

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN DE BENELUX ECONOMISCHE UNIE
INZAKE
DE HARMONISATIE DER WETGEVINGEN
BETREFFENDE CACAO EN CHOCOLADE
(M (63) 19)

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op de artikelen 3 en 6 van het Unieverdrag,

Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Overwegende, dat de wetgevingen inzake cacao en chocolade dienen te worden geharmoniseerd,

Beveelt aan :

Enig artikel

De Regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd binnen een termijn van twaalf maanden, volgend op de ondertekening van deze Aanbeveling, hun wetgevingen inzake cacao en chocolade aan te passen aan bijgaand Reglement.

Gedaan te Brussel, op 23 september 1963.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

(w.g.) H. FAYAT.

REGLEMENT
INZAKE CACAO EN CHOCOLADE
(M (63) 19 Bijlage)

Artikel 1

a) *Cacaokernen*

De gereinigde, gefermenteerde, gedroogde, al dan niet gebrande, van doppen en kiemen ontdane zaden van de cacaoboom, bevattende niet meer dan 5 % dop- en kiemresten en niet meer dan 10 % as — percentages berekend op basis van het gewicht van de droge vetvrije stof.

b) *Cacaomassa(-pasta)*

Cacaokernen, die langs mechanische weg verwerkt zijn tot pasta en waaraan geen vet is onttrokken.

c) *Perskoeken van cacao*

Cacaokernen of cacaomassa(-pasta), die langs mechanische weg zijn (is) verwerkt tot perskoeken die tenminste 20 % cacaoboter — percentage berekend op basis van het gewicht van de droge stof — en ten hoogste 9 % water bevatten.

d) *Magere of sterk ontvette perskoeken*

Perskoeken waarvan het minimum percentage aan cacaoboter in afwijking van het onder lid c) gestelde 8 % bedraagt.

Artikel 2

1. a) *Cacaopoeder*

Cacaokernen of cacaomassa(-pasta) die langs mechanische weg zijn (is) verwerkt tot poeder, dat tenminste 20 % cacaoboter — percentage

berekend op basis van het gewicht van de droge stof — en ten hoogste 9 % water bevat.

b) *Magere cacaopoeder of sterk ontvette cacao-poeder*

Cacaopoeder, waarvan het minimum percentage aan cacaoboter in afwijking van het onder lid a) gestelde, 8 % bedraagt.

c) *Gesuikerde cacaopoeder of chocoladepoeder*

Een mengsel bestaande uit tenminste 32 % cacaopoeder en voor de rest uit saccharose.

d) *Gesuikerde magere cacaopoeder of gesuikerde sterk ontvette cacaopoeder*

Een mengsel bestaande uit tenminste 32 % magere cacaopoeder en voor de rest uit saccharose.

2. De gefermenteerde en gedroogde zaden van de cacaoboom, cacaokernen, cacaomassa(-pasta) of cacaopoeder mogen uitsluitend worden behandeld met één of meer der navolgende produkten : alkalicarbonaten en -hydroxyden, magnesiumcarbonaat, magnesiumoxyde en ammoniakoplossingen, mits de toegevoegde hoeveelheid alkali, uitgedrukt in watervrije kaliumcarbonaat, niet meer bedraagt dan 5 % van het gewicht van de droge, vetvrije stof, bepaald door titratie in aanwezigheid van broomcresolgroen als indicator.

Aan de aldus behandelde cacao mag citroenzuur of wijnsteen zuur worden toegevoegd tot een hoeveelheid van ten hoogste 0,5 % van het gewicht van het produkt.

In afwijking van het gestelde in artikel 1, lid a), wordt het maximum aspercentage van het produkt op 14 % gebracht indien het produkt bovenbedoelde behandeling heeft ondergaan.

*Artikel 3**Cacaoboter, cacaovet*

Het deugdelijke vet, dat door middel van persing of extractie wordt verkregen uit deugdelijke, al dan niet gebrande, cacaobonen of deugdelijke delen daarvan, uit cacaokernen, uit cacaomassa (-pasta), uit cacaopoeder of uit gedeeltelijk ontvet cacaopoeder.

Het vet, verkregen door extractie van doppen en kiemen mag niet als zodanig, noch geraffineerd, voor de bereiding van de in dit Reglement bedoelde produkten worden gebruikt.

