

## ARRETES, DECISIONS ET AVIS

### MINISTERE DU COMMERCE ET DE LA PROMOTION DES EXPORTATIONS

**Arrêté interministériel du 19 Safar 1443 correspondant au 26 septembre 2021 portant adoption du règlement technique fixant les spécifications des produits de cacao et de chocolat destinés à la consommation humaine.**

Le ministre du commerce et de la promotion des exportations,

Le ministre de l'industrie,

Le ministre de l'agriculture et du développement rural, et

Le ministre de la santé,

Vu le décret présidentiel n° 20-158 du 21 Chaoual 1441 correspondant au 13 juin 2020 portant création d'une agence nationale de sécurité sanitaire ;

Vu le décret présidentiel n° 21-281 du 26 Dhou El Kaâda 1442 correspondant au 7 juillet 2021, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété, relatif à l'organisation et au fonctionnement de la normalisation, notamment son article 28 ;

Vu le décret exécutif n° 05-467 du 8 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 10 décembre 2005 fixant les conditions et les modalités de contrôle aux frontières de la conformité des produits importés ;

Vu le décret exécutif n° 11-379 du 25 Dhou El Hidja 1432 correspondant au 21 novembre 2011 fixant les attributions du ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière ;

Vu le décret exécutif n° 12-203 du 14 Joumada Ethania 1433 correspondant au 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits ;

Vu le décret exécutif n° 12-214 du 23 Joumada Ethania 1433 correspondant au 15 mai 2012 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ;

Vu le décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur ;

Vu le décret exécutif n° 14-366 du 22 Safar 1436 correspondant au 15 décembre 2014 fixant les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 15-72 du 21 Rabie Ethani 1436 correspondant au 11 février 2015 portant création, missions, organisation et fonctionnement du comité national multisectoriel de prévention et de lutte contre les maladies non transmissibles ;

Vu le décret exécutif n° 15-172 du 8 Ramadhan 1436 correspondant au 25 juin 2015 fixant les conditions et les modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 16-299 du 23 Safar 1438 correspondant au 23 novembre 2016 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des objets et les matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux ;

Vu le décret exécutif n° 17-62 du 10 Joumada El Oula 1438 correspondant au 7 février 2017 relatif aux conditions et aux caractéristiques d'apposition de marquage de conformité aux règlements techniques ainsi que les procédures de certification de conformité ;

Vu le décret exécutif n° 17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de la mise à la consommation humaine des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 20-128 du 28 Ramadhan 1441 correspondant au 21 mai 2020 fixant les attributions du ministre de l'agriculture et du développement rural ;

Vu le décret exécutif n° 20-393 du 8 Joumada El Oula 1442 correspondant au 23 décembre 2020 fixant les attributions du ministre de l'industrie ;

Vu l'arrêté interministériel du 25 Joumada Ethania 1420 correspondant au 5 octobre 1999 relatif aux spécifications des fèves de cacao et des produits cacaotés ;

Vu l'arrêté du Aouel Rajab 1438 correspondant au 29 mars 2017 fixant les différents niveaux et procédures d'évaluation de la conformité ;

### Arrêtent :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 28 du décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété, susvisé, le présent arrêté a pour objet d'adopter le règlement technique fixant les spécifications des produits de cacao et de chocolat destinés à la consommation humaine.

Art. 2. — Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux produits de cacao et de chocolat destinés au consommateur final.

Art. 3. — Au sens des dispositions du présent arrêté, on entend par :

— **beurre de cacao** : matière grasse obtenue à partir d'un ou de plusieurs des produits suivants : fèves de cacao, cacao en grains, cacao en pâte, tourteau de cacao et cacao en poudre et qui répond aux caractéristiques fixées à l'annexe I (point 1) du présent arrêté.

— **produits de cacao** : catégorie de produits homogènes conformes aux caractéristiques prévues à l'annexe I (point 2) du présent arrêté. Ces produits sont obtenus par la transformation en poudre de tourteau de cacao et pouvant être combinées avec des sucres et/ou des édulcorants, et autres additifs alimentaires autorisés par la réglementation en vigueur.

