

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DE L'UNION ECONOMIQUE BENELUX
RELATIVE
A L'HARMONISATION DES LEGISLATIONS
EN MATIERE DE CACAO ET DE CHOCOLAT
(M (63) 19)

Le Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux,

Vu les articles 3 et 6 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Considérant qu'il convient de réaliser l'harmonisation des législations relatives au cacao et au chocolat,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière de cacao et de chocolat au Règlement ci-annexé, dans un délai de douze mois à dater de la signature de la présente Recommandation.

Fait à Bruxelles, le 23 septembre 1963.

Le Président du Comité de Ministres,

(s.) H. FAYAT.

REGLEMENT
RELATIF AU CACAO ET AU CHOCOLAT
(M (63) 19 Annexe)

Article 1^{er}

a) *Cacao en grains*

Les graines du cacaoyer fermentées et séchées, torréfiées ou non, lorsqu'elles ont été nettoyées, décortiquées et dégermées, ne contenant 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) *Tourteaux de cacao*

Le cacao en grains ou en pâte transformé en tourteaux par un procédé mécanique, contenant au moins 20 % de beurre de cacao — taux calculé d'après le poids de la matière sèche — et au plus 9 % d'eau.

d) *Tourteaux de cacao maigre ou fortement dégraissé*

Les tourteaux de cacao dont le pourcentage minimum de beurre de cacao est par dérogation à l'alinéa c) de 8 %.

Article 2

1. a) *Cacao en poudre*

Le cacao en grains ou en pâte transformé en poudre par un procédé mécanique, contenant au moins 20 % de beurre de cacao — taux calculé

d'après le poids de la matière sèche — et au plus 9 % d'eau.

b) *Cacao maigre en poudre ou cacao fortement dégraissé en poudre*

Le cacao en poudre dont le pourcentage minimum de beurre de cacao est par dérogation à l'alinéa a) de 8 %.

c) *Cacao sucré en poudre ou chocolat en poudre*

Le mélange composé de 32 % au moins de cacao en poudre et pour le reste de saccharose.

d) *Cacao maigre et sucré en poudre ou cacao fortement dégraissé et sucré en poudre*

Le mélange composé de 32 % au moins de cacao maigre en poudre et pour le reste de saccharose.

Les graines du cacaoyer fermentées et séchées, le cacao en grains, en pâte ou en poudre, 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 déterminée par titration en présence de l'indicateur vert de bromocrésol, ne dépasse pas 5 % du poids de la matière sèche et dégraissée.

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

Par dérogation à l'article premier, alinéa a), le pourcentage maximum en cendres du produit est porté à 14 %, si celui-ci a subi le traitement prévu ci-dessus.

*Article 3**Beurre de cacao, graisse de cacao*

La matière grasse saine, obtenue par pression mécanique ou extraction par solvant à partir de fèves de cacao ou parties de fèves de cacao saines, torréfiées ou non, de cacao en grains ou en pâte, de cacao en poudre ou de cacao en poudre partiellement dégraissée.

La matière grasse, obtenue par extraction de coques et de germes ne peut être utilisée comme telle, ni raffinée, pour la préparation des produits visés par le présent Règlement.

Pour être utilisé dans les produits énumérés aux articles 2, 4, 5 et 6, le beurre de cacao ne peut avoir un degré d'acidité, exprimé en acide oléique, supérieur à 2,25 %. Le beurre de cacao peut faire l'objet d'un raffinage comportant exclusivement les opérations suivantes :

- démucilagination ;
- désodorisation ;
- neutralisation ;
- décoloration.

Pour l'extraction chimique du beurre de cacao l'essence de pétrole 60/80 (dite essence B) est seule autorisée. Le beurre de cacao obtenu par extraction chimique ne doit retenir aucune trace du solvant employé.

*Article 4**a) Chocolat*

Le produit composé de cacao en grains, en pâte ou en poudre fortement dégraissée ou non, et de saccharose, avec ou sans addition de beurre

de cacao, et contenant 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 à l'article 8, 2° et 4° par.

b) *Chocolat vermicelle et chocolat en flocons*

Le chocolat sous forme de granules ou de flocons, dont par dérogation à l'alinéa a) la teneur minimum en cacao sec dégraissé et en beurre de cacao est de 32 % et celle en beurre de cacao de 12 %.

c) *Chocolat aux noisettes Gianduja (ou l'un des dérivés du dernier mot)*

Le mélange de chocolat dont par dérogation à l'alinéa a) 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 gr de produit contiennent au plus 40 gr et au moins 20 gr 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.

Article 5.

a) *Chocolat au lait*

Le produit composé de cacao en grains, en pâte ou en poudre fortement dégraissée ou non, de saccharose, de lait ou de matières provenant

de l'évaporation du lait, avec ou sans addition de beurre de cacao, selon les pourcentages suivants:

- 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 à l'article 8, par. 2 et 4.

b) Chocolat vermicelle au lait et chocolat en flocons au lait

Le chocolat au lait sous forme de granules ou de flocons, dont par dérogation à l'alinéa a) la teneur minimum en cacao sec dégraissé et en beurre de cacao est de 20 %, celle en matière grasse de 12 %, et la teneur maximum en saccharose de 66 %.

c) 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 matière solide provenant de l'évaporation du lait est par dérogation à l'alinéa a) de 10 %, d'une part, et de noisettes finement broyées, d'autre part, en proportion telle que 100 gr de produit contiennent au plus 40 gr et au moins 15 gr 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.

Article 6

a) Chocolat de couverture

Le chocolat dont la teneur minimum en beurre de cacao est de 31 % et celle en cacao sec dégraissé par dérogation à l'article 4, alinéa a) de 2,5 %.

b) Chocolat de couverture au lait

Le chocolat au lait dont la teneur minimum en matière grasse est de 31 %.

