

Arrêté du ministre du commerce et de l'artisanat, du ministre de la santé publique et du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 11 avril 2007, relatif aux produits de cacao et de chocolat.

Le ministre du commerce et de l'artisanat, le ministre de la santé publique et le ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises,

Vu la loi n° 91-64 du 29 juillet 1991, relative à la concurrence et aux prix et tous les textes la modifiant et la complétant,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur notamment les articles 3 et 5,

Vu le décret n° 2003-1718 du 11 août 2003, relatif à la fixation des critères généraux de la fabrication, de l'utilisation et de la commercialisation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et notamment son article 8,

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 10 septembre 1956, portant modification, en ce qui concerne la confiserie et les produits annexes, de l'arrêté du 12 janvier 1921, pris en application du décret du 10 octobre 1919 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles ou naturels,

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 18 septembre 1993, fixant les modalités de prélèvement des échantillons prévues par la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur, tel que modifié par l'arrêté du 21 juillet 2003,

Vu l'arrêté du ministre du commerce du 30 juillet 2002, fixant les modalités techniques de contrôle des préemballages.

Arrêtent :

Article premier. - Les dispositions de cet arrêté s'appliquent aux produits de cacao et chocolat destinés à l'alimentation humaine.

Cet arrêté fixe les spécifications de fèves de cacao, pousse de cacao, tourteau de cacao, cacao en pâte, poudre de cacao, beurre de cacao, préparations à base de cacao et sucre, chocolat et ses divers types.

Ces produits doivent répondre aux spécifications légales et réglementaires en vigueur relatives notamment, aux conditions générales d'hygiène, aux additifs alimentaires, aux résidus des pesticides, aux contaminants, à l'emballage et conditionnement, à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et au contrôle statistique du contenu net.

Art. 2. - Ne peuvent être utilisés dans la fabrication des produits définis en annexe I des fèves de cacao qui ne sont 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.

Il est interdit d'utiliser pour l'extraction du beurre de cacao des solvants autres que ceux dont l'emploi est autorisé.

Titre I : fèves de cacao, pousse de cacao, tourteau de cacao, Cacao en pâte, poudre de cacao

Article 3. La dénomination « fèves de cacao » est réservée aux graines du cacaoyer (*Theobroma cacao* L.) fermentées et séchées.

La dénomination « cacao en grains » est réservée au produit obtenu à partir de fèves de cacao de qualité marchande aussi complètement nettoyées et débarrassées de coques que le permet la technique et ne contenant, sauf s'il s'agit de produits « solubilisés » pas plus de 5 % de coques et germes non éliminés ni plus de 10 % de cendres, ces taux sont calculés d'après le poids de la matière sèche et dégraissée.

Article 4. La dénomination « pousse de cacao » est réservée à la fraction des fèves de cacao obtenue comme sous-produit du criblage et du dégermage et contenant au moins 20 % de matières grasses calculés d'après le poids de la matière sèche. Elle consiste en un mélange de grains, de coques et de germes finement divisés.

Article 5. La dénomination « tourteau de cacao » est réservée au produit obtenu par dégraissage partiel ou total de cacao en grains ou du cacao en pâte.

Le tourteau de cacao doit répondre à l'une des exigences suivantes :

- Les Coques et germes de cacao doivent être moins de 5 % m/m calculé sur la matière sèche, ou

- les coques de cacao doivent être moins de 4,5 % calculé sur une base exempte d'alcali.

Article 6. « Le cacao en pâte » ou « la liqueur de cacao / chocolat » est le produit obtenu à partir de cacao en grains provenant de fèves de cacao de qualité marchande aussi complètement nettoyées et débarrassées de coques que le permet la technique, avec/sans torréfaction, et avec/sans soustraction ou addition de l'une ou de plusieurs de ses constituants.

Le cacao en pâte (la liqueur de cacao / chocolat) doit répondre aux exigences suivantes :

- les coques et germes de cacao : moins de 5% m/m calculé sur la matière sèche, ou les coques de cacao doivent être moins de 4,5 % calculé sur une base exempte d'alcali.

