Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 24 juillet 1973

relative au rapprochement des législations des États membres concernant les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine

(73/241/CEE)

(JO L 228 du 16.8.1973, p. 23)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		nº	page	date
►**M1**	Directive 74/411/CEE du Conseil du 1er août 1974	L 221	17	12.8.1974
►**M2**	Directive 74/644/CEE du Conseil du 19 décembre 1974	L 349	63	28.12.1974
►**M3**	Directive 75/155/CEE du Conseil du 4 mars 1975	L 64	21	11.3.1975
►**M4**	Directive 76/628/CEE du Conseil du 20 juillet 1976	L 223	1	16.8.1976
►**M5**	Directive 78/609/CEE du Conseil du 29 juin 1978	L 197	10	22.7.1978
►**M6**	Directive 78/842/CEE du Conseil du 10 octobre 1978	L 291	15	17.10.1978
►**M7**	Directive 80/608/CEE du Conseil du 30 juin 1980	L 170	33	3.7.1980

Modifiée par:

►**A1**	Acte d'adhésion de la Grèce	L 291	17	19.11.1979

Rectifiée par:

►**C1** Rectificatif, JO L 63 du 5.3.1974, p. 34 (73/241/CEE)

▼B

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 24 juillet 1973

relative au rapprochement des législations des États membres concernant les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine

(73/241/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment ses articles 100 et 227,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée,

vu l'avis du Comité économique et social,

considérant 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;

considérant que, dans certains États membres, leur conditionnement fait également l'objet de prescriptions impératives;

considérant que les différences qui existent actuellement entre les législations nationales entravent la libre circulation notamment pour diverses sortes de produits 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;

considérant, par conséquent, que le rapprochement des dispositions relatives à ces produits doit être réalisé et qu'il est nécessaire de fixer des définitions et des règles communes pour la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage, afin d'assurer la libre circulation desdits produits;

considérant toutefois qu'il n'est pas possible d'harmoniser dans la présente directive toutes celles des dispositions applicables aux denrées alimentaires qui peuvent entraver les échanges concernant les produits de cacao et de chocolat, mais que le nombre des entraves qui subsistent de ce fait est destiné à se réduire au fur et à mesure que progressera l'harmonisation des dispositions nationales relatives aux denrées alimentaires;

considérant que, afin de protéger les consommateurs dans certains États membres, la mention «halbbitter» est réservée à un chocolat caractérisé par une teneur minimale élevée de certains composants; que cette mention n'est guère susceptible d'être utilisée dans l'ensemble de la Communauté; que, dans ces conditions, il semble approprié de prévoir un délai de trois ans pendant lequel l'emploi de cette mention peut être réservé au chocolat ayant une teneur minimale en matière sèche totale de cacao particulièrement élevée;

considérant que l'emploi, dans les produits de chocolat, de matière grasse végétale autre que le beurre de cacao est admis dans certains États membres et qu'il y est largement fait usage de cette autorisation; qu'il ne peut toutefois être décidé dès à présent des possibilités et des modalités de l'extension de l'utilisation de ces matières grasses à l'ensemble de la Communauté, étant donné que les informations économiques et techniques disponibles à ce jour ne permettent pas d'arrêter une position définitive et que, par conséquent, la situation devra être réexaminée à la lumière des évolutions futures;

considérant que, s'il est d'ores et déjà possible d'arrêter une échelle de poids des produits de chocolat présentés sous la forme de tablettes ou bâtons, la même possibilité n'existe pas encore en ce qui concerne les produits de cacao en poudre étant donné que le choix des différents seuils nécessite dans ce cas des examens plus approfondis qui n'ont pu

▼B

être menés à terme et que ce choix devra par conséquent s'effectuer plus tard;

considérant que les dénominations retenues dans la présente directive pour les différents produits de cacao et de chocolat diffèrent, dans certains cas, de celles qui sont utilisées dans l'un ou l'autre des États membres; qu'il convient, en conséquence, d'habituer les consommateurs à ces nouvelles dénominations en permettant pendant une certaine période l'usage simultané de celles qui sont actuellement en vigueur;

considérant que la détermination des méthodes d'analyse relatives au contrôle des critères de pureté de certains produits, ainsi que la détermination des modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits de cacao et de chocolat, constituent des mesures d'application de caractère technique et qu'il convient d'en confier l'adoption à la Commission dans le but de simplifier et d'accélérer la procédure;

considérant que, dans tous les cas pour lesquels le Conseil confère à la Commission des compétences pour l'exécution de règles établies dans le domaine des denrées alimentaires, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du Comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision du Conseil du 13 novembre 1969 ([1]);

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

considérant qu'il y a lieu d'adopter des mesures particulières pour tenir compte de la situation propre aux nouveaux États membres,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Au sens de la présente directive, on entend par produits de cacao et de chocolat les produits destinés à l'alimentation humaine définis à l'annexe I.

