeurent libres et responsables de leurs étiquetages et de la bonne information des consommateurs.

Les ingrédients qui ne sont pas issus du cacao ne peuvent être considérés comme ingrédients qualitatifs dans la mesure où ils ne sont pas décisifs dans la décision d'achat du consommateur, et qu'ils ne sont pas habituellement associés à la catégorie de produit sous réserve de l'article 7 du règlement n°1169/2011, si une telle omission était de nature à induire en erreur le consommateur.

Les inclusions telles que définies dans la présente position sectorielle peuvent toutefois être identifiées comme ingrédient primaire dès lors qu'elles figurent dans la dénomination du produit fini, conformément à l'approche séquentielle de la DGCCRF.

Le syndicat considère que le sucre ne doit pas être considéré comme un ingrédient primaire qualitatif. Toutefois, dès lors que sa teneur est supérieure à 50%, son origine doit être indiquée au titre des ingrédients primaires quantitatifs.

A titre d'exemple, une guimauve enrobée contenant plus de 50% de sucre devra faire figurer l'origine du sucre son étiquetage.



## 2) Quel est le nombre maximum d'ingrédient primaire ?

L'objectif de l'article 26.3 du règlement (UE) n° 1169/2011 est de parfaire l'information du consommateur quant à l'origine du (ou des) ingrédient(s) primaire(s) d'un produit alimentaire. Ces ingrédients primaires sont l'ingrédient présentant plus de 50% de la denrée, et, ou, les ingrédients « caractéristiques » ou « fondamentaux » du produit ainsi que, le cas échéant, les ingrédients mis en valeur dans la dénomination de la denrée.

Il convient de s'appuyer sur la doctrine de contrôle pour la détermination du/des ingrédient(s) primaires habituellement associés à la dénomination de la denrée par le consommateur. (Voir partie VI – identification des ingrédients primaires)

Cela conduit à suivre l'approche séquentielle pour la détermination des ingrédients primaires, dans la limite de 3 types d'ingrédients au total, tels que listés dans la présente position sectorielle, dont l'origine doit être renseignée si elle est différente de celle alléguée sur la denrée.

Les opérateurs sont toutefois libres d'identifier et de donner l'origine de plus de trois ingrédients primaires, le cas échéant. A l'inverse, les denrées peuvent contenir moins de 3 ingrédients primaires.[4]

## 3) Un ingrédient composé peut-il être un ingrédient primaire ?

- **Oui**

Selon l'article 2.2(h) du règlement (UE) n° 1169/2011, un ingrédient composé est un ingrédient lui-même élaboré à partir de plusieurs ingrédients. Un ingrédient primaire peut donc être un ingrédient composé, pour peu que la dénomination de cet ingrédient composé soit reconnue par la loi ou par les usages.

Dans l'hypothèse où l'opérateur met en œuvre un ingrédient composé bénéficiant d'une dénomination légale ou consacrée par l'usage et qu'il décide de faire figurer cet ingrédient sous sa propre dénomination dans la liste des ingrédients, conformément à la possibilité qui lui est offerte par l'annexe VII partie E du Règlement (UE) n°1169/2011 « INCO », il lui appartient de déterminer si cet ingrédient composé est, en tant que tel, un ingrédient primaire du produit fini.



Le cas échéant, il devrait déterminer les ingrédients primaires de la denrée sur le fondement d'une liste des ingrédients "éclatée", sans préjudice de la possibilité d'indiquer en plus l'origine des ingrédients primaires composés.

Il convient alors de faire preuve de pragmatisme, en acceptant l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire composé, et/ou celle de son ingrédient primaire le plus significatif pour le consommateur. Un examen au cas par cas s'impose dans ce type de situation, prenant le produit et l'attente présumée du consommateur en considération.

*Exemple : Pour un bonbon au chocolat fourré, un opérateur pourrait considérer que l'attente du consommateur est de connaître l'origine du chocolat mis en œuvre dans le produit (suisse, belge, français...). Dans cette hypothèse, le chocolatier devrait pouvoir donner : soit l'origine du chocolat (qui est un ingrédient composé), soit l'origine de la principale matière de cacao (qui est le sous-ingrédient caractéristique de l'ingrédient composé).*

#### **4) Quid de l'étiquetage de l'origine des ingrédients primaires en cas d'approvisionnements multiples**

Dans certains cas, les opérateurs peuvent être soumis à des contraintes fortes de saisonnalité et de variabilité d'approvisionnement des ingrédients utilisés. Afin de faire face à ces contraintes, il apparaît essentiel qu'une mention puisse recouvrir cette réalité dans le cadre de la mise en œuvre des exigences du règlement (UE) 2018/775.

Ainsi, une mention de type « UE et non-UE » peut être utilisée pour des denrées contenant parfois des ingrédients UE et à d'autres moments des ingrédients non-UE. Cette mention peut dans ce cas être complétée de la précision « selon approvisionnements ».