- Beurre de cacao : 47-60% m/m

Article 7. « Poudre de cacao » désigne le produit obtenu par la transformation en poudre de fèves de cacao nettoyées, décortiquées et torréfiées et contenant pas moins de 20% de beurre de cacao, taux calculé d'après le poids de la matière sèche, et pas plus de 7% d'eau.

Le cacao maigre en poudre, cacao maigre, cacao fortement dégraissée en poudre, cacao fortement dégraissé désigne le cacao en poudre dont la teneur en beurre de cacao, calculée d'après le poids de la matière sèche, est inférieure à 20%.

La dénomination « préparations à base de cacao et sucre » est réservée aux préparations exclusivement constituées de poudre de cacao et de sucres.

Le cacao en poudre, mélanges secs de cacao et de sucres doivent satisfaire aux facteurs essentiels de composition indiqués à l'annexe III du présent arrêté.

Article 8. La dénomination « chocolat en poudre » désigne le produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres contenant pas moins de 32 % de cacao en poudre.

La dénomination « Chocolat de ménage en poudre, cacao sucré, cacao en poudre sucré » désigne le produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres contenant pas moins de 25 % de cacao en poudre ; ces dénominations sont complétées par les mentions "maigre" ou "fortement dégraissé" lorsque le produit est maigre ou fortement dégraissé au sens de l'article 7 du présent arrêté.

Titre II : beurre de cacao

Article 9. Le beurre de cacao est la graisse obtenue à partir de fèves de cacao présentant les caractéristiques suivantes :

- teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique) : moins de 1,75 m/m,
- matières insaponifiables : moins de 0,5% m/m, sauf dans le cas du beurre de cacao de pression où la teneur est moins de 0,35% m/m.

Article 10. Le beurre de cacao de pression est la matière grasse obtenue par pression à partir de cacao en grains ou de cacao en pâte provenant de fèves de cacao.

Le beurre de cacao de torsion est la matière grasse obtenue par pression continue (torsion) à partir des fèves de cacao, du cacao en grains, du cacao en pâte et du tourteau de cacao, seuls ou en combinaison.

Le beurre de cacao extrait par solvant est la matière grasse obtenue par extraction avec des solvants autorisés à partir de fèves de cacao et/ou des autres matières premières (le cacao en grains, le cacao en pâte, le tourteau de cacao et la pousse de cacao).

Le beurre de cacao raffiné est la matière grasse obtenue selon l'un quelconque des procédés suivants : Pressage de beurre de cacao, tortillement de beurre de cacao et extraction de beurre de cacao par solvant.

Titre III : chocolat

Article 11. Sous réserve des dispositions de l'article 13 du présent arrêté, la dénomination « chocolat » (qui aussi appelé chocolat amer sucré, chocolat demi-sucré, chocolat noir ou chocolat fondant) est réservée au produit obtenu à partir de produits de cacao et de sucres contenant, sous réserve de l'article 13 du présent arrêté, pas moins de 35 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de cacao sec dégraissé.

Article 12. Le chocolat sucré doit contenir, au moins 30% de composants secs de cacao, dont au moins 18% de beurre de cacao et au moins 12% de composants secs dégraissés de cacao.

Article 13. Toutefois, si la dénomination « chocolat » est complétée par les termes :

- "vermicelle" ou "en flocons" : le produit présenté sous forme de granulés ou de flocons doit contenir pas moins de 32 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 12 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de cacao sec dégraissé ;

- "de couverture" : le produit doit contenir pas moins de 35 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 31 % de beurre de cacao et pas moins de 2,5 % de cacao sec dégraissé ;

- "aux noisettes gianduja" (ou l'un des dérivés du mot : "gianduja") : le produit doit être obtenu, en premier lieu, à partir de chocolat dont la teneur minimale en matière sèche de cacao est de 32 %, dont un minimum de 8 % de cacao sec dégraissé, et, en second lieu, de noisettes finement broyées, en proportion telle que 100 grammes de produit ne contiennent pas plus de 40 grammes et pas moins de 20 grammes de noisettes. Peuvent être ajoutés :

a) Du lait et/ou de la matière sèche de lait provenant de l'évaporation du lait, dans une proportion telle que le produit fini ne contient pas plus de 5 % de matière sèche de lait ;

b) Des amandes, des noisettes et autres variétés de 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.