Article 2

Les États membres prennent toutes dispositions utiles pour que les produits visés à l'article 1[er] ne puissent être commercialisés que s'ils répondent aux définitions et règles prévues dans la présente directive et son annexe I.

Article 3

1. Les dénominations énumérées à l'annexe I paragraphe 1 sont réservées aux produits qui y sont définis et doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner.

Toutefois,

— les dénominations «pralina» ou «cioccolatino» peuvent être utilisées en Italie et la dénomination «a chocolate» peut être utilisée en Irlande et au Royaume-Uni pour désigner du chocolat, du chocolat de ménage, du chocolat aux noisettes gianduja, du chocolat au lait, du chocolat de ménage au lait, du chocolat au lait et aux noisettes gianduja, ou du chocolat blanc de la taille d'une bouchée,

— la même dénomination «milk chocolate» peut être exigée en Irlande et au Royaume-Uni pour désigner les produits définis à l'annexe I

([1]) JO n° L 291 du 19. 11. 1969, p. 9.

▼B

paragraphe 1 sous 1.21 et 1.22, à condition que cette dénomination soit accompagnée, dans les deux cas, de l'indication de la teneur en matière solide provenant de l'évaporation du lait, fixée pour chancun de ces deux produits par la mention «milk solids: … % minimum»,

▼M3

— la dénomination «filled chocolate» peut être remplacée en langue anglaise par l'une des dénominations suivantes: «chocolate with … filling», «chocolate with … centre».

▼B

2. Ne sont toutefois pas affectées par le paragraphe précédent les dispositions en vertu desquelles ces dénominations peuvent être utilisées à titre complémentaire et conformément aux usages pour désigner d'autres produits ne pouvant être confondus avec ceux définis à l'annexe I.

Article 4

Ne peuvent être utilisés dans la fabrication des produits définis à l'annexe I, 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 réalisé par solvant.

Article 5

1. Le Conseil, statuant à l'unanimité sur proposition de la Commission, détermine

a) la liste des solvants pouvant être utilisés pour l'extraction du beurre de cacao;

b) les critères de pureté pour le beurre de cacao, pour les solvants utilisés pour son extraction et, s'il y a lieu, pour les autres produits d'addition ou de traitement visés à l'annexe I.

2. Jusqu'à l'entrée en vigueur des mesures d'application visées au paragraphe 1 sous a), les États membres n'autorisent comme solvant pour l'extraction du beurre de cacao que l'essence de pétrole 60/75, dite essence B, ou sa fraction principale pure. Toutefois, au cours de cette même période, les États membres peuvent maintenir, pour les produits commercialisés sur leur territoire, les dispositions nationales autorisant d'autres solvants.

3. Au cas où l'emploi dans les produits visés à l'article 1er de l'une des substances visées aux paragraphes 1 et 2, ou sa teneur en l'un ou plusieurs des éléments déterminés en application du paragraphe 1 sous b), serait susceptible de présenter un danger pour la santé humaine, un État membre peut, pour une période d'un an au maximum, suspendre l'autorisation d'emploi de cette substance ou réduire la teneur maximale autorisée en l'un ou plusieurs des éléments dont il s'agit. Il en informe immédiatement la Commission qui consulte les États membres.

Sur proposition de la Commission, le Conseil, statuant à l'unanimité, décide sans délai si des mesures doivent être prises et, le cas échéant, arrête par voie de directive les modifications nécessaires. Au besoin, le Conseil, statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission, peut également prolonger d'un an au maximum la période mentionnée à l'alinéa précédent.

Article 6

▼M3

1. Le chocolat, le chocolat de ménage, le chocolat aux noisettes gianduja, le chocolat au lait, le chocolat de ménage au lait, le chocolat au lait et aux noisettes gianduja, le chocolat blanc et le chocolat fourré, lorsqu'ils sont présentés sous forme de tablette ou de bâton, d'un poids individuel égal ou supérieur à 85 g et ne dépassant pas 500 g, sont commercialisés sous les seuls poids individuels suivants: 85 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g et 500 g.

▼M4

2. Les produits de cacao en poudre définis à l'annexe I paragraphe 1 sous 1.8 à 1.13, lorsqu'ils sont conditionnés en emballage d'un poids net individuel, égal ou supérieur à 50 grammes et ne dépassant pas 1 kilogramme, sont commercialisés sous les seuls poids nets individuels suivants: 50 grammes, 75 grammes, 125 grammes, 250 grammes, 500 grammes, 750 grammes et 1 kilogramme.