#### **5) Est-il possible d'indiquer l'origine de récolte de l'ingrédient primaire ?**

##### **• Oui**

##### **Par principe :**

Le fabricant dont un produit tomberait dans le champ d'application des règles relatives à l'étiquetage de l'origine des ingrédients primaires doit déterminer le pays d'origine de chacun des ingrédients primaires, tels que mis en œuvre, selon les règles douanières.

En ce qui concerne les ingrédients primaires d'origine agricole mono-ingrédients tels que la purée d'un fruit, c'est la mention de l'origine de l'ingrédient primaire tel que mis en œuvre et non celle de la matière première agricole de cet ingrédient qui est exigée par le règlement (UE) 2018/775. Toutefois, rien n'empêche un opérateur d'indiquer, en plus, l'origine de la matière première agricole d'un ingrédient primaire.

Il reviendra au fabricant de faire preuve de clarté sur son étiquetage, selon son choix de donner aussi bien l'origine douanière de son ingrédient primaire (dernière transformation substantielle économiquement justifiée) que l'origine de récolte/collecte de ce dernier (origine de la matière première).

### Par exception :

Sur le fondement d'une appréciation au cas par cas, l'indication de l'origine de la matière première agricole peut être exigée afin de ne pas induire le consommateur en erreur. Cela peut être particulièrement le cas pour les denrées mettant œuvre un ingrédient dont le lieu de fabrication est distinct du lieu de récolte de sa matière première.

*Exemple de la pâte de cacao et de la fève de cacao : Si un fabricant choisit de faire référence au lieu d'origine douanière de l'ingrédient primaire mis en œuvre (ici de la pâte de cacao), il devrait utiliser des mentions de type :*

- ✓ « Origine de la pâte de cacao : X »,
- ✓ « Pâte de cacao produite en : X »,
- ✓ Ou toute autre mention équivalente.

*En revanche, si le fabricant décide de faire référence au lieu de récolte de l'ingrédient primaire (donc la fève de cacao), il devrait utiliser des mentions de type :*

- ✓ « Origine des fèves de cacao : X »,
- ✓ « Fèves de cacao récoltées en : X »,
- ✓ Ou toute autre mention équivalente.

### 6) Une indication d'origine portant sur un ingrédient déclenche-t-elle le règlement ?

#### • Non

L'article 26.3 du règlement (UE) n° 1169/2011 s'applique uniquement lorsque la mention relative au pays d'origine ou au lieu de provenance porte sur la denrée alimentaire, et que le pays d'origine ou le lieu de provenance de cette dite denrée est différente de celle de son ingrédient primaire. En revanche, une mention d'origine ou de provenance portant sur un ingrédient n'entraîne pas l'application du dispositif réglementaire. Néanmoins, en cas d'indication volontaire de l'origine d'un ingrédient considéré comme primaire, l'opérateur devrait indiquer l'origine de sa matière première agricole dont l'omission pourrait être de nature à induire le consommateur en erreur au titre de l'article 7 du Règlement (UE) n° 1169/2011.

Sur le fondement d'une appréciation au cas par cas, l'origine de la matière première agricole est susceptible d'être exigée dès lors que son omission serait de nature à induire le consommateur en erreur (cas notamment pour les denrées mono ingrédient utilisées en tant qu'ingrédient de denrées composées).

Il est rappelé toutefois que les opérateurs sont tenus de respecter les articles 7 et 36 du règlement (UE) n° 1169/2011. Ainsi, de telles mentions volontaires ne doivent pas induire en erreur le consommateur sur les qualités réelles de la denrée alimentaire.

*Exemple : L'apposition de la mention « Cacao 70%, Origine Côte d'Ivoire » sur une truffe en chocolat n'entraîne pas l'application de l'article 26.3 du règlement (UE) n° 1169/2011, dans la mesure où l'allégation porte sur l'origine d'un ingrédient et non sur l'origine du produit fini.*

### **7) Quelles sont les autres mentions et représentations déclenchant l'application de l'article 26 paragraphe 3 ?**

Outre l'indication du pays d'origine d'une denrée sous la forme « X » / « origine X », des termes tels que « fabriqué en » ou « produit en » suivis d'une indication géographique doivent être considérés comme une indication de l'origine au sens de l'article 26, paragraphe 3, du règlement INCO en ce qu'ils se réfèrent à une étape substantielle de transformation de la denrée, conduisant à donner son origine à la denrée et à ce titre, généralement associée par le consommateur à une indication d'origine ou de provenance.

Toutefois, lorsque les mentions « emballé en/à/au(x) » ou « produit/fabriqué en/à/au(x) » sont immédiatement suivies du nom de l'exploitant du secteur alimentaire et de son adresse, ne doivent pas être considérées comme indiquant le pays d'origine ou le lieu de provenance d'une denrée alimentaire.[5]

L'indication « produit de » ainsi que certaines représentations graphiques, en particulier les drapeaux et symboles nationaux servant à marquer une origine nationale ou régionale, déclenchent l'application de l'article 26, paragraphe 3. Il peut s'agir par exemple de représentation graphique, d'un symbole ou de toute indication faisant référence à un lieu ou à une zone géographique.

