

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (63)219

Vol. 1963/0052

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMUNAUTE ECONOMIQUE EUROPEENNE

COMMISSION

VI/COM(63) 219 final

Bruxelles, le 18 juillet 1963

PROPOSITION D'UNE DIRECTIVE DU CONSEIL

relative au
rapprochement des législations des
Etats membres concernant le cacao et le chocolat

—
(présentée par la Commission au Conseil)

VI/COM(63) 219 final

EXPOSE DES MOTIFS

1. La présente proposition de directive est le résultat des travaux d'harmonisation des législations des Etats membres, qui ont été menés au sein du Sous-groupe "Cacao, chocolat et produits de la chocolaterie". Le texte de la directive a fait l'objet d'un examen ultérieur au sein du Groupe de travail " Législation des denrées alimentaires".

Il a été tenu compte également des observations formulées par la Commission des Industries agricoles et alimentaires de l'Union des Industries de la Communauté européenne (U.N.I.C.E.) et par le Comité de contact des Consommateurs de la Communauté européenne. Enfin, les efforts d'harmonisation faits au sein de l'Association d'Industries de produits sucrés de la C.E.E. (CAOBISCO) ont été également d'une aide certaine pour les travaux du Sous-groupe.

2. Les produits de la chocolaterie ont été choisis comme test pour mettre à l'épreuve les méthodes employées pour l'harmonisation des législations dans le secteur des denrées alimentaires, étant donné l'existence d'un accord entre les pays du Benelux pour l'adoption d'une réglementation unique en la matière dans le cadre de leur effort de rapprochement des législations, étant donné par ailleurs que les problèmes posés paraissaient avoir un caractère essentiellement technique permettant de prévoir un déroulement satisfaisant des travaux.

Les experts gouvernementaux ont manifesté leur accord pour prendre comme base des travaux les définitions relatives aux cacaos et chocolats figurant dans le texte rédigé à Lausanne en 1950 sous les auspices de l'Office International du Cacao et du Chocolat ainsi que le texte élaboré en 1959 au sein du Benelux.

3. La production et la consommation des produits de la chocolaterie des six pays de la Communauté présentent une nette progression depuis 1950. Par contre, le développement des échanges est sensiblement plus faible que dans d'autres secteurs. Si on cherche la cause de ce phénomène, on peut constater que la production et la mise dans le commerce des produits de la chocolaterie sont assujetties à des réglementations nationales très strictes et différentes entre elles en ce qui concerne la définition

.../...

des matières premières et la composition des produits finis.

Par conséquent, certaines dispositions en vigueur dans un pays peuvent entraver les échanges malgré l'abaissement des tarifs douaniers.

D'autre part, certaines législations (par exemple la législation française) sont beaucoup plus exigeantes que d'autres quant à l'étiquetage des produits.

Ci-après la liste des dispositions législatives réglementaires et administratives qui, à la suite de l'adoption de la directive par le Conseil, devront être modifiées :

Belgique

Arrêté Royal du 20 mars 1935, réglementant le commerce du cacao et du chocolat (Moniteur Belge du 17 avril 1935).

Allemagne

Verordnung über Kakao und Kakaoerzeugnisse, 15. juli 1933 (Reichsgesetzblatt I, 504).

France

Décret n°48 1474 du 15 juin 1946, concernant le conditionnement du cacao;
Décret du 16 novembre 1951 portant modification du règlement d'administration publique du 19 décembre 1910, modifié, sur la repression des fraudes en ce qui concerne les produits de la sucrerie, de la confiserie et de la chocolaterie (Journal officiel du 20 novembre 1951);
Arrêté du 24 février 1954 relatif à l'extraction et au raffinage du beurre de cacao (Journal officiel du 9 mars 1954).

Italie

Loi du 9 avril 1931, n° 916, portant dispositions sur la fabrication et la vente du cacao et du chocolat (Gazzetta Ufficiale du 3 août 1931, n° 177); Arrêté Royal du 26 mai 1932, n° 1174, portant approbation du règlement pour l'application de la loi du 9 avril 1931, n° 916 (Gazzetta Ufficiale du 24 septembre 1932, n° 222).

Luxembourg

Nous avons seulement le projet de réglementation commune " Benelux".