▼B

Article 7

1. Les seules mentions obligatoires à porter sur les emballages, récipients ou étiquettes des produits définis à l'annexe I, mentions qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles, sont les suivantes:

a) la dénomination qui leur est réservée; dans le cas des produits définis à l'annexe I paragraphe 1 sous 1.27, cette dénomination est accompagnée d'une mention de nature à informer le consommateur sur le produit de fourrage utilisé, sans préjudice des dispositions applicables, le cas échéant, à ce dernier;

b) pour les produits visés à l'annexe I paragraphe 1 sous 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.16, 1.17, 1.21 et 1.22, l'indication de la teneur en matière sèche totale de cacao par la mention obligatoire de «cacao: … % minimum»;

c) pour le chocolat fourré et les bonbons de chocolat ou pralines obtenus à partir de produits de chocolat autres que le chocolat ou le chocolat de couverture, un qualificatif supplémentaire indiquant la nature du ou des types de chocolat ainsi utilisés; toutefois, pendant une période de 5 ans à compter de la notification de la présente directive, s'agissant des bonbons de chocolat ou pralines, et pour autant que l'obligation ci-dessus ne résulte pas de dispositions nationales, le qualificatif supplémentaire dont il s'agit n'est obligatoire que dans le seul cas, où ces produits sont obtenus à partir de chocolat de ménage, de chocolat de ménage au lait ou de chocolat blanc;

d) s'il y a lieu, les mentions obligatoires prévues à l'annexe I paragraphes 4 à 7;

▼M3

e) le poids net, sauf si les produits sont d'un poids inférieur à 50 g; toutefois, dans le cas des produits d'un poids inférieur à 50 g par unité qui sont présentés en emballage global dont le poids net total est égal ou supérieur à 50 g, soit le poids net total sur l'emballage global, soit le poids net individuel sur chaque emballage unitaire pour autant que cette indication soit clairement lisible de l'extérieur; cette indication peut être remplacée par celle du poids net minimal dans le cas des moulages creux;

▼B

f) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté.

2. Par dérogation au paragraphe 1, et sans préjudice des dispositions à arrêter par la Communauté en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, les États membres peuvent maintenir les dispositions nationales qui imposent l'indication:

a) de l'établissement de fabrication pour leur production nationale,

b) du pays d'origine, cette mention ne pouvant toutefois être exigée pour les produits fabriqués à l'intérieur de la Communauté.

▼M3

2*bis* Si les produits définis à l'annexe I sont conditionnés en emballages ou récipients contenant un poids égal ou supérieur à 10 kg et ne sont pas commercialisés au détail, les indications visées au paragraphe 1 sous b), c), d) et e), ainsi que les indications visées au paragraphe 1 sous f) pour les produits définis à l'annexe I sous 1.1 à 1.7, peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement.

▼B

3. Les États membres s'abstiennent de préciser, au-delà de ce qui est prévu au paragraphe 1, les modalités selon lesquelles les indications prescrites audit paragraphe doivent être données.

Toutefois, les États membres peuvent interdire sur leur territoire:

— le commerce des produits définis à l'annexe I, si les inscriptions prévues au paragraphe 1 sous a), c) et d) ne figurent pas dans la ou les langues nationales sur l'une des faces de l'emballage ou du récipient;

— le commerce du produit défini à l'annexe I paragraphe 1 sous 1.22, si la dénomination «milk chocolate» figure sur les emballages.

Article 8

La dénomination principale «chocolat» ou «chocolat au lait» ne peut être complétée par des mentions ou qualificatifs se rapportant à la qualité que:

a) si le chocolat contient au moins 43 % de matière sèche totale de cacao, soit au moins 26 % de beurre de cacao;

b) si le chocolat au lait ne contient pas plus de 50 % de saccharose et contient au moins 30 % de matière sèche totale de cacao, ainsi que 18 % de matières solides provenant de l'évaporation du lait, soit au moins 4,5 % de graisse butyrique.

Article 9

1. Pendant un délai de quatre ans à compter de la notification de la présente directive, et par dérogation à l'article 7 paragraphe 1 sous a), les États membres peuvent permettre que, sur les emballages, récipients ou étiquettes, la dénomination réservée soit accompagnée de la dénomination antérieurement utilisée selon les usages ou les dispositions nationales en vigueur au moment de la notification de la présente directive.

2. Pendant un délai de trois ans à compter de la notification de la présente directive, et par dérogation à l'article 8, les États membres réservent l'emploi de la mention «halbbitter» pour le chocolat contenant au moins 50 % de matière sèche totale de cacao, soit au moins 18 % de beurre de cacao.

Article 10

1. Les États membres prennent toutes dispositions utiles pour que le commerce des produits visés à l'article 1er, conformes aux définitions et règles prévues dans la présente directive et son annexe I, ne puisse être entravé par l'application des dispositions nationales non harmonisées qui règlent la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement ou l'étiquetage de ces seuls produits ou des denrées alimentaires en général.

2. Le paragraphe 1 n'est pas applicable aux dispositions non harmonisées justifiées par des raisons:

— de protection de la santé publique,

— de répression des tromperies, à condition que ces dispositions ne soient pas de nature à entraver l'application des définitions et règles prévues par la présente directive,

— le protection de la propriété industrielle et commerciale, d'indications de provenance, d'appellations d'origine et de répression de la concurrence déloyale.