### **8) Les marques enregistrées évoquant des origines ou lieux de provenance**

Lorsqu'elles sont constitutives d'une marque enregistrée, les mentions visées au point 6 et représentations ne sont pas considérées comme des indications d'origine.

### **9) Les ingrédients employés à faibles doses à des fins d'aromatisation sont-ils des ingrédients primaires ?**

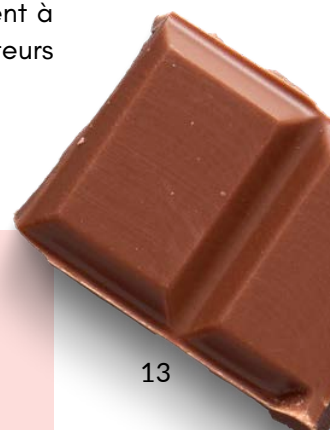
Les termes du Questions/Réponses de la DGCCRF les ingrédients utilisés à faible dose à des fins d'aromatisation et arômes tels que définis par le Règlement (UE) 1333/2008 sont exclus du champ d'application de l'article 26.3 dès lors qu'ils sont mis en œuvre dans des « strictes proportions nécessaires à l'aromatisation ».

Les opérateurs demeurent néanmoins libres de donner leur origine de manière volontaire.

Ceci est toutefois sans préjudice des cas de mise en exergue spécifique dudit ingrédient sur l'étiquetage de la denrée, susceptible d'amener le consommateur à en déduire que ledit ingrédient est de la même origine que la denrée dans laquelle il est incorporé. Le cas échéant, l'origine de ce dernier devra apparaître, conformément à l'article 7 du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.[6]

5. Communication de la Commission européenne relative à l'application des dispositions de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011.

6. Question 23 du Q&R de la DGCCRF.



Une appréciation au cas par cas permettra de déterminer la nécessité d'indiquer l'origine de l'arôme mis en exergue sur l'étiquetage de la denrée.

### **10) Comment traiter du cas particulier des assortiments de chocolats ?**

L'étiquetage des assortiments de chocolats peut se révéler complexe pour les opérateurs puisque des produits variés sont susceptibles d'être mis en œuvre dans un assemblage (chocolats noirs, chocolats blancs, chocolats fourrés...). Dans cette hypothèse, il est recommandé aux opérateurs d'étiqueter :

- L'ingrédient représentant plus de 50 % de l'assortiment

ET, le cas échéant :

- Un ingrédient habituellement associé, conformément aux recommandations détaillées en partie VII) du document.

La détermination des ingrédients primaires se fait au cas par cas, sous la responsabilité de chaque opérateur.

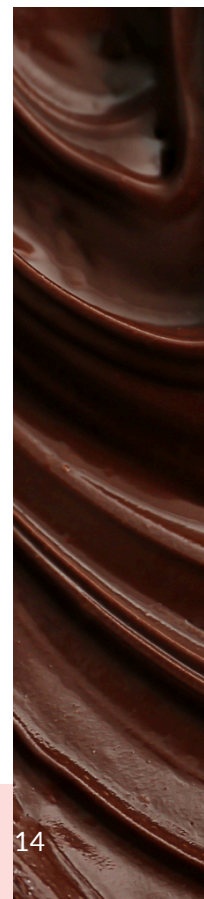
### **11) Où doit se situer l'indication de l'origine des ingrédients primaires ?**

- **Dans le même champ visuel que l'origine de la denrée.**

Le règlement prévoit une indication dans le même champ visuel que l'indication de l'origine de la denrée. La notion de « champ visuel » tel que définie à l'article 2 alinéa k) du Règlement n°1169/2011 renvoie, quant à elle, à l'ensemble des « surfaces d'un emballage pouvant être lues à partir d'un unique angle de vue. »

La proximité immédiate de l'origine de la denrée n'est donc pas requise. Toutefois, l'opérateur doit s'assurer que le consommateur soit en mesure de prendre connaissance de l'indication de l'origine de la denrée et de son ingrédient primaire « en un seul coup d'œil. » [7], ce qui implique que l'information soit précise, aisément compréhensible et accessible dans le même champ visuel que l'origine de la denrée.

Sous réserve de lisibilité, du respect de la taille de caractères prévue à l'article 3 du règlement (UE) 2018/775, et que le consommateur soit en mesure d'en prendre connaissance en « un seul coup d'œil », il est acceptable que l'origine de la denrée et des ingrédients primaires se situent sur la même face de l'emballage que la liste des ingrédients, lorsque l'origine des ingrédients primaires dans cette même liste est indiquée à la suite de chacun des ingrédients concernés.



- **En cas de répétition du pays d'origine ou du lieu de provenance de la denrée alimentaire sur plusieurs faces de l'étiquette**

Lorsque le pays d'origine ou le lieu de provenance de la denrée alimentaire est volontairement répété sur l'étiquetage de celle-ci, l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire doit figurer dans le même champ visuel que chaque mention d'origine ou de provenance de cette denrée.