Pays-Bas

Décret du 23 octobre 1924 (Staatsblad, 478), portant application au cacao et au chocolat des articles 14 et 15 de la loi sur les denrées (Staatsblad 1919, 518), modifié et complété par les décrets des 4 juillet 1925 (Staatsblad, 317), 31 juillet 1926 (Staatsblad, 281) et 6 octobre 1939 (Staatsblad, 868).

.../...

4. Le paragraphe premier de l'annexe à la directive établit les définitions des produits suivants : cacao en grains, cacao en pâte, tourteau de cacao, tourteau de cacao maigre, cacao en poudre, cacao maigre en poudre, cacao sucré en poudre, beurre de cacao, chocolat, chocolat vermicelle, chocolat aux noisettes Gianduja, chocolat de couverture, chocolat au lait, chocolat vermicelle au lait, chocolat au lait et aux noisettes Gianduja, chocolat de couverture au lait, chocolat fourré.

Dans l'élaboration de ces définitions, ainsi que dans l'établissement du texte des paragraphes 2 à 7 de l'annexe, qui prévoient des traitements ou additions autorisés dans les différents produits sus-visés, une solution commune a été recherchée au moyen de concessions faites de part et d'autre pour le rapprochement des différentes réglementations des Etats membres. A cet égard, il a été nécessaire de concilier deux principes importants, d'une part le respect de la qualité des produits et la protection des consommateurs, et d'autre part, le souci d'éviter les entraves aux échanges.

Il a été nécessaire de prévoir une réglementation assez précise mais, en même temps, de tenir compte des caractéristiques des marchés nationaux. A ce propos, il a fallu prévoir certaines dérogations, notamment par rapport à la définition du chocolat :

- a) pour le chocolat vermicelle, qui représente environ 25% de la production néerlandaise, et dont la fabrication correspond à des habitudes de consommation ;
- b) pour le chocolat aux noisettes Gianduja et ses dérivés, dont l'importance est particulièrement grande en Italie.

5. En ce qui concerne la définition du beurre de cacao, il y avait là deux problèmes à résoudre : un problème économique (le prix du beurre obtenu au moyen d'extraction par solvant étant inférieur à celui du beurre obtenu par pression) et un problème de santé publique (le beurre d'extraction par solvant pouvant être obtenu à partir de matières premières de qualité douteuse).

En ce qui concerne les matières premières, tous les experts gouvernementaux ont été d'accord pour prescrire que le beurre de cacao ne doit être obtenu qu'à partir de fèves de cacao de qualité saine, loyale et marchande.

.../...

Cet accord a permis la rédaction de l'article 3 de la directive, qui règle la question de la qualité des matières premières pour tous les produits définis dans l'annexe.

D'autre part, la définition du beurre de cacao telle qu'elle est rédigée à l'alinéa i) du paragraphe premier de l'annexe, implique le respect de certaines données économiques, notamment de prix, ainsi que celui des techniques de fabrication en usage. Mais, dans le souci d'assurer la protection de la santé publique, il a été précisé que :

- le beurre de cacao obtenu au moyen d'extraction par solvant ne doit retenir aucune trace du solvant employé ;
- le beurre de cacao qui est utilisé dans les produits énumérés au paragraphe premier de l'annexe ne doit pas avoir un degré d'acidité supérieur à 2,25%, et peut faire l'objet d'un raffinage comportant exclusivement les opérations visées au paragraphe 3 de l'annexe.

En outre, selon l'article 4 de la directive, le seul solvant autorisé pour l'extraction du beurre de cacao est l'essence de pétrole 60/80 (dite essence B) jusqu'au moment où le Conseil aura arrêté une réglementation différente selon la procédure de l'article 100 du Traité.

A cette fin, un délai de 4 ans, à compter de la notification de la directive, a été fixé pour permettre aux experts gouvernementaux et à la Commission de dresser, sur la base de nouvelles recherches scientifiques, une liste des solvants à soumettre, le cas échéant, au Conseil.

6. En ce qui concerne l'adjonction d'aromates au cacao en pâte et aux diverses sortes de cacao en poudre, de chocolat et de chocolat au lait, les Experts gouvernementaux ont pris connaissance d'une prise de position du Bureau de liaison des Syndicats européens des produits aromatiques, dans laquelle une modification de la rédaction du § 5 de l'annexe a été proposée, en vue d'autoriser l'emploi de certaines substances aromatiques de synthèse pour l'aromatisation des produits sus-indiqués.