Article 11

Sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 12:

a) les modalités de prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle des critères de pureté visés à l'article 5 paragraphe 1 sous b);

▼B

b) les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits définis à l'annexe I.

Article 12

1. Dans le cas où il est fait appel à la procédure définie au présent article, le Comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision du Conseil du 13 novembre 1969, ci-après dénommé le «Comité», est saisi par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

2. Le représentant de la Commission soumet au Comité un projet de mesures à prendre. Le Comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. Il se prononce à la majorité de ►**A1** quarante-cinq ◄ voix, les voix des États membres étant affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. a) La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du Comité.

b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du Comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

c) Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission.

Article 13

L'article 12 est applicable pendant une période de dix-huit mois à compter de la date à laquelle le Comité a été saisi pour la première fois en application de l'article 12 paragraphe 1.

Article 14

1. La présente directive s'applique également aux 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,

a) en vertu desquelles est actuellement admise ou interdite l'addition, aux différents produits de chocolat définis à l'annexe I, de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao. Le Conseil décide, sur proposition de la Commission, au terme d'un délai de trois ans à compter de la notification de la présente directive, des possibilités et des modalités de l'extension de l'utilisation de ces matières grasses à l'ensemble de la Communauté;

b) en vertu desquelles la vente au détail des différents produits de chocolat sans emballage est interdite ou autorisée;

c) ►**M3** en vertu desquelles est interdite la commercialisation des produits présentés sous forme de tablette ou de bâton d'un poids supérieur à 75 g et non supérieur à 85 g. ◄ Le Conseil, sur proposition de la Commission, détermine ultérieurement les modalités applicables à cet égard trois ans après la notification de la présente directive;

d) qui règlent de manière moins rigoureuse l'étiquetage lors de la vente au détail, des produits de fantaisie tels que figurines, cigarettes, œufs, ainsi que des bonbons de chocolat ou pralines en vrac; en ce cas, ces dispositions ne peuvent imposer que l'apposition d'une pancarte à proximité du produit exposé;

e) qui sont applicables aux produits diététiques jusqu'à la mise en vigueur de dispositions communautaires en la matière;

▼B

f) en vertu desquelles est admise la commercialisation de produits de chocolat autres que ceux définis à l'annexe I sous les dénominations de «chocolat à la crème» et de «chocolat au lait écrémé».

3. La présente directive ne s'applique pas aux produits énumérés à l'annexe I paragraphe 1 et destinés à l'exportation en dehors de la Communauté.

Article 15

►M1 Avant le ►M2 1er juillet 1975 ◄, les États membres modifient, s'il y a lieu, leurs législations pour se conformer aux dispositions de la présente directive et en informent immédiatement la Commission. ◄ ►M3 La législation ainsi modifiée est appliquée de manière à

— admettre le commerce des produits conformes aux dispositions de la présente directive, à partir du 1er janvier 1976,

— interdire le commerce des produits non conformes aux dispositions de la présente directive, à partir du 1er janvier 1977. ◄

Article 16

La présente directive s'applique également aux départements français d'outre-mer.

Article 17

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

▼B

ANNEXE I

1. Au sens de la directive, on entend par:

1.1 *Fèves de cacao*

les graines du cacaoyer (Theobroma cacao L.) fermentées et séchées;

1.2 *cacao en grains*

les fèves de cacao, 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;

1.3 *pousse de cacao*

éléments de fèves de cacao se présentant sous forme de petites particules, recueillies séparément lors des opérations de décorticage et de dégermage, et contenant au moins 20 % de matière grasse calculée d'après le poids de la matière sèche;

1.4 *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;

1.5 *tourteau de cacao*

le cacao en grains ou en pâte transformé en tourteau par un procédé mécanique et contenant, sous réserve de la définition du 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;

1.6 *tourteau de cacao maigre, tourteau de cacao fortement dégraissé*

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

1.7 *tourteau de cacao de torsion* (expeller)

les fèves de cacao, les pousses de cacao avec ou sans cacao en grains ou tourteau de cacao, transformées en tourteau par expeller;

1.8 *cacao en poudre, cacao*

le tourteau de cacao, obtenu par pression hydraulique, 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;

1.9 *cacao maigre en poudre, cacao maigre, cacao fortement dégraissé en poudre, cacao fortement dégraissé*

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

▼C1

1.10 *cacao sucré en poudre, cacao sucré, chocolat en poudre*

▼B

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;

▼M3

1.11 *cacao de ménage sucré en poudre, cacao de ménage sucré, chocolat de ménage en poudre*

▼B

le produit obtenu par le mélange de cacao en poudre et de saccharose, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent au moins 25 grammes de cacao en poudre;