- **Quelles sont les contraintes en matière de taille de caractère ?**

Taille des caractères pour l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire :  
Conformément à l'article 3 du règlement (UE) n°2018/775, l'origine de l'ingrédient primaire doit être indiquée dans un corps de caractères qui n'est pas inférieur au corps minimal prévu à l'article 13, paragraphe 2, du règlement INCO, soit[8] :

- 0,9 mm pour les emballages dont la surface la plus grande est inférieure à 80 cm<sup>2</sup>
- 1,2 mm pour les emballages dont la surface la plus grande est égale ou supérieure à 80 cm<sup>2</sup>

Dans l'hypothèse où l'origine de la denrée est indiquée par des mots, le corps de caractères utilisé pour l'indication de l'origine des ingrédients doit respecter une contrainte supplémentaire : la hauteur du caractère «x» doit être au moins égale à 75% de celle utilisée pour l'indication de l'origine de la denrée.

## 12) L'article 26.3 s'applique-t-il également à la publicité ?

Le règlement INCO énonce clairement quelles sont celles de ses dispositions qui s'appliquent également à la publicité, comme dans le cas de l'article 7, paragraphes 1, 2 et 3.

En l'absence d'une telle référence spécifique à la publicité, il y a lieu de considérer que l'article 26, paragraphe 3 et le règlement (UE) 2018/775 ne s'appliquent qu'à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Cependant, si la publicité était de nature à induire le consommateur en erreur sur l'origine de l'ingrédient primaire, alors celle-ci pourrait être exigée en application de l'article 7 du règlement INCO.

Il convient d'apprécier au cas par cas le risque que présente la publicité pour l'information du consommateur quant au pays d'origine ou au lieu de provenance du chocolat. Lorsque le support publicitaire fait figurer l'origine du produit fini, il convient de considérer que l'origine des ingrédients primaires doit figurer dans le même champ visuel sur ledit support publicitaire.[9]

8. Règlement (UE) n°2018/775 article 3.

9. Directive 2006/114/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 décembre 2006 en matière de publicité trompeuse et de publicité comparative (voir définitions de la publicité).

# Détermination de l'ingrédient primaire

---

Comme évoqué précédemment, selon l'administration française, le fabricant d'une denrée alimentaire devrait considérer que sont ingrédients primaires, à la fois : (a) l'ingrédient quantitatif lorsqu'il existe; et/ou (b) et/ou (c) le ou les ingrédients qualitatifs, le cas échéant, selon l'approche séquentielle.

Il est entendu que chaque opérateur reste libre de la détermination du (ou des) ingrédient(s) primaire(s) de son produit de chocolaterie.

## **a) L'ingrédient quantitatif lorsqu'il existe**

L'identification de l'ingrédient primaire dit « quantitatif » est aisée, puisqu'il s'agira de l'ingrédient qui représente pondéralement plus de 50% de la denrée alimentaire.

## **b) L'ingrédient caractéristique**

Le ou les ingrédients primaires qualitatifs dont le Syndicat recommande l'étiquetage dépend de la catégorie de chocolat dont il est question. Pour les besoins de la présente position, cinq catégories de produits de cacao-chocolat doivent être distinguées :

- Les chocolats non-fourrés (y compris avec inclusions)
- Les chocolats blancs non-fourrés (y compris avec inclusions)
- Les chocolat fourrés (y compris bonbon de chocolat fourrés)
- Les produits de cacao et de chocolat en poudre

En tout état de cause : Les ingrédients qui ne sont pas issus du cacao ne peuvent être considérés comme ingrédients qualitatifs dans la mesure où ils ne sont pas décisifs dans la décision d'achat du consommateur, et qu'ils ne sont pas habituellement associés à la catégorie de produit.

## **NOTES**

Dans tous les cas de figure énumérés ci-après, le fabricant devrait demeurer libre : soit de faire référence au lieu d'origine douanière de l'ingrédient primaire mis en œuvre dans la denrée alimentaire. Soit d'indiquer au consommateur l'origine de récolte des fèves de cacao ayant servi à la fabrication du produit.

### 1) Pour les chocolats non fourrés

La catégorie «chocolat non fourrés» comprend l'ensemble des produits énumérés aux points : 3, 4, 5, 8 et 9 de l'Annexe I, Partie A de la directive n° 2000/36/CE. Elle couvre également les cas dans lesquels ces produits sont agrémentés d'inclusions (céréales, fruits séchés, fruits secs, caramel ou autres ingrédients...). En revanche, sont exclus de cette catégorie les chocolats blancs, chocolats en poudre et chocolats fourrés.

Pour l'ensemble des chocolats non-fourrés, l'ingrédient primaire habituellement associé par le consommateur **est le premier ingrédient issu du cacao de la liste des ingrédients (dit « principal ingrédient issu du cacao »), à l'exclusion du beurre de cacao éventuellement ajouté.** Il s'agira donc généralement de la pâte de cacao ou de la poudre de cacao, ingrédients communément utilisés pour la fabrication de ces produits.

