

**19 MARS 2004. - Arrêté royal relatif aux produits de cacao et de chocolat destinés à
l'alimentation humaine**

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 2;

Vu la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur, notamment l'article 14, § 1^{er};

Vu la directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine;

Vu l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au cacao et au chocolat;

Vu l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation, donné le 13 juin 2002;

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et des P.M.E., donné le 9 juillet 2002;

Vu l'avis n° 35.877/1 du Conseil d'Etat, donné le 14 octobre 2003;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, de Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et de Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. § 1^{er}. Le présent arrêté est applicable aux produits de cacao et de chocolat destinés à la consommation humaine.

§ 2. Ces produits peuvent uniquement être vendus, exposés pour la vente, importés pour la vente ou la livraison, fabriqués, préparés, détenus, transportés, ainsi que cédés à titre onéreux ou gratuit, sous des dénominations de vente ci-dessous, s'ils correspondent aux critères visés par le présent arrêté:

1° cacao en poudre, cacao :

le produit obtenu par la transformation en poudre de fèves de cacao nettoyées, décortiquées et torréfiées 20 % de beurre de cacao, taux calculé d'après le poids de la matière sèche, et pas plus de 9 % d'eau; et contenant pas moins de

2° cacao maigre, cacao maigre en poudre, cacao fortement dégraissé, cacao fortement dégraissé en poudre :

le cacao en poudre dont la teneur en beurre de cacao, calculée d'après le poids de la matière sèche, est inférieure à 20 %;

3° chocolat en poudre (cacao sucré en poudre, cacao sucré) :

le produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres contenant pas moins de 32 % de cacao en poudre;

4° chocolat de ménage en poudre, cacao sucré (cacao de ménage sucré), cacao en poudre sucré (cacao de ménage en poudre sucré) :

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 du point 2°;

5° beurre de cacao :

la matière grasse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao et répond aux caractéristiques suivantes :

- teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique)

pas plus de 1,75 %

- teneur en insaponifiables (déterminée à

pas plus de 0,5 %, sauf dans le cas du beurre de cacao de pression pour lequel elle n'excédera pas 0,35

%;

6° chocolat :

le produit obtenu à partir de produits de cacao et de sucres contenant, sous réserve des points a), b) et c), 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.

Toutefois, si cette dénomination est complétée par les termes :

a) "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;

b) "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;

c) "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 :

- 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;

- 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;

7° chocolat au lait :

le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient, sous réserves des points a), b) et c):

- pas moins de 25 % matière sèche totale 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;

- pas moins de 2,5 % de cacao sec dégraissé;

- pas moins de 3,5 % de matière grasse lactique;

- pas moins de 25 % de matière grasse totale (provenant de beurre de cacao et de matière grasse lactique).

Toutefois, si cette dénomination est complétée par les mots :

a) "vermicelle" ou "en flocon"s : 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);

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

c) "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 pas moins de 15 grammes et au plus 40 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;

d) lorsque dans la dénomination "chocolat au lait", 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 %;

8° chocolat de ménage au lait :

le 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;

- et pas moins de 25 % de matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique);

9° chocolat blanc :

le 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;

10° chocolat fourré :

le produit fourré dont la partie extérieure est constituée par un des produits définis aux points 6, 7, 8 ou 9 de la présente subdivision.

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;

11° praline, bonbon de chocolat : le produit de la taille d'une bouchée, constitué :

a) soit de chocolat fourré ;

b) soit d'un seul chocolat ou d'une juxtaposition ou d'un mélange de chocolat, au sens des définitions figurant aux points 6°, 7°, 8° ou 9° de la présente subdivision et d'autres matières comestibles, pour autant que le chocolat ne représente pas moins de 25 % du poids total du produit;

12° chocolate a la taza :

le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs, ne 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 ou d'amidon;

13° chocolate familiar a la taza :

le produit à partir de produits de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs, ne 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 ou d'amidon.

§ 3. Les teneurs minimales des produits fixées dans l'article 1^{er}, § 2, points 6° à 9°, 12° et 13°, sont calculées après déduction du poids des ingrédients visés à l'article 3, §§ 1^{er} et 2.

Dans le cas des produits définis à l'article 1^{er}, § 2 points 10° et 11°, les teneurs minimales sont calculées après déduction du poids des ingrédients visés à l'article 3, §§ 1^{er} et 2 et du poids du fourrage.

Dans le cas des produits définis à l'article 1^{er}, § 2, points 10° et 11°, les teneurs en chocolat sont calculées par rapport au poids total du produit fini, y compris le fourrage.

Art. 2. Des matières grasses végétales, autres que le beurre de cacao, peuvent être ajoutées dans les produits de chocolat définis dans l'article 1^{er}, § 2, points 6° à 9°, 12° et 13°, jusqu'à 5 % du produit fini au maximum, après déduction du poids total de toute autre matière comestible utilisée conformément à l'article 3, §§ 1^{er} et 2, sans que soit réduite la teneur minimale en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao.

Ces matières grasses végétales sont, seules ou en mélange, des équivalents de beurre de cacao et doivent répondre aux critères suivants :

1° 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));

2° 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);

3° elles sont obtenues uniquement par raffinage et/ou fractionnement; la modification de la structure du triglycéride enzymatique est exclue.

Conformément à ces critères, les matières grasses végétales suivantes, obtenues à partir des plantes énumérées ci-dessous entre parenthèses, peuvent être utilisées :

1° Illipé, illipé de Bornéo ou Tengkwang (*Shorea* spp.) ;

2° Huile de palme (*Elaeis guineensis*, *Elaeis olifera*) ;

3° Sal (*Shorea robusta*);

4° Karité (*Butyrospermum parkii*);

5° Kokum gurgi (*Garcinia indica*);

6° Noyaux de mangue (*Mangifera indica*).