Article 14. Sous réserve des dispositions de l'article 15 du présent arrêté, la dénomination « Chocolat au lait » est réservée au produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient :

- pas moins de 25 % de matière sèche totale de cacao dont un minimum de 2,5% de composant secs dégraissés de cacao ;
- pas moins de 14 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique dont un minimum de 3,5% matière grasse laitière ; ou 12% un minimum spécifié d'extraits secs laitiers dont un minimum de 2,5% matière grasse laitière.

Article 15. Toutefois, si la dénomination « Chocolat au lait » est complétée par les termes:

- "vermicelle" ou "en flocons" : le produit présenté sous forme de granulés ou de flocons doit contenir pas moins de 20 % de matière sèche totale de cacao, pas moins de 12 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, et pas moins de 12 % de matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique) ;

- "de couverture" : le produit doit avoir une teneur minimale en matière grasse totale de 31 % (beurre de cacao et matière grasse lactique) ;

- "aux noisettes gianduja" (ou l'un des dérivés du mot : "gianduja") : le produit doit être obtenu, en premier lieu, à partir de chocolat au lait dont la teneur minimale en matière sèche de lait est de 10 %, provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, et, en second lieu, de noisettes finement broyées, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent au plus 40 grammes et pas moins de 15 grammes de noisettes.

Peuvent, en outre, être ajoutées des amandes, des noisettes et autres variétés de 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.

Lorsque, dans cette dénomination, les mots : "au lait" sont remplacés par :

- "à la crème" : le produit doit avoir une teneur minimale en matière grasse lactique de 5,5 %

- "au lait écrémé" : le produit doit avoir une teneur en matière grasse lactique qui n'excède pas 1 %.

Article 16. La dénomination « Chocolat de ménage au lait » est réservée au produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient :

- pas moins de 20 % de matière sèche totale de cacao ;
- pas moins de 20 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique ;
- pas moins de 2,5 % de cacao sec dégraissé ;
- pas moins de 5 % de matière grasse lactique ;
- pas moins de 25 % de matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique).

Article 17. La dénomination « Chocolat blanc » est réservée au produit obtenu à partir de beurre de cacao, de lait ou produits de lait et de sucres contenant pas moins de 20 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, dont pas moins de 3,5 % de matière grasse lactique.

Article 18. La dénomination « Chocolat fourré » est réservée au produit d'un ou plusieurs des chocolats décrits au présent arrêté, à l'exception du « chocolate a la taza », « chocolat familiar a la taza » et « chocolat para mesa », dont la partie centrale se distingue nettement, par sa composition, de l'enrobage.

La dénomination ne s'applique pas aux produits dont l'intérieur est constitué de produits de la boulangerie, de pâtisserie, de biscuit ou d'une glace de consommation.

La partie extérieure constituée de chocolat des produits portant cette dénomination ne représente pas moins de 25 % du poids total du produit.

Si la partie extérieure est constituée d'un composant ou de plusieurs composants pour lesquels il existe un texte réglementaire spécifique, le composant doit être conforme à la réglementation qui leur est applicable.

Article 19. La dénomination « Chocolate a la taza » est réservée au produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs contenant pas moins de 35 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de cacao sec dégraissé et pas plus de 8 % de farine et/ou d'amidon de blé, de maïs ou de riz.

La dénomination « Chocolat familiar a la Taza » est réservée au produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs contenant pas moins de 30 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins de 12 % de cacao sec dégraissé et pas plus de 18 % de farine et/ou d'amidon de blé, de maïs ou de riz.

Article 20. *Le chocolate para mesa* est un chocolat non raffiné dans lequel la taille des particules de sucres est supérieure à 70 microns, contenant pas moins de 20% de composants secs de cacao dont un minimum de 11% de beurre de cacao et un minimum de 9% de composants secs dégraissés de cacao.

Le chocolate para mesa demi-amer doit contenir, sur la matière sèche, au moins 30% de composants secs de cacao dont un minimum de 15% de beurre de cacao et un minimum de 14% de composants secs dégraissés de cacao.

Le chocolate para mesa amer doit contenir, sur la matière sèche au moins 40% de composants secs de cacao dont un minimum de 22% de beurre de cacao et un minimum de 18% de composants secs dégraissés de cacao.