Voor gebruik in de produkten, vermeld in de artikelen 2, 4, 5 en 6, mag cacaoboter een zuurgehalte hebben van ten hoogste 2,25 %, uitgedrukt in oliezuur. Cacaoboter mag uitsluitend onderstaande raffinagebehandeling ondergaan :

- ontslijming ;
- desodorisatie ;
- neutralisatie ;
- ontkleuring.

Voor de chemische extractie van cacaoboter mag uitsluitend petroleumether 60/80 (z.g. essence B) gebruikt worden. In de door chemische extractie verkregen cacaoboter mogen geen sporen van het gebruikte oplosmiddel achterblijven.

*Artikel 4**a) Chocolate*

Het produkt bestaande uit cacaokernen, cacao-massa (-pasta) of al dan niet sterk ontvet cacaopoeder en saccharose, al dan niet met toe-

voeging van cacaoboter, dat tenminste 35 % droge ontvette cacao en cacoboter bevat, waarvan tenminste 14 % droge ontvette cacao en 18 % cacaoboter, welke percentages zijn berekend na aftrek van het gewicht van de in artikel 8, lid 2 en 4, genoemde toegevoegde stoffen.

b) *Chocolade hagel(slag) en chocoladevlokken*

Chocolade in de vorm van korrels of vlokken, waarvan het minimumgehalte aan droge ontvette cacao en aan cacaoboter tezamen, in afwijking van het gestelde in lid a), 32 % en het gehalte aan cacaoboter alleen 12 % bedraagt.

c) *Hazelnootchocolade Gianduja (of een afleiding van het woord Gianduja)*

Het mengsel van enerzijds chocolade, waarvan in afwijking van het gestelde in lid a) het minimum gehalte aan droge ontvette cacao en cacaoboter tezamen 32 % en van droge ontvette cacao alleen 8 % bedraagt, en anderzijds fijn gemalen nootjes, in een zodanige verhouding dat 100 gr van het produkt ten hoogste 40 gr en tenminste 20 gr nootjes bevat.

Voorts kunnen worden toegevoegd hele of gebroken amandelen, hazelnoten en walnoten in een zodanige verhouding dat het gewicht daarvan, gevoegd bij dat van de gemalen nootjes, niet meer bedraagt dan 60 % van het gewicht van het produkt.

Artikel 5

a) *Melkchocolade*

Het produkt bestaande uit cacaokernen, cacao-massa (-pasta) of al dan niet sterk ontvet cacao-poeder, saccharose, melk of stoffen verkregen

uit het condensereren van melk, al dan niet met toevoeging van cacaoboter, in onderstaande percentages :

- tenminste 25 % droge ontvette cacao en cacaoboter, waarvan tenminste 2,5 % droge ontvette cacao ;
- tenminste 14 % vaste stoffen, verkregen uit het condensereren van melk, waarvan tenminste 3,5 % botervet ;
- ten hoogste 55 % saccharose ;
- tenminste 25 % vet ;

deze percentages zijn berekend na aftrek van het gewicht van de in artikel 8, lid 2 en 4, genoemde toegevoegde stoffen.

b) Melkchocolade hagel(slag) en melkchocolade vlokken

Melkchocolade in de vorm van korrels of vlokken, waarvan in afwijking van het gestelde in lid a) het minimumgehalte aan droge ontvette cacao en cacaoboter 20 %, aan vet 12 % en aan saccharose ten hoogste 66 % bedraagt.

c) Melkchocolade met Giandujanootjes (of een afleiding van het woord Gianduja)

Mengsel van enerzijds melkchocolade, waarvan het minimumgehalte aan vaste stof, verkregen door het condensereren van melk, in afwijking van het gestelde in lid a) 10 % bedraagt, en anderzijds fijngemalen nootjes in een zodanige verhouding dat 100 gr. van het produkt ten hoogste 40 gr en tenminste 15 gr nootjes bevat. Bovendien kunnen worden toegevoegd hele of gebroken amandelen, hazelnoten en walnoten in een

zodanige verhouding dat het gewicht daarvan, gevoegd bij het gewicht der gemalen nootjes, niet meer bedraagt dan 60 % van het gewicht van het produkt.

Artikel 6

a) Chocoladecouverture

Chocolade waarvan het minimumgehalte aan cacaoboter 31 % en in afwijking van het gestelde in artikel 4, lid a), het gehalte aan droge ontvette cacao 2,5 % bedraagt.

b) Melkchocoladecouverture

Melkchocolade met een minimum vetgehalte van 31 %.