— **produits de chocolat** : catégorie de produits homogènes conformes aux caractéristiques prévues à l'annexe I (point 3) du présent arrêté. Ces produits sont obtenus par un procédé approprié de fabrication à partir de matières provenant du cacao et pouvant être combinées avec des produits laitiers, des sucres et/ou des édulcorants, et autres additifs alimentaires autorisés par la réglementation en vigueur. D'autres produits comestibles peuvent être ajoutés conformément aux dispositions du présent arrêté.

Art. 4. — L'addition aux produits de chocolat, à l'exception du « Chocolat fourré » et du « Bonbon de chocolat », de matières comestibles telles que le miel, les fruits secs et les céréales, est autorisée dans une limite ne dépassant pas 40 % du poids total du produit fini.

Toutefois, l'addition aux produits de chocolat de matières grasses animales ne provenant pas exclusivement de lait est interdite.

Art. 5. — L'addition de farine et/ou d'amidon de blé, de maïs ou de riz aux produits de cacao et de chocolat, à l'exception du « Chocolate à la taza » et du « Chocolate familial à la taza », n'est pas autorisée.

Art. 6. — L'addition de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao aux produits de chocolat, à l'exception du « Chocolat fourré » et du « Bonbon de chocolat », est autorisée et ne doit pas dépasser 5% du poids total du produit fini, après déduction du poids total des autres matières comestibles qui ont été ajoutées, sans réduire pour autant la teneur minimale en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao.

Art. 7. — Les matières grasses végétales autorisées dans les produits de chocolat prévues ci-dessus, ainsi que leurs caractéristiques, sont fixées à l'annexe II du présent arrêté.

Art. 8. — A l'exception du « Chocolat fourré » et du « Bonbon de chocolat », seuls les arômes qui n'imitent pas la saveur naturelle du chocolat ou de la matière grasse laitière, peuvent être ajoutés aux produits de cacao et de chocolat définis à l'annexe I du présent arrêté.

Art. 9. — Dans le cas où les produits de chocolat contiennent du lait ou des produits laitiers, la matière sèche du lait ou des produits laitiers, prévue à l'annexe I du présent arrêté, doit provenir de la déshydratation partielle ou totale du lait entier, du lait partiellement ou totalement écrémé, de la crème, de la crème partiellement ou totalement déshydratée, du beurre ou de la matière grasse laitière.

Art. 10. — Les dénominations de vente et les caractéristiques relatives au beurre de cacao, aux produits de cacao et aux produits de chocolat sont fixées à l'annexe I du présent arrêté.

Art. 11. — Les exigences de composition relatives aux produits du cacao sont prévues à l'annexe III du présent arrêté.

Art. 12. — Les exigences de composition relatives aux produits de chocolat sont prévues à l'annexe IV du présent arrêté.

Art. 13. — Les produits objet du présent arrêté ne doivent présenter aucun risque pour la santé du consommateur et doivent répondre aux exigences prévues par la réglementation en vigueur notamment, celles relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants, aux spécifications microbiologiques, aux objets et aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et à l'hygiène et à la salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.

Art. 14. — Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur, relatives à l'information du consommateur, l'étiquetage des produits objet du présent arrêté doit comporter :

— l'une des dénominations de vente, fixées à l'annexe I du présent arrêté ;

— l'indication du pourcentage de la teneur en matière sèche totale de cacao par la mention : « cacao : ... % minimum », pour les produits de cacao mentionnés à l'annexe I, points 2-4, 2-5, 2-6, 2-7 et pour les produits de chocolat mentionnés à l'annexe I, à l'exception du « Chocolat blanc », du « Chocolat fourré » et du « Bonbon de chocolat ». Le pourcentage déclaré doit être calculé après déduction des autres produits alimentaires autorisés y compris des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao ;

— la déclaration du pourcentage de la teneur en beurre de cacao pour les produits de cacao mentionnés à l'annexe I, points 2-2, 2-3, 2-5, 2-6 et 2-7, lorsque les dénominations de vente sont complétées par les descriptions « maigre » ou « fortement dégraissé » ;

— la mention « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao », dans le cas de la présence de matières grasses végétales tel que prévu à l'article 6 ci-dessus. Cette mention doit apparaître dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, de manière bien distincte par rapport à cette liste, et doit figurer à proximité de la dénomination de vente, en caractère gras et d'une taille d'écriture, au moins, aussi grande que celle de la dénomination. La dénomination de vente du produit peut également figurer à un autre endroit sans que soit exigée la mention précédente ;