Les experts ont estimé qu'il n'était pas possible de donner suite à cette proposition étant donné que, dans le domaine des produits aromatiques n'existent pas encore des données toxicologiques précises. L'étude du problème de l'utilisation des aromates, qui présente un intérêt général pour tout le domaine des denrées alimentaires, dépasse le cadre de la présente directive et, par conséquent, les experts ont proposé que,

.../...

tant qu'une liste positive d'agents d'aromatisation pouvant être employés dans les denrées alimentaires ne pourra pas être établie sur la base de données toxicologiques sûres, l'actuelle rédaction du § 5 soit maintenue.

7. A l'occasion de la discussion qui a eu lieu en ce qui concerne l'échelle obligatoire de poids pour les chocolats présentés sous forme de tablette ou de bâton (art.5), certaines difficultés se sont élevées, du fait que la question n'était réglée que dans certains pays, d'autres ayant jusqu'à présent laissé la liberté en la matière. Il a été souligné par les pays ayant adopté une réglementation des poids, que cette mesure était indispensable pour permettre une concurrence loyale entre les producteurs et éviter la tromperie du consommateur. Ces principes ont pu être admis par toutes les délégations, et ont permis d'aboutir à l'accord intervenu à l'article 5.

8. Les questions concernant l'étiquetage ont été réglées dans l'article 6, dont le paragraphe premier prévoit les inscriptions qui doivent apparaître sur les emballages ou récipients des produits définis dans l'annexe, et le paragraphe 2 donne aux Etats membres la faculté d'interdire la mise dans le commerce de ces produits, si la dénomination qui leur est réservée et, le cas échéant, les mentions prévues aux paragraphes 4 à 7 de l'annexe ne figurent pas dans la langue nationale.

Le principe a été retenu de la nécessité d'inscrire les mentions essentielles dans une langue compréhensible pour les consommateurs. Par ailleurs, si une complète harmonisation sur ces points ne peut pas être atteinte dès à présent, il y a cependant le plus grand intérêt à éviter au maximum les traductions qui ne sont pas absolument nécessaires pour les consommateurs.

On espère, par conséquent, que les Etats membres voudront bien faire un usage modéré de la faculté qui leur est donnée, en exigeant la langue nationale seulement pour certaines dénominations ou mentions dont la compréhension dans une langue étrangère peut être particulièrement difficile.

.../...

9. Dans certaines Etats membres les mentions "à croquer" et "milkbitter" sont réservées à des chocolats caractérisés par une teneur minimum élevée de certains composants, mais ces mentions ne sont guère susceptibles d'être utilisées dans l'ensemble de la Communauté.

Par conséquent, on a fixé dans l'art.8 un délai de 3 ans pendant lesquels les Etats membres réservent ces mentions à des chocolats caractérisés par un contenu minimum particulièrement élevé de cacao sec dégraissé et de beurre de cacao.

D'autre part, on a estimé que le rapprochement des législations des Etats membres à cet égard pouvait être réalisé d'une part en interdisant les mentions de fantaisie pour le chocolat et le chocolat au lait, si ces produits ne répondent pas à certaines conditions de composition (art.7 § 1), et d'autre part, en mettant à la disposition des entreprises un système de signes (astérisques) universellement intelligible, et réservé aux chocolats ayant une composition déterminée (art.7 § 2).

A ce propos, il y a lieu de souligner que les pourcentages en beurre de cacao et en cacao sec dégraissé ne sont pas absolument valables comme critères de qualité. En outre, la "marque" tient lieu dans la majorité des cas des indications de qualité pour les consommateurs. En effet, le problème de la qualité du chocolat est lié à celui des marques commerciales, car dans certains pays membres ce n'est pas l'indication de certaines qualités qui influence le consommateur lorsqu'il fait son choix, mais la "marque", c'est-à-dire le nom et la renommée du fabricant.

10. Personne ne peut douter de l'importance du problème posé par le contrôle et la poursuite des infractions aux règles fixées en matière de fabrication des produits destinés à l'alimentation humaine.