Artikel 7

Gevulde chocolade

Produkten in de vorm van repen of tabletten, waarvan het buitenste gedeelte bestaat uit chocolade, melkchocolade, chocoladecouverture of melkchocoladecouverture en tenminste 25 % van het totaal gewicht uitmaakt.

Artikel 8

1. De in de artikelen 2, 4, 5 en 6 genoemde producten mogen in plaats van saccharose bevatten :

- gekristalliseerde glucose (dextrose), fructose en lactose in een hoeveelheid van minder dan 5 % van het gewicht van het produkt, zonder vermelding ;

- gekristalliseerde glucose (dextrose) van 5 tot 20 % van het gewicht van het produkt.

In dat geval wordt de benaming van het produkt aangevuld met de vermelding « met gekristalliseerde glucose » of « met dextrose ».

2. Aan cacaomassa (-pasta) en aan de verschillende soorten cacaopoeder, chocolade en melkchocolade mogen worden toegevoegd natuurlijke aroma's, gemalen of in vorm van extract of distillatieprodukt, aan natuurlijke aroma's evenwaardige synthetische aroma's, alsmede vanilline en ethylvanilline.

Onverminderd het onder 4, b) van dit artikel bepaalde m.b.t. de toevoeging van koffie, moet de benaming van het produkt worden aangevuld met de vermelding van de toegevoegde stof wanneer een aroma is toegevoegd aan :

- cacaomassa (-pasta), chocoladecouverture en melkchocoladecouverture ;
- de verschillende soorten cacaopoeder, chocolade en melkchocolade, andere dan couvertures, zodra de smaak van het aroma die van de cacao overheerst.

3. Aan de in de artikelen 1, 2, 4, 5 en 6 genoemde produkten, met uitzondering van cacaokernen, mag worden toegevoegd technisch zuivere plantaardige lecithine met een peroxydegraad van ten hoogste 10.

De benaming van het produkt wordt aangevuld met de benaming en het percentage van deze toevoeging, behalve wanneer lecithine wordt toegevoegd aan de verschillende voor de consument bestemde soorten chocolade en melkchocolade.

De in de artikelen 1, 2, 4, 5 en 6 genoemde produkten mogen niet meer dan 0,5 % fosfatiden,

berekend op hun gewicht, bevatten ; voor de verschillende soorten cacaopoeder bedraagt dit percentage evenwel 1 %.

4. Met uitzondering van zetmeelhoudende stoffen en vetten, voor zover niet aanwezig in de samenstellende delen, mogen voor menselijke consumptie geschikte stoffen aan de verschillende soorten chocolade en melkchocolade worden toegevoegd, mits :

a) indien zij zijn toegevoegd in zichtbare en scheidbare delen, het totaal daarvan niet minder dan 5 % en niet meer dan 40 % van het gewicht van het produkt bedraagt en de benaming van de chocolade wordt aangevuld met de vermelding van de namen der toegevoegde stoffen ;

b) indien zij op vrijwel niet te onderscheiden wijze zijn verwerkt, het totaal daarvan niet meer bedraagt dan 30 % van het gewicht van het produkt. In dat geval :

— behoeft bij verwerking van honig, amandelen, walnoten, hazelnoten, gekonfijte vruchten, gedroogde vruchten, bereidingen op basis van vruchten, room, toter of moutextract, eieren, eigeel of eiwit, in een zodanige verhouding dat het totaal daarvan minder bedraagt dan 5 % van het gewicht van het produkt, de benaming van de chocolade niet te worden aangevuld met de vermelding der toegevoegde stoffen ;

— moet bij verwerking van honig, amandelen, walnoten, hazelnoten, gekonfijte vruchten, gedroogde vruchten, bereidingen op basis van vruchten, room, boter, moutextract, eieren, eigeel of eiwit in een zodanige verhouding dat het totaal daarvan 5 % of meer van het gewicht van het produkt be-

draagt, de benaming van chocolade worden aangevuld met de vermelding der toegevoegde stoffen ;

- moet bij verwerking van koffie tot een in koffie uitgedrukte hoeveelheid van meer dan 1 % van het gewicht van het produkt, de benaming van de chocolade worden aangevuld met de vermelding van de toegevoegde stof ;
- moet bij verwerking van andere dan de hierboven genoemde, voor menselijke consumptie geschikte stoffen, de benaming van chocolade worden aangevuld met de vermelding der toegevoegde stoffen en een percentage.