Le «principal ingrédient issu de cacao» tel que défini ci-dessus est l'ingrédient qui apporte au produit sa « matière sèche de cacao ». Or, la matière sèche de cacao est non seulement le composant indispensable à la fabrication du chocolat, mais également celui qui lui apporte toute sa saveur.

L'article 3 de la directive n° 2000/36/CE impose d'ailleurs aux opérateurs que certains produits de chocolat indiquent sur leurs préemballages la teneur en matière sèche totale de cacao par la mention « cacao ... % minimum », ce qui témoigne de l'attachement du législateur et du consommateur à ce composant essentiel des produits de chocolat.

L'exclusion du beurre de cacao ajouté, comme ingrédient caractéristique des chocolats définis ci-dessus, s'appuie sur la note d'information n° 2003-67, à l'occasion de laquelle la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) a reconnu que le beurre de cacao ajouté est « sans incidence sur les qualités organoleptiques » d'un chocolat.

### 2) Pour les chocolats blancs non fourrés

La catégorie « chocolat blanc non fourrés » se réfère au produit décrit au point 6 de l'Annexe I, Partie A de la directive n° 2000/36/CE. Elle couvre également les cas dans lesquels ce dit produit est agrémenté d'inclusions (céréales, fruits séchés, fruits secs, caramel ou autres ingrédients). En revanche, sont exclus de cette catégorie les autres chocolats non-fourrés (point 1), les chocolats fourrés et les bonbons de chocolat.

Pour l'ensemble des chocolats blancs non fourrés, **l'ingrédient primaire habituellement associé** par le consommateur **est le beurre de cacao.**



### 3) Les chocolats fourrés (y compris blanc fourrés) et bonbons de chocolat

Les dénomination « chocolat fourré » et « bonbons de chocolat » désignent les produits tel que définis à l'annexe I de la directive 2000/36/CE.

Dans un cas comme dans l'autre, le Syndicat du Chocolat considère que pour ces « produits composés », qui consistent en un mélange d'un chocolat et d'une autre matière comestible (confiserie, fruits, praliné...), le consommateur s'attend à connaître l'origine du chocolat qui a été mis en œuvre dans le produit.

En conséquence, l'ingrédient primaire habituellement associé par le consommateur aux dénominations « chocolat fourré » et « bonbon de chocolat » **est le chocolat en tant qu'ingrédient composé.**

En effet, pour un chocolat fourré, il est considéré que l'attente du consommateur se porte d'avantage sur l'origine du chocolat (suisse, belge, français...), plutôt que sur l'origine du principal ingrédient issu du cacao. Toutefois, l'opérateur peut, s'il le souhaite, également choisir d'indiquer l'origine du principal ingrédient issu du cacao, s'il trouve cette information plus pertinente.

A titre d'exemple : Dans un bonbon de chocolat au lait fourré au praliné amande, caramel, éclat de crêpes croustillantes et éclates de noix de pécan, l'opérateur devra indiquer l'origine du chocolat ainsi que celle des inclusions (praliné amande, caramel, noix de pécan et crêpes croustillantes.)

### 4) Les produits de cacao ou de chocolat en poudre

La catégorie « produit de cacao et de chocolat en poudre » se réfère aux produits décrits au point 2 : a), b), c) et d), Partie A, Annexe I de la directive n° 2000/36/CE. Elle couvre également les préparations en poudre cacaotées qui leur sont assimilés.

Pour l'ensemble des « produits de cacao et de chocolat en poudre », l'ingrédient primaire habituellement associé par le consommateur est considéré comme étant le **principal ingrédient issu du cacao, à l'exclusion du beurre de cacao éventuellement ajouté.**

La « principale matière de cacao » telle que définie ci-dessus est l'ingrédient qui apporte au produit sa « matière sèche de cacao ». Or, la matière sèche de cacao est non seulement le composant indispensable à la fabrication du chocolat, mais également celui qui lui apporte toutes a saveur. Pour plus de détails, voir la section « 1) Les chocolats non fourrés ».



### c) Les inclusions

Les éventuels ingrédients mentionnés dans la dénomination de la denrée, telle que définie dans la première partie de la présente position sectorielle, autres que l'ingrédient quantitatif et l'ingrédient caractéristique, sont considérés comme ingrédient primaire. Ces ingrédients sont pris par ordre d'apparition dans la liste des ingrédients. Peuvent être identifiées à ce titre les inclusions (fourrages, nappages, éclats, etc.) telles que mentionnées dans la dénomination légale, que l'opérateur considère pertinentes pour l'information du consommateur.

Par ailleurs, au regard de la complexité et de la confusion potentielle pour le consommateur, que présente l'étiquetage de l'origine de multiples inclusions, le secteur s'accorde sur l'exclusion de certains ingrédients composés.