Toutes les délégations ont été d'accord sur la nécessité de l'harmonisation des dispositions concernant les méthodes d'analyse utilisées dans les différents pays membres pour effectuer le contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits qui font l'objet de la présente directive. Etant donné que la détermination de ces méthodes constitue une mesure d'application de caractère technique, qui doit aisément s'adapter aux progrès scientifiques en la matière, il est proposé d'en confier l'adoption à la Commission, après consultation des Etats membres (art.9).

.../...

11. L'article 10 précise le champ d'application de la directive alors que l'article 11 fixe les délais pour la modification des législations nationales et pour l'application des législations ainsi modifiées.

Le dernier délai est porté exceptionnellement à 3 ans à compter de la notification de la directive, pour l'application de l'échelle des poids prévue dans l'art.5, étant donné que cette disposition appelle dans plusieurs Etats membres une modification de l'équipement industriel.

PROPOSITION

LE CONSEIL de la COMMUNAUTE ECONOMIQUE EUROPEENNE,

VU le Traité instituant la Communauté économique européenne,

et notamment son article 100,

VU la proposition de la Commission,

VU l'avis de l'Assemblée,

VU l'avis du Comité économique et social,

CONSIDERANT que les législations nationales réservent certaines dénominations à divers produits obtenus à partir du cacao dont elles définissent la composition et les caractéristiques de fabrication et qu'elles prescrivent l'usage de ces dénominations pour la mise dans le commerce de ces produits,

CONSIDERANT que, dans certains Etats membres, leur conditionnement fait également l'objet de prescriptions impératives,

CONSIDERANT que les différences qui existent actuellement entre les législations nationales entravent la libre circulation, notamment de diverses sortes de cacao et de chocolat;

qu'elles peuvent soumettre les entreprises à des conditions de concurrence inégales, et qu'elles ont de ce fait des incidences directes sur l'établissement et le fonctionnement du marché commun,

CONSIDERANT par conséquent que le rapprochement des dispositions relatives à ces produits alimentaires doit être réalisé et qu'à cette fin il est nécessaire de fixer des définitions et des règles communes pour la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage,

CONSIDERANT qu'afin de protéger les consommateurs dans certains Etats membres, les mentions "à croquer" et "halbbitter" sont réservées à des chocolats caractérisés par une teneur minimum élevée de certains composants; que ces mentions ne sont guère susceptibles d'être utilisées dans l'ensemble de la C.E.E.; qu'à cet égard le rapprochement des législations des Etats membres peut être réalisé d'une part en interdisant les mentions de fantaisie pour ces produits s'ils ne répondent pas à certaines conditions de composition, d'autre part en mettant à la disposition des entreprises un système de signes universellement intelligible et réservé aux chocolats ayant une composition déterminée,

CONSIDERANT que la détermination des méthodes d'analyse nécessaires pour contrôler la composition et les caractéristiques de fabrication des produits constitue une mesure d'application de caractère technique

.../...

dont il convient de confier l'adoption à la Commission,

CONSIDERANT que les entreprises sont en mesure d'adapter leurs méthodes de fabrication et d'écouler leurs stocks dans un délai d'un an à compter de l'adoption de nouvelles règles et définitions par les Etats membres; que toutefois, l'application de l'échelle des poids prévue pour certains conditionnements appelle dans plusieurs Etats membres une modification de l'équipement industriel, telle que le délai doit être porté à deux ans pour l'application de cette règle,

CONSIDERANT que le rapprochement des dispositions nationales prévu par la présente directive ne préjuge pas l'application des prescriptions des articles 31 et 32 du Traité,

A ARRETE LA PRESENTE DIRECTIVE :

Article premier

Les Etats membres ne peuvent, pour des motifs concernant la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage, interdire que soient mis dans le commerce, sous les dénominations qui leur sont réservées, les produits énumérés au paragraphe 1 de l'annexe à la présente directive si ces derniers répondent aux définitions et règles communes prévues dans la présente directive et son annexe.