Article 21. Le chocolat composé est l'un des chocolats définis au présent arrêté et des chocolats aromatisés correspondant définis à l'article 22 du présent arrêté auquel ont été ajoutées des substances comestibles, à l'exception des farines, des féculs et des matières grasses, à moins que celles-ci ne soient contenues dans un ingrédient autorisé.

Le chocolat composé doit contenir au minimum 60% m/m de chocolat défini à l'annexe I du présent arrêté.

Le chocolat composé doit contenir une ou plusieurs substances comestibles, à l'exclusion de celles dont l'emploi est interdit aux termes du premier paragraphe du présent article.

La proportion des substances d'ajout est assujettie aux limites maximales ci-après :

- Substances ajoutées sous forme de morceaux apparents et distincts, pas moins de 40% m/m,
- Substances ajoutées sous forme pratiquement indiscernable, pas moins de 30% m/m,
- Substances ajoutées à la fois sous forme de morceaux apparents et distincts sous une forme pratiquement indiscernable, pas moins de 40% m/m.

Le reste du produit étant dans chaque cas du chocolat.

Article 22. Le chocolat aromatisé est l'un des chocolats définis au présent arrêté auquel des agents aromatisants autorisés ont été ajoutés en quantités de nature à conférer au

produit final les caractéristiques organoleptiques énoncées dans la désignation de l'aliment.

Article 23. La dénomination « Bonbon de chocolat ou praline » est réservée au produit de la taille d'une bouchée, où la quantité de composant chocolat ne doit pas être inférieure à 25% du poids total du produit, constitué :

- soit de chocolat fourré;
- soit d'un seul chocolat ou d'une juxtaposition ou d'un mélange de chocolat tels que définis au titre III, à l'exception des chocolate a la taza, du chocolate familiar a la taza, chocolate para mesa, chocolate para mesa demi-amer et chocolate para mesa amer.

Titre 4 : Addition des matières grasses végétales et autres ingrédients

Article 24. Les matières grasses végétales autres que le beurre de cacao définies et énumérées à l'annexe II peuvent être ajoutés dans les produits de chocolats définis à l'annexe I.

Cette addition ne doit pas dépasser 5% du produit fini, après déduction du poids total des autres produits comestibles qui ont été ajoutés, sans réduire pour autant les teneurs minimales des matières provenant de cacao.

Article 25. Les matières grasses végétales mentionnées à l'annexe II sont, seules ou en mélange, des équivalents de beurre de cacao et doivent répondre aux critères suivants:

a) Ce sont des matières grasses végétales non lauriques, qui sont riches en triglycérides symétriques mono-insaturés du type POP, POSt et StOSt (P (acide palmitique), O (acide oléique), St (acide stéarique);

b) Elles sont en toute proportion miscibles avec le beurre de cacao et compatibles avec ses propriétés physiques (point de fusion et température de cristallisation, vitesse de fusion, nécessité d'un tempérage);

c) Elles sont obtenues uniquement par raffinage et/ou fractionnement, ce qui exclut de modifier la structure du triglycéride de manière enzymatique.

Par dérogation à ce qui précède, l'utilisation de l'huile de coprah est autorisée dans le chocolat entrant dans la fabrication de glaces et de produits glacés similaires.

Article 26. Sans préjudice des dispositions des articles 24 et 25 d'autres matières comestibles peuvent également être ajoutées aux produits de chocolat définis au titre III du présent arrêté, à l'exception du chocolat fourré. Toutefois:

- l'addition de graisses animales et de leurs préparations ne provenant pas exclusivement de lait est interdite;

- de farines et d'amidons en granulés ou en poudre n'est autorisée que lorsqu'elle est conforme aux définitions figurant au présent arrêté.

La quantité de ces matières comestibles ajoutées, rapportée au poids total du produit fini, ne doit pas dépasser 40 %.

Seuls les arômes qui n'imitent pas la saveur naturelle du chocolat ou de la matière grasse lactique peuvent être ajoutés aux produits définis aux articles 7 et 8 et au titre III du présent arrêté, à l'exception du chocolat fourré.