Par exemple et à titre non-exhaustif devront être identifiés au titre des inclusions :

1. Dans un produit de chocolat (exemple : tablette ou bonbon de chocolat) au lait « fourré au praliné amande, caramel, éclat de crêpes croustillantes et éclats de noix de pécan » : le praliné amande, le caramel, les noix de pécan et les crêpes croustillantes. Dans ce type de produit, le secteur ne considère pas les amandes du praliné ou encore le sucre du caramel comme ingrédients primaires par principe.
2. Dans un produit de chocolat (exemple : tablette ou bonbon de chocolat) avec inclusions de pain d'épices : le secteur renvoie au code d'usages du pain d'épices aux fins d'indication de l'origine.
3. Dans un produit de chocolat (exemple : tablette ou bonbon de chocolat) fourré à la pâte de pistache : la pâte de pistache et non la pistache.

Conformément à la question 5 ci-dessus relative à l'indication de l'origine des ingrédients primaires composés, le secteur considère que seule l'origine de la pâte de pistache en tant qu'ingrédient primaire composé est nécessaire afin de répondre aux attentes légitimes du consommateur.

A titre de rappel, seule l'origine de cette dernière est requise par l'article 26.3.

Les opérateurs demeurent toutefois libres d'indiquer l'origine de la pistache, s'il estime que celle-ci est plus significative pour le consommateur.

En toutes hypothèses, l'opérateur devrait alors déterminer les ingrédients primaires de la denrée sur le fondement d'une liste des ingrédients "éclatée", sans préjudice de la possibilité d'indiquer en plus l'origine des ingrédients primaires composés.

4. Dans un produit de chocolat (origine France) praliné noisette (praliné origine Italie) : l'opérateur doit indiquer l'origine du praliné et peut, au surplus, identifier l'origine de la noisette (matière première agricole) aux fins d'information du consommateur si celle-ci est distincte de celle du praliné.



# Identification des ingrédients primaires

---

Les chocolatiers devraient considérer que sont ingrédients primaires de leurs produits :

1. **L'ingrédient quantitatif** représentant **plus de 50% de la denrée alimentaire.**

**ET/OU**

**Les ingrédients qualitatifs :**

2. **Le/les ingrédients caractéristiques communs à une catégorie générique et homogène de denrées substituables entre elles, identifiables généralement au fait qu'il(s) sera/seront « quidé(s) » sans pour autant être nécessairement mis en exergue sur l'étiquetage, autre(s) que celui relevant le cas échéant du point 1 :**

A des fins d'information loyale du consommateur, le secteur s'accorde à reconnaître la matière principale du cacao, par ordre d'importance pondérale, ou le cacao entendu comme fève, comme ingrédient primaire caractéristique du chocolat.

Le secteur considère que l'identification de l'intégralité des matières premières du produit du chocolat n'est pas pertinente au regard de l'attente légitime du consommateur moyen, normalement informé et raisonnablement attentif et avisé.

Par exemple, à titre non-exhaustif, le secteur considère que le beurre de cacao ne doit pas être observé comme ingrédients caractéristiques du chocolat.

De la même manière, le secteur s'accorde à exclure le lait en tant qu'ingrédient caractéristique des chocolats au lait, tels que définis aux termes de la Directive (UE) n°2000/36.

**ET/OU**

3. **Le/les éventuel(s) ingrédient(s) mentionné(s) dans la dénomination de la denrée, autre(s) que celui/ceux relevant des points 1 et 2, pris par ordre d'importance pondérale.**



Par ailleurs, au regard de la complexité et de la confusion potentielle pour le consommateur, que présente l'étiquetage de l'origine de multiples inclusions, le secteur s'accorde sur l'exclusion de certains ingrédients composés.

Par exemple et à titre non-exhaustif devront être identifiés au titre des inclusions :

1. Dans un bonbon de chocolat au lait fourré au praliné amande, caramel, éclat de crêpes croustillantes et éclates de noix de pécan : le praliné amande, le caramel, les noix de pécan et les crêpes croustillantes
2. Dans un bonbon de chocolat avec inclusions de pain d'épices : le secteur renvoie au code d'usages du pain d'épices aux fins d'indication de l'origine
3. Dans une tablette de chocolat fourrée à la pâte de pistache : la pâte de pistache
4. Bonbon de chocolat (chocolat origine France) praliné noisette (praliné origine Italie) : l'opérateur doit indiquer l'origine du praliné et peut au surplus identifier l'origine de la noisette (matière première agricole) aux fins d'information du consommateur si celle-ci est distincte de celle du praliné.



# Détermination de l'origine douanière

*Les modalités de détermination de l'origine douanière d'un produit fini ou d'un ingrédient sont détaillées en annexe II.*

## ANNEXE 1 – PRINCIPALES DÉFINITIONS

### « Pays d'origine »

La notion de « Pays d'origine » est définie par l'article 2.3 du règlement (UE) n° 1169/2011, qui dispose que le « Pays d'origine d'une denrée alimentaire » se réfère à l'origine de la denrée, telle que définie conformément aux articles 23 à 26 du règlement (CEE) n° 2913/92, remplacés depuis par les articles 60 et suivants du règlement (UE) n° 952/2013. En d'autres termes, le Pays d'origine d'une denrée alimentaire ou de l'un de ses ingrédients se détermine par référence aux règles douanières relatives à « l'origine non-préférentielle » du produit. Le nom, la dénomination commerciale ou l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire figurant sur l'étiquette ne vaut pas indication du pays d'origine de la denrée alimentaire, sous réserve des dispositions des articles 7 et 36 du règlement (UE) n° 1169/2011.