Article 2

1. Les Etats membres prennent toutes dispositions utiles pour que les dénominations énumérées au paragraphe 1er de l'annexe ne puissent être utilisées dans le commerce pour désigner des produits destinés à l'alimentation humaine autres que ceux définis dans cette annexe. Toutefois, ils autorisent l'utilisation du mot "chocolat" ou d'un radical de ce mot dans la dénomination des produits fourrés qui sont totalement enrobés de chocolat, de chocolat de couverture, de chocolat au lait ou de chocolat de de couverture au lait, même si leur fourrage est autre que de chocolat.
2. Ils prennent toutes dispositions utiles pour que les dénominations des produits, qui imitent ceux définis dans l'annexe, fassent apparaître clairement qu'il s'agit d'une imitation.

Article 3

Les Etats membres interdisent que soient utilisés, dans la fabrication des produits définis dans l'annexe, des fèves de cacao qui ne soient pas de qualité saine, loyale et marchande, des coques, des germes ou un quelconque produit résiduel de l'extraction de beurre de cacao réalisée par solvant.

Article 4

Jusqu'au moment où le Conseil aura arrêté une réglementation différente selon la procédure de l'article 100 du Traité, et au plus tard jusqu'à l'expiration du délai de quatre ans à compter de la notification de la présente directive, les Etats membres n'autorisent comme solvant pour l'extraction du beurre de cacao que l'essence de pétrole 60/80 (dite essence B).

Article 5

Les Etats membres autorisent pour le chocolat, le chocolat aux noisettes Gianduja, le chocolat au lait, le chocolat au lait et aux noisettes Gianduja et le chocolat fourré, présentés sous forme de tablette ou de bâton, pesant plus de 75 g., les seuls poids suivants : 100 g., 125 g., 200 g., 250 g., 400 g., 500 gr.

Article 6

1. Les Etats membres prennent toutes dispositions utiles pour que les produits définis dans l'annexe ne puissent être mis dans le commerce que si leur emballage ou récipient porte de manière clairement lisible les inscriptions suivantes :

- a) la dénomination qui leur est réservée et, le cas échéant, les mentions prévues aux paragraphes 4 à 7 de l'annexe;
- b) le poids net, sauf si les produits sont d'un poids inférieur à 100 g. ou, lorsqu'ils sont présentés sous forme de tablette ou de bâton, s'ils sont d'un poids inférieur à 25 g.;
- c) le nom du pays de fabrication ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'entreprise qui a procédé au conditionnement, lorsqu'ils sont établis à l'intérieur de la Communauté Economique Européenne, ou bien ceux de l'importateur, lorsque le produit est importé d'un pays tiers.

.../...

2. Par dérogation à l'article premier, les Etats membres peuvent interdire sur leur territoire la mise dans le commerce des produits définis dans l'annexe, si les inscriptions prévues à l'alinéa a) du paragraphe précédent ne figurent pas dans la langue nationale sur l'une des faces principales de l'emballage ou récipient.

Article 7

1. Sous réserve des dispositions de l'article 6, les Etats membres n'autorisent, sur l'emballage du chocolat et du chocolat au lait, des indications qui se rapportent à la qualité, à la composition et aux caractéristiques de fabrication de ces produits que :
 - a) si le chocolat contient au moins 43% de cacao sec dégraissé et de beurre de cacao, dont 26% au moins de beurre de cacao;
 - b) si le chocolat au lait ne contient pas plus de 50% de saccharose et contient au moins 30 % de cacao sec dégraissé et de beurre de cacao, ainsi que 18% de matières solides provenant de l'évaporation du lait, dont au moins 4,5% de graisse byturique.
2. Les Etats membres interdisent l'apposition d'astérisques sur l'emballage des produits définis dans l'annexe, autres que le chocolat et le chocolat au lait, et ils n'autorisent une telle apposition, que selon les conditions suivantes :
 - a) 2 astérisques pour le chocolat, si celui-ci contient au moins 43% de cacao sec dégraissé et de beurre de cacao, dont 26% au moins de beurre de cacao;
 - b) 3 astérisques pour le chocolat, si celui-ci contient au moins 50% de cacao sec dégraissé et de beurre de cacao, dont 30% au moins de beurre de cacao;
 - c) 3 astérisques pour le chocolat au lait, si celui-ci contient au moins 32% de matières grasses et 35% de cacao sec dégraissé et de beurre de cacao.

Article 8

Pendant un délai de trois ans, à compter de la notification de la présente directive, les Etats membres réservent l'emploi de la mention " à croquer" au chocolat contenant au moins 43% de cacao sec dégraissé et de beurre de cacao, dont 26% au moins de beurre de cacao.