Artikel 9

1. De termen « chocolade » of « choco » mogen deel uitmaken van de benaming van andere produkten dan die, bedoeld in een der voorgaande artikelen, indien zij gedeeltelijk bestaan uit cacao, chocolade, melkchocolade, chocoladecouverture of melkchocoladecouverture.

2. Produkten, welke in aard, samenstelling of uiterlijk gelijken op de in dit Reglement bedoelde waren en welke niet voldoen aan de in dit Reglement gestelde eisen, moeten worden aangeduid met de benaming « Cacaofantasie » of « Imitatiechocolade », vermeld in letters van gelijke grootte en kleur en van tenminste 5 mm. hoogte en een halve mm. lijndikte.

Artikel 10

1. Bij het in de handel brengen moeten op de houders en de verpakkingen, waarin de in de voorgaande artikelen bedoelde produkten vervat zijn, de benamingen en vermeldingen, in deze artikelen genoemd, zijn aangebracht.

2. Onverminderd het in artikel 9, lid 2, bepaalde, moeten de in lid 1 van dit artikel bedoelde benamingen en vermeldingen duidelijk zichtbaar en leesbaar zijn aangebracht in de volgende lettergrootten :

- voor produkten, waarvan het totaalgewicht 200 gr. of minder bedraagt : tenminste 2 mm ;
- voor produkten, waarvan het totaalgewicht meer dan 200 doch maximum 2.000 gr. bedraagt : tenminste 3 mm ;
- voor produkten, waarvan het totaalgewicht meer dan 2.000 gr. bedraagt : tenminste 10 mm.

Artikel 11

Het is verboden te verkopen, ten verkoop uit te stallen, danwel met het oog op de verkoop of de aflevering in voorraad te hebben of te vervoeren :

- 1° cacaomassa (-pasta), cacaopoeder, magere of sterk ontvette cacaopoeder, hieruit vervaardigde produkten of cacaoboter, vervaardigd uit cacaobonen of cacaozaden die geheel of gedeeltelijk door schimmel zijn aangetast ;
- 2° cacaomassa (-pasta), cacaopoeder, magere cacaopoeder of sterk ontvette cacaopoeder,
 - a) bevattende meer dan 10 % as, berekend op basis van de droge en ontvette stof, of waarvan de alkaliteit van de as, bepaald door toevoeging van broomcresolgroen en uitgedrukt in ml normaal natriumhydroxyde-oplossing, meer dan 155 bedraagt ;
 - b) behandeld met alkaliën en bevattende meer dan 14 % as, bepaald op basis van de droge en ontvette stof.

3° cacaoprodukten :

- a) die giftige stoffen bevatten,
- b) die geheel of gedeeltelijk zijn aangetast door schimmel of ongedierte,
- c) waaraan conserveermiddelen zijn toegevoegd,
- d) waaraan koolwaterstoffen zijn toegevoegd.

4° cacaooter verkregen of bereid in strijd met het bepaalde in artikel 3.

Artikel 12

Het is verboden om op welke wijze dan ook aanduidingen of merktekens te gebruiken welke misleidend kunnen zijn m.b.t. de aard, de samenstelling, de oorsprong, de herkomst, het gewicht of de wijze van vervaardiging van de in dit reglement bedoelde produkten.

Artikel 13

De produkten in dit Reglement bedoeld, aanwezig in een verpakking, bestemd of geschikt om met de inhoud aan de verbruiker te worden afgeleverd, moeten op de verpakking zijn voorzien van een aanduiding, aangevende de hoeveelheid der in de verpakking aanwezige waar, met dien verstande, dat geen hoeveelhedaanduiding is vereist, indien het gewicht van de zich in de verpakking bevindende waar minder dan 100 gr. bedraagt. Deze aanduidingen moeten zijn aangebracht met inachtneming van de in artikel 10, lid 2, bepaalde afmetingen.

Artikel 14

Wat betreft de aanduiding van de naam van de fabrikant of de verkoper blijven, in afwachting van de richtlijnen van het Comité van Ministers,

de thans geldende nationale voorschriften van kracht.

Artikel 15

De produkten, welke op enigerlei wijze zijn aangeduid als of kennelijk voorhanden zijn als een der produkten, in dit Reglement bedoeld, moeten voldoen aan de eisen, welke aan bedoeld produkt bij dit Reglement zijn gesteld.

Artikel 16

Dit Reglement is niet van toepassing op produkten, die kennelijk bestemd zijn om uit het Beneluxgebied te worden uitgevoerd, danwel zich bevinden in een speciale bewaarplaats met het opschrift « export » of « uitvoer ».