Titre 5 : Etiquetage

Article 27. L'étiquetage des produits de cacao et de chocolat suivants : chocolat en poudre et chocolat de ménage en poudre, cacao sucré, cacao en poudre sucré, chocolat, chocolat au lait, chocolat de ménage au lait, chocolate à la taza et chocolate familiar à la taza, doit indiquer la teneur en matière sèche totale de cacao par la mention : "Cacao : ...

% minimum ».

Pour les produits mentionnés à l'article 7 paragraphe 2 et l'article 8 paragraphe 2 du présent arrêté, l'étiquetage indique la teneur en beurre de cacao.

Article 28. Les produits de chocolat qui contiennent des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao peuvent être commercialisés, à condition que leur étiquetage soit complété par la mention suivante, attirant l'attention et clairement lisible: "Contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao".

Cette mention apparaît dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, de manière bien distincte par rapport à cette liste, et figure, à proximité de la dénomination de vente, en caractères gras au moins aussi grands que ceux de cette dénomination. La dénomination de vente peut également figurer à un autre endroit sans que soit exigée la mention précédente.

Article 29. Si des sucres sont totalement ou partiellement remplacés par des édulcorants, une déclaration adéquate doit être placée à proximité de la dénomination de vente du chocolat, afin de mentionner la présence d'édulcorants : exemple « chocolat X sucré avec édulcorants ».

Article 30. Les produits décrits à l'article 18 du présent arrêté doivent être désignés « chocolat fourré », « chocolat fourré X », « chocolat garni avec X », ou « chocolat avec partie centrale X », où « X » caractérise la nature de la garniture intérieure.

Le type de chocolat dont est constitué l'enrobage peut être déclaré, mais les désignations utilisées doivent être identiques à celles décrits au Titre III du présent arrêté.

Le consommateur doit être informé de la nature de la partie centrale au moyen d'une déclaration appropriée.

Article 31. Les produits de la taille d'une bouchée décrits à l'article 23 du présent arrêté doivent être désignés « bonbon de chocolat » ou « praline ».

Article 32. Lorsque les produits décrits au titre III du présent arrêté, à l'exception du « chocolate a la taza », du « chocolate familiar a la taza » et des « chocolate para mesa », sont vendus en assortiments, la désignation du produit peut être remplacée par les mots « chocolats assortis » ou « chocolats fourrés assortis », « vermicelles de chocolat assortis ». Dans ce cas, une seule liste d'ingrédients pour tous les produits de l'assortiment doit être présentée, ou bien des listes mentionnant les ingrédients présents dans chaque produit.

Article 33. Les produits définis à l'article 22 du présent arrêté doivent porter la désignation « chocolat aromatisés ».

Tout arôme caractérisant, autre que l'arôme de chocolat, doit être déclaré dans la dénomination du produit.

Les ingrédients, qui sont spécialement aromatisants, et qui caractérisent le produit doivent être déclarés dans la dénomination du produit.

Article 34. Les dispositions mentionnées aux articles ci-dessus figurent soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnements, excepté la désignation de l'aliment, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur qui doivent figurer sur les récipients non destinés à la vente au détail.

Cependant l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification pour autant qu'une telle marque soit clairement identifiée dans les documents d'accompagnement.

Article 35. Sont abrogées, toutes les dispositions contraires au présent arrêté, notamment l'arrêté du Ministre de l'Economie Nationale du 10 Septembre 1956 portant modification, en ce qui concerne la confiserie et les produits annexes, de l'Arrêté du 12 janvier 1921, pris en application du décret du 10 octobre 1919 sur la répression des

fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles ou naturels.

Article 36. Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront constatées, poursuivies et réprimées conformément aux prescriptions de la loi N° 92-117 du 7 Décembre 1992 relative à la protection du consommateur.

Article 37. Le présent arrêté entre en vigueur après un mois de sa publication au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 11 avril 2007.