.../...

Pendant la même période, et par dérogation à l'article 7, paragraphe 1er, ils réservent l'emploi de la mention "halbbitter" pour le chocolat contenant au moins 50 % de cacao sec dégraissé et de beurre de cacao, dont 18 % au moins de beurre de cacao.

Article 9

Après consultation des Etats membres, la Commission détermine par voie de directive les méthodes d'analyse nécessaires pour le contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits définis dans l'annexe.

Article 10

1. La présente directive s'applique également aux dispositions des législations nationales concernant les produits importés des pays tiers et destinés à la consommation, à l'intérieur de la Communauté.
2. La présente directive n'affecte pas les dispositions des législations nationales qui interdisent ou autorisent la vente au détail de chocolat sans emballage ni celles qui concernent :
 - a) les produits alimentaires autres que ceux qui sont définis dans l'annexe mais qui sont fabriqués à partir de ces derniers ;
 - b) les produits pharmaceutiques et cosmétiques dans la composition desquels entre du cacao ou un des produits obtenus à partir du cacao ;
 - c) les produits énumérés au paragraphe premier de l'annexe et destinés à l'exportation en dehors de la Communauté Economique Européenne.

Article 11

Dans le délai d'un an à compter de la notification de la présente directive, les Etats membres modifient leur législation conformément aux dispositions précédentes et en informent immédiatement la Commission. La législation ainsi modifiée est appliquée aux produits mis dans le commerce dans les Etats membres au plus tard deux ans après cette notification.

Toutefois, ce dernier délai est porté à trois ans pour l'application des dispositions de l'article 5 aux produits mis dans le commerce, dans le Royaume de Belgique, la République Italienne, le Grand Duché du Luxembourg et le Royaume des Pays-Bas.

Article 12

La présente directive est destinée à tous les Etats membres.

A N N E X E

1. Pour l'application de la directive, on entend par :

a) cacao en grains

les graines du cacaoyer fermentées et séchées, torréfiées ou non, lorsqu'elles ont été nettoyées, décortiquées et dégermées, ne contenant, sous réserve des dispositions du paragraphe 2, pas plus de 5 % de coques et germes non éliminés ni plus de 10 % de cendres - taux calculés d'après le poids de la matière sèche et dégraissée.

b) cacao en pâte ou pâte de cacao

le cacao en grains réduit en pâte au moyen d'un procédé mécanique et non privé d'une partie quelconque de sa matière grasse naturelle.

c) tourteau de cacao

le cacao en grains ou en pâte transformé en tourteau par un procédé mécanique et contenant, sous réserve de la définition de tourteau de cacao maigre, au moins 20 % de beurre de cacao - taux calculé d'après le poids de la matière sèche - et au plus 9 % d'eau.

d) tourteau de cacao maigre ou fortement dégraissé

le tourteau de cacao dont la teneur minimum en beurre de cacao, calculée d'après le poids de la matière sèche, est de 8 %.

e) cacao en poudre

le tourteau de cacao transformé en poudre par un procédé mécanique et contenant, sous réserve de la définition de cacao maigre en poudre, au moins 20 % de beurre de cacao - taux calculé d'après le poids de la matière sèche - et au plus 9 % d'eau.

f) cacao maigre en poudre ou cacao fortement dégraissé en poudre

le cacao en poudre dont la teneur minimum en beurre de cacao, calculée d'après le poids de la matière sèche, est de 8 %.

g) cacao sucré en poudre ou chocolat en poudre

le produit obtenu par le mélange de cacao en poudre et de saccharose, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent au moins 32 grammes de cacao en poudre.