— pour le « chocolat fourré », si le type de chocolat dont est constituée la partie extérieure est déclarée, les dénominations de vente utilisées doivent être identiques à celles fixées pour les produits de chocolat mentionnés à l'annexe I du présent arrêté ;

— pour les produits cités à l'annexe I du présent arrêté, à l'exception du « chocolat à la taza », du « chocolat familial à la taza » et des « chocolat para mesa », vendus en assortiments, la dénomination de vente du produit peut être remplacée par « chocolats assortis » ou « chocolats fourrés assortis » ou « vermicelles de chocolat assortis » ou une dénomination similaire. 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 ;

— pour les produits contenant un ou plusieurs édulcorants, la dénomination de vente doit être suivie de la mention « produit édulcoré sans sucres ajoutés », si ces produits contiennent à la fois des sucres et/ou du miel ajoutés et un ou plusieurs édulcorants, la dénomination de vente doit être suivie de la mention « produit édulcoré partiellement sucré » ;

— la déclaration de tout arôme caractérisant, autre que l'arôme de chocolat, dans la dénomination de vente ;

— la déclaration des ingrédients qui sont spécialement aromatisants et qui caractérisent le produit, dans la dénomination de vente, telle que chocolat au mocca, ainsi que l'indication sur l'étiquetage de leur teneur en pourcentage dans le produit fini ;

— des mentions ou des qualificatifs se rapportant à des critères de qualité et qui peuvent compléter les dénominations de vente : « Chocolat », « Chocolat au lait » et « Chocolat de couverture », pour autant que les produits 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, tel que défini à l'article 9 ci-dessus, dont pas moins de 4,5 % de matière grasse laitière,

• dans le cas du « Chocolat de couverture » : pas moins de 16 % de cacao sec dégraissé.

Art. 15. — Les intervenants concernés doivent se conformer aux dispositions du présent arrêté dans un délai d'une (1) année, à compter de sa date de publication au *Journal officiel*.

Art. 16. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 19 Safar 1443 correspondant au 26 septembre 2021.

Le ministre du commerce  
et de la promotion  
des exportations

Kamal REZIG

Le ministre de l'agriculture  
et du développement rural

Mohamed Abdelhafid  
HENNI

Le ministre de l'industrie

Ahmed ZEGHDAR

Le ministre de la santé

Abderrahmane  
BENBOUZID

## ANNEXE I

## Dénominations de vente et caractéristiques du beurre de cacao, des produits de cacao et des produits de chocolat

| Dénomination de vente  | Caractéristiques   |
|--|--|
| 1- "Beurre de cacao"   | <p>Matière grasse obtenue à partir d'un ou de plusieurs des produits suivants : fèves de cacao, cacao en grains, cacao en pâte, tourteau de cacao et cacao en poudre et qui répond aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- teneur en acides gras libres exprimée en acide oléique : pas plus de 1,75% m/m (1) ;</li> <li>- teneur en matières insaponifiables (déterminée à l'éther de pétrole) : au maximum, 0,5 % m/m, sauf dans le cas du beurre de cacao de pression pour lequel elle n'excédera pas 0,35 % m/m.</li> </ul>                                  |
| 2- Produits de cacao :   |  |
| 2-1- "Cacao en poudre" ou "cacao"  | <p>Produit obtenu par la transformation en poudre, de fèves de cacao nettoyées, décortiquées et torréfiées et qui répond aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la teneur en beurre de cacao, calculée d'après le poids de la matière sèche, est supérieure ou égale à 20 % ;</li> <li>- la teneur en eau ne dépasse pas 7 % m/m.</li> </ul>  |
| 2-2- "Cacao maigre en poudre" ou "cacao maigre" ou "cacao en poudre pauvre en graisse" | 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 % et supérieure ou égale à 10 %.  |
| 2-3- "Cacao fortement dégraissé en poudre" ou "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 10 %.  |
| 2-4- "Chocolat en poudre"  | Produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres et qui contient, au moins, 32 % m/m de cacao en poudre (29% m/m sur la matière sèche).  |
| 2-5- "Chocolat de ménage en poudre" ou "cacao sucré" ou "cacao en poudre sucré"        | <p>Produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres et qui contient au moins 25 % de cacao en poudre. Ces dénominations sont complétées par les mentions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- « maigre » ou « pauvre en graisse » lorsque le produit a une teneur en beurre de cacao inférieure à 20 % et supérieure ou égale à 10 %, calculée d'après le poids de la matière sèche ;</li> <li>- « fortement dégraissé » lorsque le produit a une teneur en beurre de cacao inférieure à 10 %, calculée d'après le poids de la matière sèche.</li> </ul>                     |
| 2-6- "Préparation sucrée à base de cacao" ou "mélange sucré avec cacao"                | <p>Produit consistant en un mélange de sucres et de cacao en poudre et qui contient au moins 20 % de cacao en poudre et pas plus de 25 %. Ces dénominations sont complétées par les mentions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- « maigre » ou « pauvre en graisse » lorsque le produit a une teneur en beurre de cacao inférieure à 20 % et supérieure ou égale à 10 %, calculée d'après le poids de la matière sèche ;</li> <li>- « fortement dégraissé » lorsque le produit a une teneur en beurre de cacao inférieure à 10 %, calculée d'après le poids de la matière sèche.</li> </ul> |
| 2-7- "Préparation sucrée au goût de cacao"   | <p>Produit consistant en un mélange de sucres et de cacao en poudre et qui contient moins de 20 % de cacao en poudre. Ces dénominations sont complétées par les mentions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- « maigre » ou « pauvre en graisse » lorsque le produit a une teneur en beurre de cacao inférieure à 20 % et supérieure ou égale à 10 %, calculée d'après le poids de la matière sèche ;</li> <li>- « fortement dégraissé » lorsque le produit a une teneur en beurre de cacao inférieure à 10 %, calculée d'après le poids de la matière sèche.</li> </ul>                     |
| 3- Produits de chocolat (2) :  |  |