### « Lieu de provenance »

La notion de « Lieu de provenance » est définie par l'article 2.2(g) du règlement (UE) n° 1169/2011. Il s'agit du lieu indiqué comme étant celui dont provient la denrée alimentaire mais qui n'est pas le « Pays d'origine », tel que déterminé par application des règles douanières relatives à l'origine non-préférentielle. En conséquence, il est de l'avis du Secteur que la notion de « Lieu de provenance » est ouverte, et peut se référer tant à une origine supra ou infranationale (administrative, historique ou culturelle), qu'au lieu de récolte ou de collecte d'un ingrédient. A noter que seule l'origine de l'ingrédient primaire tel que mis en œuvre peut être exigée. L'opérateur demeure toutefois libre d'indiquer l'origine de la matière première agricole.

### « Origine »

Il est convenu que, le terme « Origine », lorsqu'il est utilisé individuellement dans le cadre de ce document, se réfère tant au « Pays d'origine » qu'au « Lieu de provenance » précédemment définis.



## ANNEXE 2 – DÉTERMINATION DE L'ORIGINE D'UN INGREDIENT OU D'UN PRODUIT FINI

La détermination du « pays d'origine » d'un produit ou d'un ingrédient se fait par référence aux règles douanières, et plus spécifiquement par le biais des dispositions relatives à « l'origine non-préférentielle ». Ces règles figurent aux articles 59 et suivants du règlement (UE) n° 952/2013, complété par le règlement délégué (UE) n° 2015/2446.

L'article 60.1 du règlement (UE) n° 952/2013 dispose que le produit entièrement obtenu dans un même territoire sera considéré comme en étant originaire.

En revanche, l'article 60.2 du même texte ajoute que, pour le produit dans la production duquel interviennent plusieurs territoires, le pays d'origine sera celui dans lequel le produit aura subi sa dernière transformation ou ouvraison substantielle (économiquement justifiée, effectuée dans une entreprise équipée à cet effet, et ayant abouti à la fabrication d'un produit nouveau ou correspondant à un stade de fabrication important).

Selon l'article 34 du règlement (UE) n° 2015/2446, certaines opérations ne doivent jamais être considérées comme des ouvraisons ou transformations substantielles (voir l'article pour plus d'informations). Il s'agit notamment des : « simple réunion de parties de produits en vue de constituer un produit complet ». Le lieu de dernière transformation ou ouvraison substantielle est déterminé en fonction de dits « critères spécifiques » organisés en « règles primaires » et « résiduelles ».

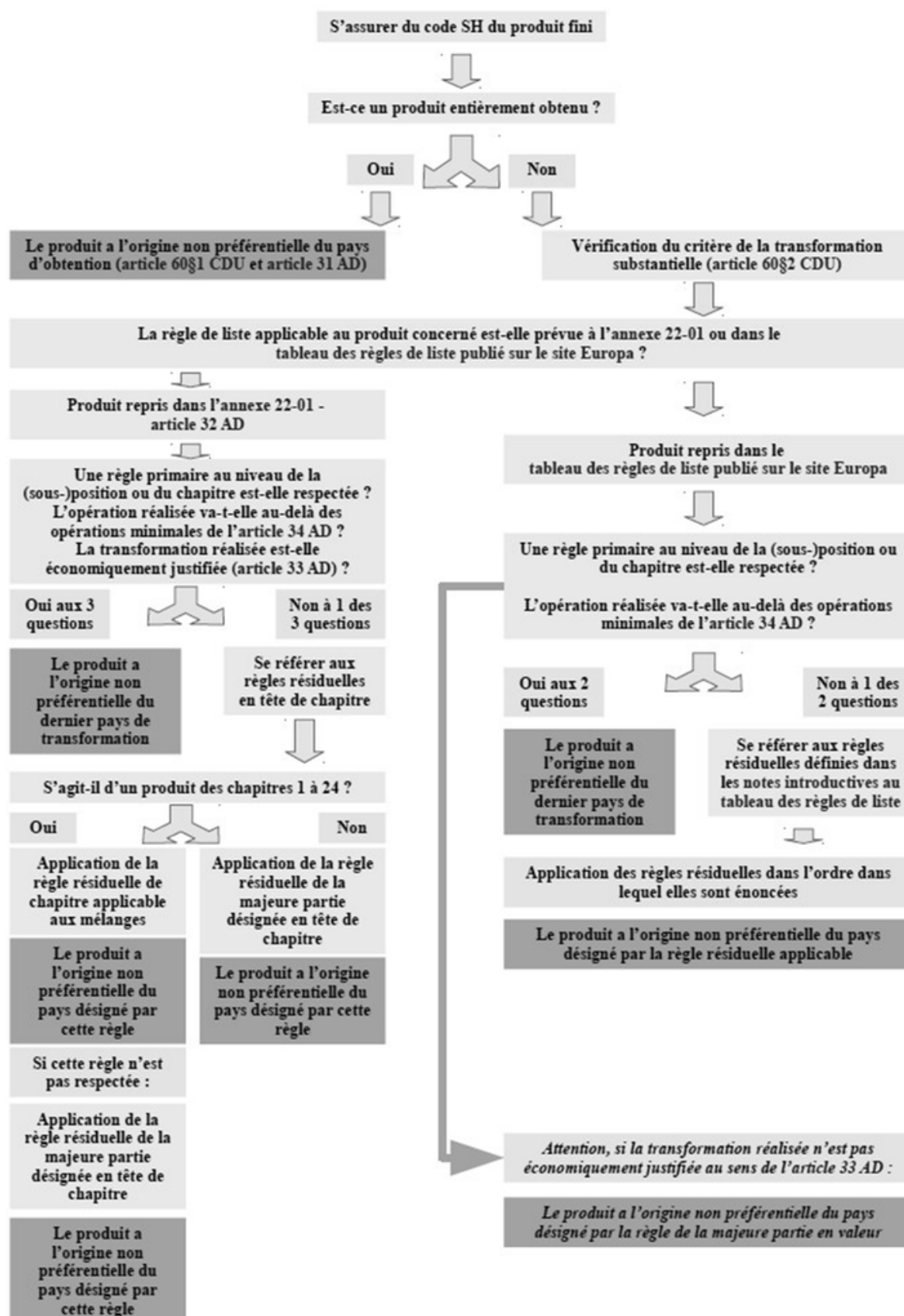
Si le produit transformé ou ouvré figure dans la liste de l'annexe 22-01 du règlement délégué (UE) n° 2015/2446, ce sont les règles primaires ou résiduelles qui y figurent qui s'appliqueront. Elles permettront de déterminer si la transformation ou l'ouvraison a été suffisante pour conférer au produit l'origine non préférentielle du pays dans le quel la transformation ou ouvraison a eu lieu.