.../...

h) cacao maigre sucré en poudre ou cacao fortement dégraissé sucré en poudre

le produit obtenu par le mélange de cacao maigre en poudre et de saccharose, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent au moins 32 grammes de cacao maigre en poudre.

i) beurre de cacao

la matière grasse extraite du cacao en grains ou en pâte ou du tourteau de cacao, fortement dégraissé ou non, par un procédé mécanique ou au moyen d'un solvant; dans ce cas, elle ne retient aucune trace du solvant employé.

j) chocolat

le produit obtenu par le mélange de cacao en grains, en pâte ou en poudre, fortement dégraissé ou non, et de saccharose, avec ou sans addition de beurre de cacao, et contenant, sous réserve des définitions de chocolat vermicelle, de chocolat aux noisettes Gianduja et de chocolat de couverture, au moins 35% de cacao sec dégraissé et de beurre de cacao, dont au moins 14% de cacao sec dégraissé et 18% de beurre de cacao, ces pourcentages étant calculés après déduction du poids des additions prévues aux paragraphes 5 à 7.

k) chocolat vermicelle ou chocolat en flocons

le chocolat sous forme de granules ou de flocons, dont la teneur minimum en cacao sec dégraissé et en beurre de cacao est de 32% et celle en beurre de cacao de 12%.

l) chocolat aux noisettes Gianduja (ou l'un des dérivés du dernier mot)

le mélange de chocolat dont la teneur minimum en cacao sec dégraissé et en beurre de cacao est de 32% et celle en cacao sec dégraissé de 8%, d'une part, et de noisettes finement broyées, d'autre part, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent au plus 40 grammes et au moins 20 grammes de noisettes. Peuvent en outre être ajoutées des amandes, des noisettes et des noix, entières ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces additions, ajouté à celui des noisettes broyées, ne dépasse pas 60% du poids du produit.

m) chocolat de couverture

le chocolat dont la teneur minimum en beurre de cacao est de 31% et celle en cacao sec dégraissé de 2,5%

.../...

n) chocolat au lait

le produit obtenu par le mélange de cacao en grains, en pâte ou en poudre, fortement dégraissé ou non, de saccharose, de lait ou de matières solides provenant de l'évaporation du lait, avec ou sans addition de beurre de cacao, et contenant, sous réserve des définitions de chocolat vermicelle au lait, de chocolat au lait et aux noisettes Gianduja et de chocolat de couverture au lait :

- 25 % au moins de cacao sec dégraissé et de beurre de cacao, dont au moins 2,5 % de cacao sec dégraissé ;
- 14 % au moins de matières solides provenant de l'évaporation du lait, dont au moins 3,5 % de graisse butyrique ;
- 55 % au plus de saccharose ;
- 25 % au moins de matières grasses ;

Ces pourcentages étant calculés après déduction du poids des additions prévues aux paragraphes 5. à 7.

o) chocolat vermicelle au lait ou chocolat en flocons au lait

le chocolat au lait sous forme de granules ou de flocons, dont la teneur minimum en cacao sec dégraissé et en beurre de cacao est de 20 %, celle en matières grasses de 12 %, et la teneur maximum en saccharose de 66 %.

p) chocolat au lait et aux noisettes Gianduja (ou l'un des dérivés du dernier mot)

le mélange de chocolat au lait, dont la teneur minimum en matières solides provenant de l'évaporation du lait est de 10 %, d'une part, et de noisettes finement broyées, d'autre part, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent au plus 40 grammes et au moins 15 grammes de noisettes. Peuvent, en outre, être ajoutées des amandes, des noisettes et des noix, entières ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces additions, ajouté à celui des noisettes broyées, ne dépasse pas 60 % du poids du produit.

q) chocolat de couverture au lait

le chocolat au lait dont la teneur minimum en matières grasses est de 31 %.

r) chocolat fourré

le produit fourré présenté en tablette ou en bâton, comportant un

.../...

extérieur et un intérieur, l'extérieur étant constitué de chocolat, chocolat au lait, chocolat de couverture ou chocolat de couverture au lait et représentant 25 % au moins du poids total du produit.

2. Les graines du cacaoyer, fermentées et séchées, le cacao en grains ou en pâte, le tourteau de cacao et le cacao en poudre, fortement dégraissés ou non, peuvent être traités exclusivement par l'un ou plusieurs des produits suivants : carbonates alcalins, hydroxydes alcalins, carbonate de magnésium, oxyde de magnésium, solutions ammoniacales, à condition que la quantité d'alcalinisant ajoutée, exprimée en carbonate de potassium anhydre, ne dépasse pas 5 % du poids de la matière sèche et dégraissée.

Aux produits ainsi traités, peut être ajouté de l'acide citrique ou de l'acide tartrique, dans une proportion ne dépassant pas 0,5 % du poids du produit.

