

قرارات، مقررات، آراء

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-464 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلق بتنظيم التقييس وسيره، المعدل والمتمم، لا سيما المادة 28 منه،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 11-379 المؤرخ في 25 ذي الحجة عام 1432 الموافق 21 نوفمبر سنة 2011 الذي يحدد صلاحيات وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 23 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 15 مايو سنة 2012 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 5 محرم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 الذي يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15-72 المؤرخ في 21 ربيع الثاني عام 1436 الموافق 11 فبراير سنة 2015 والمتضمن إنشاء اللجنة الوطنية المتعددة القطاعات للوقاية من الأمراض غير المتنقلة ومكافحتها وتحديد مهامها وتنظيمها وسيرها،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-299 المؤرخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملازمة المواد الغذائية، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم،

وزارة التجارة وترقية الصادرات

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 19 صفر عام 1443 الموافق 26 سبتمبر سنة 2021، يتضمن اعتماد اللائحة الفنية التي تحدد خصائص منتوجات الكاكاو والشوكولاتة الموجهة للاستهلاك البشري.

إن وزير التجارة وترقية الصادرات،
ووزير الصناعة،
ووزير الفلاحة والتنمية الريفية،
ووزير الصحة،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 20-158 المؤرخ في 21 شوال عام 1441 الموافق 13 يونيو سنة 2020 والمتضمن إحداث الوكالة الوطنية للأمن الصحي،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 21-281 المؤرخ في 26 ذي القعدة عام 1442 الموافق 7 يوليو سنة 2021 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 02-453 المؤرخ في 17 شوال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،

بهذا القرار. ويتم الحصول على هذه المنتوجات من خلال عملية تصنيع مناسبة من مواد متأتية من الكاكاو، ويمكن أن تُضاف لها منتوجات الحليب والسكر و/أو المحليات، وغيرها من المضافات الغذائية المرخص بها في التنظيم المعمول به، ويمكن إضافة منتوجات أخرى صالحة للاستهلاك وفقاً لأحكام هذا القرار.

المادة 4 : يرخّص أن يضاف إلى منتوجات الشوكولاتة، باستثناء "الشوكولاتة المحشوة" و"قطع حلوى الشوكولاتة"، مواد صالحة للاستهلاك مثل العسل والفواكه الجافة والحبوب، بشرط ألا تتجاوز حد 40% من الوزن الكلي للمنتوج النهائي. غير أنه، يمنع أن يضاف إلى منتوجات الشوكولاتة، مواد دهنية حيوانية غير مشتقة حصرياً من الحليب.

المادة 5 : يمنع أن يضاف دقيق و/أو نشا القمح أو الذرة أو الأرز إلى منتوجات الكاكاو والشوكولاتة، باستثناء "الشوكولاتة بالتازا" و"الشوكولاتة العائلية بالتازا".

المادة 6 : يرخّص أن يضاف إلى منتوجات الشوكولاتة، باستثناء "الشوكولاتة المحشوة" و"قطع حلوى الشوكولاتة"، مواد دسمة نباتية غير زبدة الكاكاو، بشرط ألا تتجاوز 5% من الوزن الإجمالي للمنتوج النهائي، بعد خصم الوزن الإجمالي للمواد المضافة الأخرى الصالحة للاستهلاك، وذلك دون التخفيض من النسبة الدنيا لزبدة الكاكاو أو المادة الجافة الكلية للكاكاو.

المادة 7 : تحدد المواد الدسمة النباتية المذكورة أعلاه والمرخص بها في منتوجات الشوكولاتة وكذا خصائصها، في الملحق الثاني بهذا القرار.

المادة 8 : باستثناء "الشوكولاتة المحشوة" و"قطع حلوى الشوكولاتة"، يمكن إضافة العطور التي لا تحاكي النكهة الطبيعية للشوكولاتة أو المادة الدهنية اللبنية فقط، لمنتوجات الكاكاو والشوكولاتة المحددة في الملحق الأول بهذا القرار،

المادة 9 : في حالة احتواء منتوجات الشوكولاتة على الحليب أو مشتقات الحليب، يجب أن تتأتى المادة الجافة للحليب أو مشتقات الحليب، المحددة في الملحق الأول بهذا القرار، من التجفيف الجزئي أو الكلي للحليب الكامل أو الحليب المنزوع الدسم جزئياً أو كلياً أو القشدة أو القشدة المجففة جزئياً أو كلياً أو الزبدة أو المادة الدهنية اللبنية.

المادة 10 : تحدد تسميات البيع والخصائص المتعلقة بزبدة الكاكاو ومنتوجات الكاكاو ومنتوجات الشوكولاتة، في الملحق الأول بهذا القرار.