L'utilisation de l'huile de coprah n'est autorisée que dans le chocolat entrant dans la fabrication de glaces de consommation et de produits glacés similaires.

Art. 3. § 1^{er}. Des arômes peuvent être ajoutés aux denrées visées à l'article 1^{er}, § 2, 1° à 4°, 6° à 9°, 12° et 13°, à l'exclusion de ceux rappelant la saveur de chocolat naturel ou de la graisse lactique.

§ 2. Peuvent être ajoutées aux denrées visées à l'article 1^{er}, § 2, 6°, 7°, 8°, 9°, 12° et 13° d'autres matières comestibles. L'addition de farines et d'amidons en granulés ou en poudre est interdite sauf lorsque cette addition est conforme aux définitions figurant à l'article 1^{er}, § 2, 12° et 13°.

Est également interdite l'addition des matières grasses animales ne provenant pas exclusivement du lait et les denrées préparées à partir de ces matières grasses.

La quantité totale de ces matières ainsi ajoutées rapportée au poids total du produit fini, ne peut être supérieure à 40 %.

Art. 4. Lorsque les produits définis à l'article 1^{er}, § 2, 6° à 11°, sont vendus en assortiments, leurs dénominations de vente peuvent être remplacées par les dénominations "chocolats assortis", "chocolats fourrés assortis" ou une dénomination similaire. Dans ce cas, on peut prévoir une liste unique des ingrédients pour l'ensemble des produits constituant l'assortiment.

Pour les denrées visées à l'article 1^{er}, § 2, 6°, 7° et 10° les dénominations respectives "chocolat", "chocolat au lait" et "chocolat de couverture" ne peuvent être complétées par des indications ou qualificatifs se rapportant à la qualité que si ces denrées contiennent:

- dans le cas du chocolat : pas moins de 43 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 26 % de beurre de cacao;

- dans le cas du chocolat au lait : pas moins de 30 % de matière sèche totale de cacao et pas moins de 18 % 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 4,5% de matière grasse lactique;

- dans le cas du chocolat de couverture : pas moins de 16 % de cacao sec dégraissé.

Art. 5. § 1^{er}. L'étiquetage des produits visés par le présent arrêté, auxquels sont ajoutés les matières grasses végétales en plus du beurre de cacao visé à l'article 2, doit comprendre la mention suivante : "contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao" qui doit attirer l'attention et être clairement visible. Cette indication apparaît dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, de manière bien distincte par rapport à cette liste, et doit figurer en caractères gras au moins aussi grand, à proximité de la dénomination de vente ; nonobstant cette exigence, la dénomination de vente peut également figurer à un autre endroit.

§ 2. Les denrées qui, par leur nature, leur composition ou leurs caractères extérieurs, ressemblent aux denrées visées par le présent arrêté et qui ne répondent pas aux exigences posées pour ces dernières, doivent être indiquées par la dénomination "fantaisie au cacao" ou "imitation de chocolat".

Le mot "chocolat" ne peut faire partie de la dénomination des denrées autres que celles visées à l'article 1^{er}, § 2, que lorsqu'elles sont partiellement composées de chocolat en poudre, de chocolat de ménage en poudre, de chocolat, de chocolat au lait, de chocolat de couverture, de chocolat de couverture au lait ou de chocolat blanc.

Par dérogation à la disposition du § 1^{er}, la dénomination "praline" peut également être employée pour les produits de la taille des denrées visées à l'article 1^{er}, § 2, 11°, même si ces produits ne contiennent pas de denrées visées à l'article 1^{er}, § 2, 6° à 10°, mais à condition qu'ils soient présentés en une fois avec les denrées visées à l'article 1^{er}, § 2, 11°.

§ 3. La denrée, qui est désignée par une inscription ou de toute autre manière comme étant une denrée visée par le présent arrêté ou qui est péremptoirement détenue ou offerte en vente en tant que telle, doit satis-faire aux exigences prévues dans le présent arrêté pour cette denrée.

§ 4. Pour les denrées visées à l'article 1^{er}, § 2, 3°, 4°, 6°, 7°, 8°, 12° et 13°, la teneur en matière sèche totale de cacao doit être indiquée par la mention : "cacao : ... % minimum".

Pour les denrées visées à l'article 1^{er}, § 2, 2° et 4° dans la deuxième partie de la phrase figurant à l'article 1^{er}, § 2, 4°, l'étiquetage doit indiquer la teneur en beurre de cacao.

§ 5. Les figurines, oeufs de Pâques et pralines qui ne sont pas préemballés lors de la vente au détail doivent porter les mentions suivantes : "chocolat de ménage", "chocolat de ménage au lait" ou

"imitation de chocolat" lorsqu'une de ces denrées a été utilisée pour leur fabrication.

Art. 6. La commercialisation des produits non conformes au présent arrêté est interdite à partir de l'entrée en vigueur du présent arrêté.

Toutefois, la commercialisation des produits non conformes au présent arrêté, mais étiquetés en conformité avec l'arrêté royal du 28 mai 1975 avant l'entrée en vigueur du présent arrêté, est admise jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 7. Sont abrogés:

1° l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au cacao et au chocolat;

2° le point 4 du chapitre IV de l'annexe de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Art. 8. Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 19 mars 2004.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique,

Mme F. MOERMAN

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

La Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable,

Mme F. VAN DEN BOSSCHE

Publié le : 2004-03-19