La teneur maximum en cendres du produit est de 14 %, si celui-ci a subi le traitement prévu ci-dessus.

3. Pour être utilisé dans les produits énumérés au paragraphe premier, le beurre de cacao ne peut avoir un degré d'acidité, exprimé en acide oléique, supérieur à 2,25 % ; il peut faire l'objet d'un raffinage comportant exclusivement les opérations suivantes :

- filtration et centrifugation ;
- traitement par la vapeur d'eau surchauffée sous vide ;
- neutralisation par une lessive de soude titrant au plus 20° Baumé.

4. Les produits énumérés au paragraphe premier peuvent contenir au lieu de saccharose :

- du glucose cristallisé (dextrose), du fructose et du lactose, à concurrence de 5 % du poids du produit, et sans déclaration ;
- du glucose cristallisé (dextrose) à concurrence de 20 % du poids du produit. Dans ce cas, la dénomination du produit est accompagnée de la mention "avec glucose cristallisé".

5. Les aromates naturels à l'état broyé ou sous forme d'extraît ou de distillat, ainsi que la vanilline et l'éthylvanilline, peuvent être ajoutés au cacao en pâte et aux diverses sortes de cacao en poudre, de chocolat et de chocolat au lait.

Sans préjudice des dispositions du paragraphe 7 en ce qui concerne

.../...

l'incorporation du café, la dénomination du produit est accompagnée de la mention de l'aromate ajouté, lorsque celui-ci est ajouté :

- au cacao en pâte, au chocolat de couverture et au chocolat de couverture au lait ;
- aux diverses sortes de cacao en poudre, de chocolat et de chocolat au lait autres que celles de couverture, dès que le goût de l'aromate domine celui du cacao.

6. La lécithine végétale techniquement pure, dont l'indice de peroxyde ne dépasse pas 10, peut être ajoutée aux produits énumérés au paragraphe premier, à l'exception du cacao en grains.

La dénomination du produit est accompagnée de la mention de cette addition et de son taux, sauf lorsque la lécithine est ajoutée aux diverses sortes de chocolat et de chocolat au lait.

Les produits énumérés au paragraphe premier ne peuvent contenir plus de 0,5 % de phosphatides, calculés sur leurs poids; toutefois, pour les diverses sortes de cacao en poudre, ce pourcentage est porté à 1 %.

7. Les matières comestibles, à l'exception des matières amylacées et des matières grasses non apportées par des composants admis, peuvent être ajoutées aux diverses sortes de chocolat et de chocolat au lait, à condition que :

- a) si elles sont ajoutées en morceaux apparents et séparables, l'ensemble de ces additions ne soit ni inférieur à 5 % ni supérieur à 40 % du poids du produit et la dénomination des chocolats soit accompagnée de la mention des matières ajoutées ;
- b) si elles sont incorporées sous une forme pratiquement indiscernable, l'ensemble de ces additions ne soit pas supérieur à 30 % du poids du produit. Dans ce cas,

- la dénomination des chocolats ne peut pas être accompagnée de la mention des matières ajoutées lorsque sont incorporés du miel, des amandes, des noix, des noisettes, des fruits confits, des fruits secs, du lait entier ou écrémé, du lait en conserve, de la crème de lait, du beurre, de l'extrait de malt, dans une proportion telle que l'ensemble des additions ainsi faites soit inférieur à 5 % du poids du produit ;

- la dénomination des chocolats doit être accompagnée de la mention des matières ajoutées lorsque sont incorporés du miel, des amandes, des

noix, des noisettes, des fruits confits, des fruits secs, des préparations de fruits, de la crème de lait, du beurre, de l'extrait de malt, des oeufs, des jaunes ou des blancs d'oeufs, dans une proportion telle que l'ensemble des additions ainsi faites soit égal ou supérieur à 5 % du poids du produit ;

- la dénomination des chocolats doit être accompagnée de la mention de la matière ajoutée lorsqu'est incorporé du café, dans une quantité qui, exprimée en café en grains, est supérieure à 1 % du poids du produit ;
- la dénomination des chocolats doit être accompagnée de la mention des matières ajoutées et du **taux** d'addition, lorsque sont incorporées des matières comestibles autres que celles énumérées ci-dessus.