

**[ACTUALITES PRODUITS]**

**Sécurité des produits**

**Enquête de la DGCCRF sur les matières grasses végétales dans le chocolat**

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (« DGCCRF ») vient de rendre publics les résultats de son enquête relative à l'emploi de matières grasses végétales (« MGV ») autres que le beurre de cacao dans le chocolat.

Depuis 2003, les fabricants peuvent en effet ajouter des MGV dans la limite de 5% du produit fini. Il ressort de ces contrôles que sur les 80 échantillons prélevés, la composition de 55 d'entre eux étaient conformes, 15 « à surveiller » et 7 non conformes.

[http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\\_services/dgccrf/presse/communiqu/2013/dossier\\_chocolat300713.pdf](http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/presse/communiqu/2013/dossier_chocolat300713.pdf)