المادة 11 : تحدد المتطلبات المتعلقة بتركيبة منتوجات الكاكاو، في الملحق الثالث بهذا القرار.

المادة 12 : تحدد المتطلبات المتعلقة بتركيبة منتوجات الشوكولاتة، في الملحق الرابع بهذا القرار.

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-62 المؤرخ في 10 جمادى الأولى عام 1438 الموافق 7 فبراير سنة 2017 والمتعلق بشروط وضع وسم المطابقة للوائح الفنية وخصائصه وكذا إجراءات الإشهاد على المطابقة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 20-128 المؤرخ في 28 رمضان عام 1441 الموافق 21 مايو سنة 2020 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة والتنمية الريفية،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 20-393 المؤرخ في 8 جمادى الأولى عام 1442 الموافق 23 ديسمبر سنة 2020 الذي يحدد صلاحيات وزير الصناعة،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 25 جمادى الثانية عام 1420 الموافق 5 أكتوبر سنة 1999 والمتعلق بمواصفات فول الكاكاو ومنتوجات الكاكاو،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في أول رجب عام 1438 الموافق 29 مارس سنة 2017 الذي يحدد مختلف مستويات وإجراءات تقييم المطابقة،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقاً لأحكام المادة 28 من المرسوم التنفيذي رقم 05-464 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005، المعدل والمتمم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى اعتماد اللائحة الفنية التي تحدد خصائص منتوجات الكاكاو والشوكولاتة الموجهة للاستهلاك البشري.

المادة 2 : تطبق أحكام هذا القرار على منتوجات الكاكاو والشوكولاتة الموجهة للمستهلك النهائي.

المادة 3 : يقصد، في مفهوم أحكام هذا القرار، بما يأتي :

- **زبدة الكاكاو :** المادة الدسمة المتحصل عليها من أحد أو عدد من المنتوجات الآتية : فول الكاكاو وحبوب الكاكاو وعجينة الكاكاو وكسب الكاكاو ومسحوق الكاكاو والتي تستجيب للخصائص المحددة في الملحق الأول (النقطة 1) بهذا القرار.

- **منتوجات الكاكاو :** فئة منتوجات متجانسة مطابقة للخصائص المذكورة في الملحق الأول (النقطة 2) بهذا القرار. ويتم الحصول على هذه المنتوجات عن طريق تحويل كسب الكاكاو إلى مسحوق ويمكن أن يضاف له السكر و/أو المحليات، وغيرها من المضافات الغذائية المرخص بها في التنظيم المعمول به.

- **منتوجات الشوكولاتة :** فئة منتوجات متجانسة مطابقة للخصائص المذكورة في الملحق الأول (النقطة 3)

- بالنسبة للمنتجات المحتوية على واحد أو أكثر من المحليات، يجب أن تتبع تسمية البيع بعبارة "منتج محلى بدون إضافة سكر"، إذا كانت هذه المنتجات تحتوي، في آن واحد، على سكر و/أو عسل مضاف ومحليا أو أكثر، فيجب أن تتبع تسمية البيع بعبارة "منتج محلى ومسكر جزئيا"،

- الإشارة في تسمية البيع إلى كل عطر مميز للمنتج غير عطر الشوكولاتة،

- الإشارة في تسمية البيع إلى المكونات التي تستعمل خصيصا كمنكهات وتميز المنتج مثل "شوكولاتة الموكا"، مع الإشارة في الوسم إلى نسبة محتواها في المنتج النهائي،

- يمكن أن تتم تسميات البيع: "شوكولاتة" و "شوكولاتة بالحليب" و "شوكولاتة للتغطية الخارجية (للتلبيس)" ببيانات أو أوصاف متعلقة بمعايير الجودة، شريطة أن تحتوي المنتجات على:

• في حالة "الشوكولاتة": ما لا يقل عن نسبة 43% من المادة الجافة الكلية للكاكاو، منها ما لا يقل عن نسبة 26% من زبدة الكاكاو،

• في حالة "شوكولاتة بالحليب": ما لا يقل عن نسبة 30% من المادة الجافة الكلية للكاكاو وما لا يقل عن نسبة 18% من المادة اللبنية الجافة كما هي مذكورة في المادة 9 أعلاه، منها ما لا يقل عن نسبة 4,5% من المادة الدهنية اللبنية،

• في حالة "شوكولاتة للتغطية الخارجية": ما لا يقل عن نسبة 16% من الكاكاو الجاف الخالي من الدهون.

المادة 15: يجب على المتدخلين المعنيين أن يمتثلوا لأحكام هذا القرار في أجل سنة واحدة (1)، ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادة 16: ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 19 صفر عام 1443 الموافق 26 سبتمبر سنة 2021.