▼B

1.12 *cacao maigre sucré en poudre, cacao maigre sucré, cacao fortement dégraissé sucré en poudre, cacao fortement dégraissé sucré*

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;

▼M3

1.13 *cacao de ménage maigre sucré en poudre, cacao de ménage maigre sucré, cacao de ménage fortement dégraissé sucré en poudre, cacao de ménage fortement dégraissé sucré*

▼B

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 25 grammes de cacao maigre en poudre;

1.14 *beurre de cacao*

▼C1

la matière grasse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao et qui est conforme aux dispositions ci-après: le beurre de cacao est présenté sous l'une des formes et dénominations suivantes:

▼B

— *beurre de cacao de pression ou beurre de cacao*

le beurre de cacao obtenu par pression à partir de l'une ou plusieurs des matières premières suivantes:

cacao en grains, cacao en pâte, tourteau de cacao, tourteau de cacao maigre.

Il répond aux caractéristiques suivantes:

— teneur en insaponifiables déterminée à l'éther de pétrole	pas plus de 0,35 %
— ►M3 teneur en acides gras libres ◄	pas plus de 1,75 % (exprimée en acide oléique)

— *beurre de cacao d'expeller*

le beurre de cacao obtenu par torsion (expeller) à partir de fèves de cacao, seules ou en mélange avec du cacao en grains, du cacao en pâte, du tourteau de cacao ou du tourteau de cacao maigre.

Il repond aux caractéristiques suivantes:

— teneur en insaponifiables déterminée à l'éther de pétrole	pas plus de 0,50 %
— ►M3 teneur en acides gras libres ◄	pas plus de 1,75 % (exprimée en acide oléique)

— *beurre de cacao raffiné*

le beurre de cacao, obtenu par pression, par torsion (expeller), par extraction au moyen d'un solvant ou par une combinaison de ces procédés, à partir de l'une ou de plusieurs des matières premières suivantes:

fèves de cacao, cacao en grains, pousses de cacao, cacao en pâte, tourteau de cacao, tourteau de cacao maigre, tourteau d'expeller, et qui est raffiné conformément au paragraphe 3 sous b); dans le cas où la graisse de cacao, produite soit par le fabricant de «beurre de cacao raffiné» lui-même, soit par un autre fabricant, est utilisée en tant que matière première intermédiaire, celle-ci doit avoir été obtenue à partir des matières premières énumérées ci-dessus.

Il répond aux caractéristiques suivantes:

— teneur en insaponifiables déterminée à l'éther de pétrole	pas plus de 0,50 %
— ►M3 teneur en acides gras libres ◄	pas plus de 1,75 % (exprimée en acide oléique)
— teneur en matières grasses provenant des coques et germes	non supérieure, proportionnellement, à la teneur existant naturellement dans les fèves de cacao.

▼B

1.15 *graisse de cacao*

la matière grasse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao et qui n'est pas conforme aux caractéristiques fixées pour les différentes catégories de beurre de cacao;

1.16 *chocolat*

le produit obtenu à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de cacao en poudre ou de cacao maigre en poudre 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 matière sèche totale de cacao, 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 8;

1.17 *chocolat de ménage*

le produit obtenu à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de cacao en poudre ou de cacao maigre en poudre et de saccharose avec ou sans addition de beurre de cacao, et contenant au moins 30 % de matière sèche totale de cacao, au moins 12 % 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 8;

1.18 *chocolat vermicelle ou chocolat en flocons*

le chocolat sous forme de granulés ou de flocons, dont la teneur minimale en matière sèche totale de cacao est de 32 % et celle en beurre de cacao de 12 %;

▼M5

1.19 *chocolat aux noisettes gianduja (ou l'un des dérivés du dernier mot)*

Le produit obtenu à partir de chocolat dont la teneur minimale en matière sèche totale 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 ajoutés:

— du lait ou des matières provenant de la déshydratation partielle ou entière du lait entier ou du lait partiellement ou entièrement écrémé dans une proportion telle que le produit fini ne contienne pas plus de 5 % en poids de matière sèche totale d'origine lactique dont un maximum de 1,25 % de graisse butyrique,

— des amandes, des noisettes et des noix, entières ou en morceaux, dans une proportion telle que les poids de ces additions, ajouté à celui des noisettes broyées, ne dépasse pas 60 % du poids total du produit

▼B

1.20 *chocolat de couverture*

le chocolat dont la teneur minimale en beurre de cacao est de 31 % et celle en cacao sec dégraissé de 2,5 %; si le chocolat de couverture est désigné comme «chocolat de couverture de couleur foncée», sa teneur minimale en beurre de cacao est de 31 % et sa teneur minimale en cacao sec dégraissé est de 16 %;