ANNEXE I (suite)

| Dénomination de vente   | Caractéristiques   |
|---|--|
| 3-1- Chocolat : obtenu à partir de produits de cacao et de sucre, conformément aux descriptions ci-dessous.   |  |
| 3-1-1- "Chocolat" aussi appelé "chocolat amer sucré" ou "chocolat demi-sucré" ou "chocolat noir" ou "chocolat fondant"  | Produit qui contient, sur la matière sèche, au moins 35% de composants secs de cacao, dont, au moins, 18% de beurre de cacao et, au moins, 14% de composants secs dégraissés de cacao.   |
| 3-1-2- "Vermicelles de chocolat" et "flocons de chocolat"   | Les vermicelles de chocolat se présentent sous forme de grains courts, cylindriques et les flocons de chocolat sous formes de paillettes.<br><br>Ces produits contiennent, sur la matière sèche, au moins, 32% de composants secs de cacao, dont, au moins, 12% de beurre de cacao et, au moins, 14% de composants secs dégraissés de cacao.   |
| 3-1-3- "Chocolat de couverture"   | Produit qui contient, sur la matière sèche, au moins 35% de composants secs de cacao, dont, au moins, 31% de beurre de cacao et, au moins, 2,5% de composants secs dégraissés de cacao.  |
| 3-1-4- "Chocolat aux noisettes Gianduja" ou l'un des dérivés du mot « Gianduja »  | Produit obtenu, en premier lieu, à partir de chocolat ayant une teneur minimale en extraits secs totaux de cacao de 32%, dont, au moins, 8% d'extraits secs non gras de cacao, 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.<br><br>Peuvent être ajoutés au produit :<br><br>- 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 ;<br><br>- 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 fini. |
| 3-2- Chocolat au lait <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> : obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou de produits laitiers, conformément aux descriptions ci-dessous. |  |
| 3-2-1- "Chocolat au lait"   | Produit qui contient, sur la matière sèche, au moins, 25% de composants secs de cacao (dont un minimum de 2,5% de composants secs dégraissés de cacao) et pas moins de 14 % de matière sèche de lait ou de produits laitiers (dont un minimum de 3,5% de matière grasse laitière) et, au moins, 25% de matière grasse totale (provenant de beurre de cacao et de matière grasse laitière).   |
| 3-2-2- "Vermicelles de chocolat au lait" et "flocons de chocolat au lait"   | Les vermicelles de chocolat se présentent sous forme de grains courts, cylindriques et les flocons de chocolat sous formes de paillettes.<br><br>Ces produits contiennent, sur la matière sèche, au moins 20% de composants secs de cacao (dont un minimum de 2,5% de composants secs dégraissés de cacao) et, au moins, 12% de matière sèche de lait ou de produits laitiers (dont un minimum de 3% de matière grasse laitière) et, au moins, 12% de matière grasse totale (provenant de beurre de cacao et de matière grasse laitière).  |
| 3-2-3- "Chocolat au lait de couverture"   | Produit qui contient, sur la matière sèche, au moins, 25% de composants secs de cacao (dont un minimum de 2,5% de composants secs dégraissés de cacao) et, au moins, 14% de matière sèche de lait ou de produits laitiers (dont un minimum de 3,5% de matière grasse laitière) et, au moins, 31% de matière grasse totale (provenant de beurre de cacao et de matière grasse laitière).  |