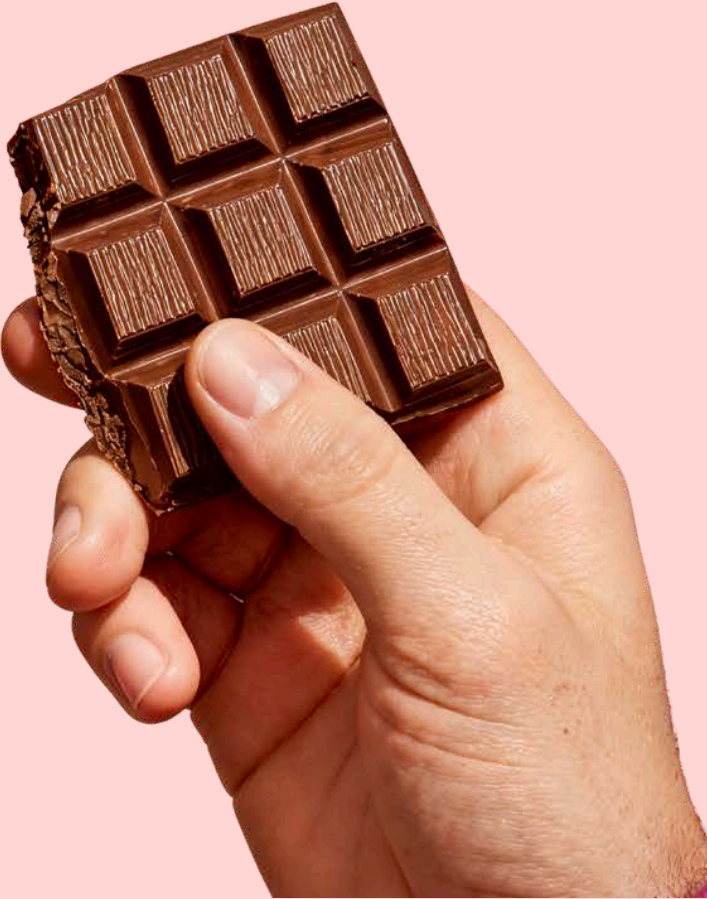
Si le produit transformé ou ouvré ne figure pas dans cette liste, ce sont les règles primaires ou résiduelles reprises dans le « Tableau des règles de liste », publié sur le site de la Commission européenne qui s'appliqueront. Ce document n'est cependant pas contraignant.

**En cas de doute sur l'origine douanière de votre produit fini ou de vos ingrédients, nous vous invitons à contacter vos fournisseurs et/ou à solliciter la délivrance d'un Renseignement Contraignant sur l'Origine (« RCO ») auprès du bureau EI (cellule origine) de la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects. Les RCO sont opposables à l'administration mais vous lieront à l'analyse réalisée par les services douaniers.**



# Schéma récapitulatif, détermination de l'origine douanière





Syndicat  
du  
**Chocolat**

---

9, boulevard Malesherbes  
75008 PARIS  
[www.syndicatduchocolat.fr](http://www.syndicatduchocolat.fr)