▼M3

1.21 *chocolat au lait*

le produit obtenu à partir du cacao en grains, de cacao en pâte, de cacao en poudre ou de cacao maigre en poudre et de saccharose, avec ou sans adjonction de beurre de cacao, ainsi qu'à partir de lait ou de matière provenant de la déshydratation partielle ou entière du lait entier ou du lait partiellement ou entièrement écrémé et éventuellement de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de graisse butyrique; il répond aux caractéristiques suivantes, sous réserve des définitions du chocolat vermicelle au lait, du chocolat au lait et aux noisettes gianduja et du chocolat de couverture au lait:

— matière sèche totale de cacao	pas moins de 25 %
— cacao sec dégraissé	pas moins de 2,5 %

▼**M3**

— matière sèche totale d'origine lactique provenant des ingrédients énumérés ci-dessus	pas moins de 14 %
— graisse butyrique	pas moins de 3,5 %
— matières grasses totales	pas moins de 25 %
— saccharose	pas plus de 55 %;

ces pourcentages étant calculés après déduction du poids des additions prévues aux paragraphes 5 à 8;

1.22 *chocolat de ménage au lait*

le produit obtenu à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de cacao en poudre ou de cacao maigre en poudre et de saccharose, avec ou sans addition de beurre de cacao, ainsi qu'à partir de lait ou de matières provenant de la déshydratation partielle ou entière du lait entier ou du lait partiellement ou entièrement écrémé, et éventuellement de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de graisse butyrique; il répond aux caractéristiques suivantes:

— matière sèche totale de cacao	pas moins de 20 %
— cacao sec dégraissé	pas moins de 2,5 %
— matière sèche totale d'origine lactique provenant des ingrédients énumérés ci-dessus	pas moins de 20 %
— graisse butyrique	pas moins de 5 %
— matières grasses totales	pas moins de 25 %
— saccharose	pas plus de 55 %;

ces pourcentages étant calcules après déduction du poids des additions prévues aux paragraphes 5 à 8;

1.23 *chocolat vermicelle au lait ou chocolat en flocons au lait*

le chocolat au lait sous forme de granulés ou de flocons, et dont les caractéristiques suivantes diffèrent de celles prévues au paragraphe 1 sous 1.21:

— matière sèche totale de cacao	pas moins de 20 %
— matière sèche totale d'origine lactique provenant des ingrédients énumérés au paragraphe 1 sous 1.21	pas moins de 12 %
— graisse butyrique	pas moins de 3 %
— matières grasses totales	pas moins de 12 %
— saccharose	pas plus de 66 %;

1.24 *chocolat au lait et aux noisettes gianduja (ou l'un des dérivés du dernier mot)*

le produit obtenu à partir de chocolat au lait dont la teneur minimale en matière sèche totale d'origine lactique 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 total du produit;

▼**B**

1.25 *chocolat de couverture au lait*

le chocolat au lait dont la teneur minimale en matières grasses est de 31 %;

▼M3

1.26 *chocolat blanc*

le produit exempt de matières colorantes, obtenu à partir de beurre de cacao et de saccharose, ainsi qu'à partir de lait ou de matières provenant de la déshydratation partielle ou entière du lait entier ou du lait partiellement ou entièrement écrémé et éventuellement de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de graisse butyrique; il répond aux caractéristiques suivantes:

— beurre de cacao	pas moins de 20 %
— matière sèche totale d'origine lactique provenant des ingrédients énumérés ci-dessus	pas moins de 14 %
— graisse butyrique	pas moins de 3,5 %
— saccharose	pas plus de 55 %,

ces pourcentages étant calculés après déduction du poids des additions prévues aux paragraphes 5 à 8;

▼B

1.27 *chocolat fourré*

Sans préjudice des dispositions applicables au produit de fourrage utilisé, le produit ►C1 fourré, à l'exclusion des produits de la boulangerie ◄ fine, de la pâtisserie et de la biscuiterie, et dont la partie extérieure est constituée de chocolat, de chocolat de ménage, de chocolat aux noisettes gianduja, de chocolat de couverture, de chocolat au lait, de chocolat de ménage au lait, de chocolat au lait et aux noisettes gianduja, de chocolat de couverture au lait ou de chocolat blanc et représente 25 % au moins du poids total du produit;

1.28 *bonbon de chocolat (France), praline ou bonbon de chocolat (Belgique, Luxembourg)*

Le produit de la taille d'une bouchée, constitué:

— soit de chocolat fourré,

— soit d'une juxtaposition de parties de chocolat, de chocolat de ménage, de chocolat aux noisettes gianduja, de chocolat de couverture, de chocolat au lait, de chocolatde ménage au lait, de chocolat au lait et aux noisettes gianduja, de chocolat de couverture au lait ou de chocolat blanc et de parties d'autres matières comestibles, pour autant que les parties des produits de chocolat soient au moins partiellement et clairement apparentes et représentent 25 % au moins du poids total du produit,

— soit d'un mélange de chocolat, de chocolat de ménage, de chocolat de couverture, de chocolat au lait, de chocolat de ménage au lait ou de chocolat de couverture au lait et d'autres matières comestibles à l'exclusion:

  — des farines, amidons et fécules,

  — sans préjudice de l'article 14 paragraphe 2 sous a), des matières grasses autres que le beurre de cacao et des matières grasses provenant du lait,

  pour autant que les produits de chocolat représentent 25 % au moins du poids total du produit.