## ANNEXE I (suite)

| Dénomination de vente   | Caractéristiques   |
|---|--|
| 3-2-4- "Chocolat au lait aux noisettes Gianduja" ou l'un des dérivés du mot « Gianduja »  | <p>Produit obtenu, en premier lieu, à partir de chocolat au lait dont la teneur minimale en matière sèche de lait ou de produits laitiers est de 10 % 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.</p> <p>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 fini.</p> |
| 3-3- "Chocolat de ménage au lait" (3)   | Produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou de produits laitiers. Il contient, sur la matière sèche, au moins, 20% de composants secs de cacao (dont un minimum de 2,5% de composants secs dégraissés de cacao) et, au moins, 20% de matière sèche de lait ou de produits laitiers (dont un minimum de 5% de matière grasse laitière) et au moins 25% de matière grasse totale (provenant de beurre de cacao et de matière grasse laitière).   |
| 3-4- "Chocolat blanc" (3)   | Produit obtenu à partir de beurre de cacao, de sucres et de lait ou de produits laitiers. Il contient, sur la matière sèche, au moins, 20% de beurre de cacao et pas moins de 14 % de matière sèche de lait ou de produits laitiers (dont un minimum de 3,5% de matière grasse laitière).  |
| 3-5- "Chocolat sucré" ou "Chocolat de ménage"   | Produit obtenu à partir de produits de cacao et de sucres. Il contient, sur la matière sèche, 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.  |
| 3-6- "Chocolate à la taza"  | Produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs. Il contient, sur la matière sèche, au moins, 35% de composants secs de cacao, dont, au moins, 18% de beurre de cacao et, au moins, 14% de composants secs dégraissés de cacao et un maximum de 8% m/m de farine et/ou d'amidon de blé, de maïs ou de riz.  |
| 3-7- "Chocolate familiar à la taza"   | Produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de farine et/ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs. Il contient, sur la matière sèche, 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 et un maximum de 18% (m/m) de farine et/ou d'amidon de blé, de maïs ou de riz.  |
| 3-8- Chocolate para mesa : Chocolat non raffiné dans lequel la taille des particules de sucre ajoutés est supérieure à 70 microns.  |  |
| 3-8-1- "Chocolate para mesa"  | Produit qui contient, sur la matière sèche, au moins, 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.   |
| 3-8-2- "Chocolate para mesa demi-amer"  | Produit qui contient, 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.  |
| 3-8-3- "Chocolate para mesa amer"   | Produit qui contient, 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.  |
| <p>3-9- "Chocolat fourré", "chocolat fourré X", "chocolat garni avec X" ou "chocolat avec partie centrale X" (5) (6)</p> <p>« X » caractérise la nature de la garniture intérieure.</p> | <p>Produit fourré, dont la partie extérieure est constituée d'un des produits définis aux points 3-1, 3-2, 3-3, 3-4 et 3-5. Cette dénomination ne s'applique pas aux produits dont l'intérieur est constitué de produits de boulangerie, de pâtisserie, de biscuit ou d'une glace de consommation.</p> <p>La partie extérieure de l'enrobage doit représenter, au moins, 25% du poids total du produit concerné.</p>   |

ANNEXE I (suite)

| Dénomination de vente                               | Caractéristiques  |
|---|---|
| 3-10- « Bonbon de chocolat » ou « Praline » (5) (6) | Produit ayant la taille d'une bouchée, où la quantité de composant « chocolat » ne doit pas être inférieure à 25% du poids total du produit fini. Il est constitué soit de chocolat fourré, soit d'un chocolat ou d'une combinaison de chocolats tels que définis aux points 3-1, 3-2, 3-3, 3-4 et 3-5. |