Article 7

Chocolat fourré

Les produits présentés en tablettes ou en bâtons, dont l'extérieur est constitué de chocolat, de chocolat au lait, de chocolat de couverture ou de chocolat de couverture au lait, et représente 25 % au moins du poids total du produit.

Article 8

1 Les produits énumérés dans les articles 2, 4, 5 et 6 peuvent contenir au lieu de saccharose :

- du glucose cristallisé (dextrose), du fructose et du lactose, en quantité inférieure à 5 % du poids du produit, et sans déclaration ;

- du glucose cristallisé (dextrose) à concurrence de 5 à 20 % du poids du produit.

Dans ce cas, la dénomination du produit est complétée par la mention « avec glucose cristallisé », ou « avec dextrose ».

2. Les aromates naturels à l'état broyé ou sous forme d'extrait ou de distillat, les arômes synthétiques identiques aux arômes naturels, 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 sous 4, b) du présent article en ce qui concerne l'incorporation du café, la dénomination du produit est complétée par la mention de la matière ajoutée, lorsqu'un aromate 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 couvre celui du cacao.

3. La lécithine végétale techniquement pure, dont l'indice de peroxyde ne dépasse pas 10, peut être ajoutée aux produits énumérés aux articles 1^{er}, 2, 4, 5 et 6 à l'exception du cacao en grains.

La dénomination du produit est complétée par 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, destinés au consommateur.

Les produits énumérés aux articles 1^{er}, 2, 4, 5 et 6 ne peuvent contenir plus de 0,5 % de

phosphatides, calculés sur leur poids ; toutefois, pour les diverses sortes de cacao en poudre, ce pourcentage est porté à 1 %.

4. 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 complétée par 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 complétée par 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 œufs, des jaunes ou des blancs d'œufs, 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 complétée par 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 œufs,

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

Article 9

1. Les mots « chocolat » ou « choco » peuvent faire partie de la dénomination des produits autres que ceux visés aux articles précédents, lorsqu'ils sont partiellement constitués de cacao, de chocolat, de chocolat au lait, de chocolat de couverture ou de chocolat de couverture au lait.
2. Les produits qui par leur nature, composition ou caractère extérieur ressemblent à ceux visés par le présent Règlement et qui ne répondent pas aux exigences posées pour ces derniers, doivent porter la dénomination « Fantaisie au cacao » ou « Imitation de chocolat », apportée en caractères d'égales dimensions et couleur, d'au moins 5 mm. de hauteur et de 1/2 mm. d'épaisseur de trait.

Article 10

1. Lors de la mise dans le commerce, les réceptacles et emballages contenant les produits visés aux articles précédents, doivent porter les dénominations prévues à ces articles.

2. Sans préjudice des dispositions de l'article 9, alinéa 2, les dénominations et mentions visées à l'alinéa 1 du présent article doivent être clairement visibles et lisibles et être imprimées en caractères ayant les dimensions suivantes :

- pour les produits dont le poids total ne dépasse pas 200 gr. : 2 mm. au moins ;
- pour les produits dont le poids total est de plus de 200 et au maximum 2.000 gr. : 3 mm. au moins ;
- pour les produits dont le poids total dépasse 2.000 gr. : 10 mm au moins.

Article 11

Il est interdit de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter en vue de la vente ou de la livraison :

- 1° du cacao en pâte, du cacao en poudre, du cacao en poudre maigre, du cacao en poudre fortement dégraissé, des préparations de ces produits ou du beurre de cacao, préparés au moyen de fèves de cacao ou de cacao en grains complètement ou partiellement envahis par des moisissures ;
- 2° du cacao en pâte, du cacao en poudre, du cacao en poudre maigre, du cacao en poudre fortement dégraissé,
 - a) contenant plus de 10 % de cendres calculés sur la matière sèche et dégraissée ou dont l'alcalinité des cendres déterminée en présence de vert de bromocrésol est supérieure à 155 ml de NaOH normal ;
 - b) traités au moyen d'alcalis et contenant plus de 14 % de cendres déterminés sur la matière sèche et dégraissée.

3° des préparations au cacao :

- a) contenant des matières toxiques,
- b) complètement ou partiellement envahies par des moisissures ou des insectes,
- c) additionnées d'antiseptiques,
- d) additionnées d'hydrocarbures.

4° du beurre de cacao obtenu ou préparé en contravention avec les dispositions prévues à l'article 3.

Article 12

Il est interdit d'employer de quelque façon que ce soit des indications ou signes de nature à induire en erreur notamment sur la nature, la composition, l'origine, la provenance, le poids ou le mode de fabrication, des produits visés par le présent règlement.

Article 13

Les produits visés par le présent Règlement, contenus dans un emballage destiné ou propre à être délivré avec son contenu au consommateur, doivent porter sur l'emballage l'indication de la quantité contenue dans cet emballage ; toutefois, les emballages contenant un poids inférieur à 100 gr. ne doivent pas porter l'indication du poids. Ces indications doivent être apportées conformément aux dispositions prévues à l'article 10, alinéa 2.

Article 14

En ce qui concerne les indications relatives au nom du fabricant ou du vendeur et en attendant les directives du Comité de Ministres, les pres-

criptions nationales actuelles restent en vigueur.

Article 15

Les produits, manifestement détenus en vue de la vente, portant une désignation ou offrant des caractères extérieurs susceptibles de prêter à confusion avec les produits visés par le présent Règlement, doivent répondre aux exigences prévues pour ces derniers produits par le présent Règlement.

Article 16

Le présent Règlement n'est pas applicable aux produits qui sont manifestement destinés à l'exportation en dehors du Benelux, ou sont détenus dans un local spécial portant la mention « exportation ».