2. Les fèves de cacao, le cacao en grains, la pousse de cacao, le cacao en pâte, le tourteau de cacao, le tourteau de cacao maigre, le tourteau de cacao de torsion, le cacao en poudre et le cacao maigre en poudre peuvent être alcalinisés 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, 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 total du produit.

La teneur maximale en cendres du produit est de 14 % de la matière sèche dégraissée, si le produit a subi le traitement prévu ci-dessus.

▼B

3. a) Le beurre de cacao ne peut faire l'objet de traitements autres que ceux énumérés ci-après:

— filtration, centrifugation et autres procédés physiques usuels en vue de la démucilagination,

— traitement par la vapeur d'eau surchauffée sous vide et autres procédés physiques usuels en vue de la désodorisation;

b) Pour le beurre de cacao raffiné, sont en outre autorisés

— le traitement par une lessive alcaline ou une substance similaire usuellement employée en vue de la neutralisation,

— le traitement au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes:

— bentonite,

— charbons actifs,

— autres substances similaires usuellement employées en vue de la décoloration.

4. Les produits énumérés au paragraphe 1 peuvent contenir au lieu de saccharose:

— du glucose cristallisé (dextrose), du fructose, du lactose ou du maltose, à concurrence au total de 5 % du poids total du produit et sans qu'il soit nécessaire de le déclarer;

— du glucose cristallisé (dextrose) dans une proportion supérieure à 5 % et non supérieure à 20 % du poids total du produit. Dans ce cas, la dénomination du produit est accompagnée de la mention «avec glucose cristallisé» ou «avec dextrose».

5. a) A l'exclusion des compositions aromatiques rappelant la saveur de chocolat naturel ou de la matière grasse du lait, les aromates, les substances aromatiques naturelles, les substances aromatiques synthétiques ou artificielles dont la composition chimique est identique à celle des principaux constituants des substances aromatiques naturelles, ainsi que l'éthylvanilline, peuvent être ajoutés au cacao en pâte et aux diverses sortes de cacao en poudre, de chocolat et de chocolat au lait, au chocolat blanc ainsi qu'aux bonbons de chocolat ou pralines;

b) sans préjudice du paragraphe 7, une mention relative à cette adjonction accompagne la dénomination

— du cacao en pâte, du chocolat de couverture et du chocolat de couverture au lait,

— des diverses sortes de cacao en poudre, de chocolat et de chocolat au lait autres que celles de couverture ainsi que de chocolat blanc, dès que le goût de l'aromate ou de la substance aromatique est prédominant.

Cette mention est faite

— en cas d'utilisation d'un aromate, par l'indication du nom de celui-ci,

▼M3

— en cas d'utilisation de substances aromatiques autres que l'éthylvanilline, par l'indication accompagnant la dénomination «au goût de …» ou «à l'arôme de …» accompagnée, en caractères de mêmes dimensions, d'une indication précisant la nature du goût ou de l'arôme, toute référence à une origine naturelle étant réservée aux substances aromatiques naturelles,

▼B

— en cas d'utilisation d'éthylvanilline, par l'indication «à l'éthylvanilline» ou «aromatisé à l'éthylvanilline».

6. La lécithine végétale techniquement pure, dont l'indice de peroxyde (exprimé en milliéquivalent par kg) ne dépasse pas 10, peut être ajoutée aux produits énumérés au paragraphe 1, 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 visées sous les points 1.16 à 1.28.

Les produits énumérés au paragraphe 1 ne peuvent contenir plus de 0,5 % de leur poids total en phosphatides; toutefois, ce pourcentage est porté à 1 % pour les diverses sortes de cacao en poudre, le chocolat de ménage au lait ainsi que pour le chocolat sous forme de granulés ou de flocons, et à 5 % pour les diverses sortes de cacao en poudre destiné à la fabrication de préparations instantanées, pour autant que les dispositions qui y sont relatives l'admettent et sous réserve d'une indication de cette destination sur les emballages et les documents commerciaux.

▼B

7. a) Sans préjudice de l'article 14 paragraphe 2 sous a), les matières comestibles, à l'exception des farines, amidons et fécules, ainsi que des matières grasses et de leurs préparations ne provenant pas excluvisement du lait, peuvent être ajoutées au chocolat, au chocolat de ménage, au chocolat de couverture, au chocolat au lait, au chocolat de ménage au lait, au chocolat de couverture au lait et au chocolat blanc.