(1) L'indication « m/m » dans le tableau, représente la mention « masse/masse » ;

(2) Les pourcentages des teneurs minimales des produits fixées au point 3 du tableau, à l'exception des points 3-9 et 3-10, sont calculés après déduction du poids des ingrédients prévus à l'article 4 du présent arrêté ;

(3) La matière sèche de lait ou de produits laitiers, doit provenir de la déshydratation partielle ou totale du lait entier, du lait partiellement ou totalement écrémé, de la crème, de la crème partiellement ou totalement déshydratée, du beurre ou de la matière grasse laitière ;

(4) Lorsque le terme "lait" est remplacé dans la dénomination de vente par :

— « à la crème », le produit doit avoir une teneur minimale en matière grasse laitière de 5,5% ;

— « au lait écrémé », le produit doit avoir une teneur en matière grasse laitière qui n'excède pas 1%.

(5) Les pourcentages des teneurs minimales des produits fixées aux points 3-9 et 3-10 du tableau, sont calculés après déduction du poids des ingrédients prévus à l'article 4 du présent arrêté et du poids du fourrage ;

(6) Dans le cas des produits définis aux points 3-9 et 3-10 du tableau, les teneurs en chocolat sont calculées par rapport au poids total du produit fini, y compris le fourrage.

-----  
ANNEXE II

**Matières grasses végétales autorisées dans les produits de chocolat, ainsi que leurs caractéristiques**

Les matières grasses végétales visées à l'article 6 du présent arrêté sont, seules ou en mélange, des équivalents de beurre de cacao et doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

— non lauriques et riches en triglycérides symétriques mono-insaturés du type POP, POSt et StOSt dont P, O et St représentent, successivement, l'acide palmitique, l'acide oléique et l'acide stéarique ;

— miscibles avec le beurre de cacao et compatibles avec ses propriétés physiques telles que : le point de fusion, la température de cristallisation, la vitesse de fusion et la nécessité d'un tempéage ;

— obtenues, uniquement, par raffinage et/ou fractionnement, pour éviter de modifier la structure du triglycéride de manière enzymatique.

Conformément à ces caractéristiques, les matières grasses végétales suivantes, obtenues à partir des plantes fixées ci-dessous, peuvent être utilisées :

| Nom commun de la matière grasse végétale autorisée | Nom spécifique des plantes à partir desquelles les matières grasses correspondantes peuvent être obtenues |
|--|---|
| 1. Illipé, illipé de Bornéo ou Tengkawang          | <i>Shorea spp</i>   |
| 2. Huile de palme                                  | <i>Elaeis guineensis / Elaeis olifera</i>   |
| 3. Sal   | <i>Shorea robusta</i>   |
| 4. Karité  | <i>Butyrospermum parkii</i>   |
| 5. Kokum gurgi                                     | <i>Garcinia indica</i>  |
| 6. Noyaux de mangue                                | <i>Mangifera indica</i>   |

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

### ANNEXE III

#### Les exigences de composition relatives aux produits du cacao

|   |                     | TENEUR EN BEURRE DE CACAO<br>(teneur minimale en cacao en poudre sur la base de la matière sèche) |   |  |
|---|---------------------|---|---|--|
|   |                     | ≥ 20% m/m   | ≥ 10% m/m mais<br>< 20% m/m   | < 10% m/m  |
| <b>CACAO EN POUDRE SEULEMENT</b>                  |                     | "Cacao en poudre",<br>"cacao"   | "Cacao en poudre maigre", "cacao maigre", "cacao en poudre pauvre en graisse"               | "Cacao en poudre fortement dégraissé", "cacao fortement dégraissé"   |
| <b>TENEUR EN CACAO EN POUDRE EN MELANGES SECS</b> | Pas moins <29% m/m  | "Chocolat en poudre"  | —   | —  |
|   | Pas moins <25% m/m  | "Chocolat de ménage en poudre", "cacao sucré", "cacao en poudre sucré"                            | "Chocolat de ménage en poudre maigre", "cacao sucré maigre", "cacao en poudre sucré maigre" | "Chocolat de ménage en poudre fortement dégraissé", "cacao sucré fortement dégraissé", "cacao en poudre sucré fortement dégraissé" |
|   | Pas moins < 20% m/m | "Préparation sucrée à base de cacao", "mélange sucré avec cacao"                                  | "Préparation sucrée à base de cacao maigre", "mélange sucré avec cacao maigre"              | "Préparation sucrée à base de cacao fortement dégraissé", "mélange sucré avec cacao fortement dégraissé"                           |
|   | Moins < 20% m/m     | "Préparation sucrée au goût de cacao"   | "Préparation sucrée au goût de cacao maigre"  | "Préparation sucrée au goût de cacao fortement dégraissé"  |