Le ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises

Afif Chelbi

Le ministre du commerce et de l'artisanat

Mondher Zenaïdi

Le ministre de la santé publique

Mohamed Ridha Kechrid

Vu

Le Premier ministre

Mohamed Ghannouchi

Annexe I **Les facteurs essentiels de Composition** **Relatifs au chocolat**

(Pourcentage calculé sur la matière sèche dans le produit et après déduction du poids des autres produits comestibles autorisés)

Produit	Beurre de cacao	Composants secs dégraissés de cacao	Composants secs	Matière grasse laitière	Extrait sec laitier totaux	Farine et/ou amidon	Noisettes
Catégories de chocolat (composition)							
Chocolat	≥ 18	≥ 14	≥ 35				
Chocolat à la Taza	≥ 18	≥ 14	≥ 35			< 8	
Chocolat sucré	≥ 18	≥ 12	≥ 30				
Chocolat familial à la Taza	≥ 18	≥ 12	≥ 30			< 18	
Chocolat de couverture	≥ 31	≥ 2,5	≥ 35				
Chocolat au lait		≥ 2,5	≥ 25	≥ 2,5-3,5	≥ 12 - 14		
Chocolat de couverture au lait		≥ 2,5	≥ 25	≥ 3,5	≥ 14		
Chocolat de ménage au lait		≥ 2,5	≥ 20	≥ 5	≥ 20		
Autres produits de chocolat							
Chocolat blanc	≥ 20			≥ 2,5-3,5	≥ 14		
Chocolat aux noisettes Gianduja		≥ 8	≥ 32				≥ 20 et ≤ 40
Chocolat au lait aux noisettes Gianduja		≥ 2,5	≥ 25	≥ 2,5-3,5	≥ 10		≥ 15 et ≤ 40
Chocolat para Mesa							
Chocolat para Mesa	≥ 11	≥ 9	≥ 20				
Chocolat para mesa demi-amer	≥ 15	≥ 14	≥ 30				
Chocolat para mesa amer	≥ 22	≥ 18	≥ 40				
Catégories de chocolat (Formes)							
Vermicelle de chocolat / flocons de chocolat							
Vermicelle de chocolat / flocons de chocolat	≥ 12	≥ 14	≥ 32				
Vermicelle de Chocolat au lait / flocons de chocolat au lait		≥ 2, 5	≥ 20	≥ 3	≥ 12		

- Ces taux sont calculés sur la base de la matière sèche dans le produit après déduction du poids des autres produits autorisés et susceptibles à être consommé.
- Dans sa proportion naturelle

Annexe II
Matières grasses végétales autorisées

Nom commun de la matière grasse végétale	Nom scientifique des plantes à partir desquelles les matières grasses correspondantes peuvent être obtenu
1. Illipé, illipé de bornéo ou Tengkwang 2. Huile de palme	Shorea spp Elaeis guineensis Elaeis olifera
3. Sal 3. Karité	Shorea robusta Butyrosperumum parkii
4. Kokum gurgi 5. Noyaux de mangue	Garcinia indica Mangifera indica

Annexe III
Facteurs essentiels de composition et de qualité

		Teneur en beurre de cacao (teneur minimale en cacao en poudre sur la base de la matière sèche)		
		≥20% m/m	≥10% m/m mais <20% m/m	<10% m/m
Cacao en poudre seulement		Cacao en poudre	Cacao en poudre dégraissé	Cacao en poudre fortement dégraissé
Teneur en cacao en poudre en mélanges secs	Pas <25% m/m	Cacao sucré, <u>Ou</u> Cacao en poudre sucré, <u>Ou</u> Chocolat à boire	Cacao sucré, dégraissé <u>Ou</u> Cacao en poudre sucré, dégraissé <u>Ou</u> Chocolat à boire dégraissé	Cacao sucré, fortement dégraissé <u>Ou</u> Cacao en poudre sucré, fortement dégraissé <u>Ou</u> Chocolat à boire fortement dégraissé
	Pas <20% m/m	Préparation sucrée à base de cacao, <u>Ou</u> Mélange sucré avec cacao	Préparation sucrée à base de cacao, dégraissé <u>Ou</u> Mélange sucré avec cacao, dégraissé	Préparation sucrée à base de cacao, fortement dégraissé <u>Ou</u> Mélange sucré avec cacao, fortement dégraissé
	<20% m/m	Préparation sucrée au goût de cacao,	Préparation sucrée au goût de cacao, dégraissé	Préparation sucrée au goût de cacao, fortement dégraissé