   La quantité de ces matières, rapportée au poids total du produit fini, ne peut être

   i) ni inférieure à 5 %, ni supérieure au total à 40 %, lorsqu'elles sont ajoutées en morceaux apparents et séparables,

   ii) supérieure au total à 30 %, lorsqu'elles sont ajoutées sous une forme pratiquement indiscernable,

   iii) sans préjudice des dispositions prévues sous i), supérieure au total à 40 %, lorsqu'elles sont ajoutées à la fois en morceaux apparents et séparables et sous une forme pratiquement indiscernable;

   b) une mention relative aux matières comestibles ajoutées accompagne la dénomination des produits de chocolat visés sous a).

   Une telle mention est toutefois interdite en ce qui concerne:

▼M3

   i) le lait et les produits laitiers, lorsque le produit fini n'est pas du chocolat au lait, du chocolat de ménage au lait, du chocolat de couverture au lait ou du chocolat blanc;

▼B

   ii) le café et les spiritueux, lorsque la quantité de chacune de ces matières, rapportée au poids total du produit fini, est inférieure à 1 %;

   iii) les autres matières comestibles, incorporées sous une forme pratiquement indiscernable lorsque la quantité de chacune de ces matières, rapportée au poids total du produit fini, est inférieure à 5 %;

   c) dans le cas du chocolat fourré et des bonbons de chocolat ou pralines, les matières comestibles ajoutées visées sous a) ne sont pas comprises dans les parties de produits de chocolat qui, en vertu des points 1.27 et 1.28, doivent représenter au moins 25 % du poids total.

8. Le chocolat, le chocolat de ménage, le chocolat au lait, le chocolat de ménage au lait, le chocolat blanc, le chocolat fourré ainsi que les pralines ou bonbons de chocolat peuvent être garnis partiellement en surface au moyen de matières comestibles à la dose maximale de 10 % de leur poids total. Dans ce cas:

   a) les limites supérieures de 40 % et de 30 % fixées au paragraphe 7 sous a) et b) respectivement englobent les matières de garniture,

   b) les limites inférieures de 25 % fixées pour la présence des diverses sortes de chocolat dans le chocolat fourré et les pralines ou bonbons de chocolat s'appliquent au poids total du produit, garniture comprise.

▼B

ANNEXE II

▼M6

Mesures particulières

▼B

1. Par dérogation à l'article 2 de la directive, l'Irlande est dispensée de l'application de l'article 6 pour les produits commercialisés sur son territoire pendant toute la période où les unités de poids légalement utilisées dans ce pays au moment de son adhésion à la Communauté économique européenne restent autorisées.

▼M7

1 *bis*. Les États membres peuvent autoriser l'addition de sels d'ammonium des acides phosphatidiques dans les produits de cacao et de chocolat visés à l'annexe I paragraphe 1 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 les sels d'ammonium des acides phosphatidiques sont ajoutés aux diverses sortes de chocolat visées à l'annexe I sous les points 1.16 à 1.28.

En cas d'utilisation des phosphatides d'ammonium, les teneurs maximales fixées à l'annexe I paragraphe 6 troisième alinéa sont également d'application.

Le Conseil peut, selon la procédure prévue à l'article 100 du traité, inclure cette substance à l'annexe I.

▼M6

2. a) La présente directive n'affecte pas les dispositions des législations nationales en vigueur le 1er août 1973 et en vertu desquelles est admis l'emploi:

i) de l'acide phosphorique comme agent de neutralisation dans les produits de cacao alcalinisés conformément à l'annexe I paragraphe 2;

ii) de substances aromatiques autres que celles prévues à l'annexe I paragraphe 5 sous a) dans les produits de cacao et de chocolat visés audit paragraphe;

▼M7

iii) du polyricinoléate de polyglycérol et du tristéarate de sorbitane dans les produits de cacao et de chocolat visés à l'annexe I paragraphe 6 premier alinéa.

▼M6

b) la dérogation prévue:

i) sous a) sous i) prend fin le 30 juin 1981; toutefois, avant cette échéance, le Conseil peut, selon la procédure prévue à l'article 100 du traité, inclure dans l'annexe I la substance visée au paragraphe 2 sous i); l'inclusion de cette substance dans l'annexe I ne peut être décidée que si les recherches scientifiques ont prouvé son innocuité pour la santé humaine et si son utilisation est nécessaire du point de vue économique;

ii) sous a) sous ii) prend fin à une date que le Conseil fixe avant le 1er janvier 1983, selon la procédure prévue à l'article 100 du traité, et en tout cas au moment où est mise en application une réglementation communautaire énumérant les substances aromatiques pouvant être employées dans les denrées alimentaires;

iii) sous a) sous iii) prend fin le ►M7 31 décembre 1983 ◄; toutefois, avant cette échéance, le Conseil peut, selon la procédure prévue à l'article 100 du traité, inclure dans l'annexe I paragraphe 6 premier alinéa les substances visées sous a) sous iii).