## ANNEXE IV

## Les exigences de composition relatives aux produits de chocolat

(Pourcentage calculé sur la matière sèche dans le produit et après déduction du poids des autres produits comestibles autorisés à l'article 4 du présent arrêté.)

| PRODUITS DE CHOCOLAT  | CONSTITUANTS (en %) |                                     |                          |                         |                               |  |                |            |
|---|---------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------------|--|----------------|------------|
|   | Beurre de cacao     | Composants secs dégraissés de cacao | Composants secs de cacao | Matière grasse laitière | Extraits secs laitiers totaux | Beurre de cacao et matière grasse laitière | Amidon/ Farine | Noisettes  |
| 1. Chocolat :   |                     |                                     |                          |                         |                               |  |                |            |
| - "Chocolat"  | ≥18                 | ≥14                                 | ≥35                      | —                       | —                             | —  | —              | —          |
| - Vermicelles de chocolat et flocons de chocolat                                      | ≥12                 | ≥14                                 | ≥32                      | —                       | —                             | —  | —              | —          |
| - Chocolat de couverture  | ≥31                 | ≥2,5                                | ≥35                      | —                       | —                             | —  | —              | —          |
| - Chocolat aux noisettes "Gianduja"   | —                   | ≥8                                  | ≥32                      | —                       | —                             | —  | —              | ≥20 et ≤40 |
| 2. Chocolat au lait :   |                     |                                     |                          |                         |                               |  |                |            |
| - Chocolat au lait  | —                   | ≥2,5                                | ≥25                      | ≥3,5                    | ≥14                           | ≥25  | —              | —          |
| - Vermicelles de chocolat au lait et flocons de chocolat au lait                      | —                   | ≥2,5                                | ≥20                      | ≥3                      | ≥12                           | ≥12  | —              | —          |
| - Chocolat au lait de couverture  | —                   | ≥2,5                                | ≥25                      | ≥3,5                    | ≥14                           | ≥31  | —              | —          |
| - Chocolat au lait aux noisettes "Gianduja"   | —                   | ≥2,5                                | ≥25                      | ≥3,5                    | ≥10                           | —  | —              | ≥15 et ≤40 |
| 3. Chocolat de ménage au lait   | —                   | ≥2,5                                | ≥20                      | ≥5                      | ≥20                           | ≥25  | —              | —          |
| 4. Chocolat blanc   | ≥20                 | —                                   | —                        | ≥3,5                    | ≥14                           | —  | —              | —          |
| 5. Chocolat sucré ou Chocolat de ménage   | ≥18                 | ≥12                                 | ≥30                      | —                       | —                             | —  | —              | —          |
| 6. Chocolate à la taza  | ≥18                 | ≥14                                 | ≥35                      | —                       | —                             | —  | < 8            | —          |
| 7. Chocolate familiar à la taza   | ≥18                 | ≥12                                 | ≥30                      | —                       | —                             | —  | < 18           | —          |
| 8. Chocolate para mesa :  |                     |                                     |                          |                         |                               |  |                |            |
| - Chocolate para mesa   | ≥11                 | ≥9                                  | ≥20                      | —                       | —                             | —  | —              | —          |
| - Chocolate para mesa demi-amer   | ≥15                 | ≥14                                 | ≥30                      | —                       | —                             | —  | —              | —          |
| - Chocolate para mesa amer  | ≥22                 | ≥18                                 | ≥40                      | —                       | —                             | —  | —              | —          |
| 9. Chocolat fourré<br>Voir point 3-9 de l'annexe I du présent arrêté.                 |                     |                                     |                          |                         |                               |  |                |            |
| 10. Bonbon de chocolat ou Praline<br>Voir point 3-10 de l'annexe I du présent arrêté. |                     |                                     |                          |                         |                               |  |                |            |