وزير الصناعة

أحمد زغدار

وزير الصحة

عبد الرحمان بن بوزيد

وزير التجارة

وترقية الصادرات

كمال رزيق

وزير الفلاحة

والتنمية الريفية

محمد عبد الحفيظ هني

المادة 13: يجب ألا تشكل المنتجات موضوع هذا القرار أي خطر على صحة المستهلك ويجب أن تستجيب للمتطلبات التنظيمية المعمول بها، لا سيما تلك المتعلقة بالمضافات الغذائية والملوثات والخصائص الميكروبيولوجية والأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية والنظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

المادة 14: زيادة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التنظيم المعمول به والمتعلقة بإعلام المستهلك، يجب أن يحمل وسم المنتجات موضوع هذا القرار:

- إحدى تسميات البيع المحددة في الملحق الأول بهذا القرار،

- بيان نسبة إجمالي محتوى المادة الجافة من الكاكاو بالعبارة: "كاكاو: ...% حد أدنى"، في منتجات الكاكاو المذكورة في النقاط 2-4 و 2-5 و 2-6 و 2-7 من الملحق الأول، وفي منتجات الشوكولاتة المذكورة في الملحق الأول، باستثناء "الشوكولاتة البيضاء" و "الشوكولاتة المحشوة" و "قطع حلوى الشوكولاتة". يجب حساب هذه النسبة بعد خصم المنتجات الغذائية الأخرى المرخص بها، بما في ذلك المواد الدهنية النباتية غير زبدة الكاكاو،

- بيان نسبة محتوى زبدة الكاكاو في منتجات الكاكاو المذكورة في النقاط 2-2 و 2-3 و 2-5 و 2-6 و 2-7 من الملحق الأول، عندما تتم تسمية البيع بالأوصاف "قليل الدهن" أو "خال من الدهن"،

- عبارة "تحتوي على مواد دهنية نباتية بالإضافة زبدة الكاكاو" في حالة وجود مواد دهنية نباتية كما هو مذكور في المادة 6 أعلاه، ويجب أن تظهر هذه العبارة في نفس المجال البصري لقائمة المكونات، منفصلة بطريقة جيدة عن هذه القائمة، كما يجب أن تظهر بجانب تسمية البيع، بخط كتابة داكن وعلى الأقل بنفس حجم كتابة هذه التسمية. ويمكن أن تظهر تسمية بيع المنتج أيضاً في مكان آخر دون اشتراط العبارة السابقة،

- بالنسبة "للشوكولاتة المحشوة"، إذا تمت الإشارة إلى نوع الشوكولاتة المشكل للجزء الخارجي، فيجب أن تكون تسميات البيع المستخدمة مطابقة لتلك المحددة لمنتجات الشوكولاتة المذكورة في الملحق الأول بهذا القرار،

- بالنسبة للمنتجات المذكورة في الملحق الأول بهذا القرار، باستثناء "الشوكولاتة بالتازا" و "الشوكولاتة العائلية بالتازا" و "شوكولاتة بارا ميزا"، التي تباع في تشكيلات، يمكن استبدال تسمية البيع للمنتج بـ "شوكولاتة مشكّلة" أو "شوكولاتة محشوة مشكّلة" أو "شوكولاتة شعيرية مشكّلة" أو تسمية بيع مشابهة. وفي هذه الحالة، يجب وضع قائمة مكونات واحدة لجميع منتجات التشكيلة أو قوائم تذكر فيها المكونات الموجودة في كل منتج،

الملحق الأول

تسميات البيع والخصائص المتعلقة بزبدة الكاكاو ومنتجات الكاكاو ومنتجات الشوكولاتة

الخصائص	تسمية البيع
المادة الدسمة المتحصل عليها من أحد أو عدد من المنتجات الآتية : فول الكاكاو وحبوب الكاكاو وعجينة الكاكاو وكسب الكاكاو ومسحوق الكاكاو، والتي تستجيب للخصائص الآتية : - محتوى الأحماض الدهنية الحرّة معبر عنه بحمض الأوليك : 1,75 % ك/ك ⁽¹⁾ على الأكثر، - محتوى المواد غير قابلة للتصيين (محددة بإيثير البترول) : 0,5 % ك/ك كحد أقصى، إلا في حالة زبدة الكاكاو المضغوط، بحيث لا يتجاوز 0,35 % ك/ك.	1- "زبدة الكاكاو"
منتج متحصل عليه من تحويل فول الكاكاو إلى مسحوق بعد تنظيفه وتقشيريه وقلبه والذي يستجيب للخصائص الآتية : - المحتوى من زبدة الكاكاو، المحسوب على أساس وزن المادة الجافة، أكبر من أو يساوي 20%، - المحتوى من الماء لا يتجاوز 7% ك/ك.	2-1- مسحوق الكاكاو "أو" كاكاو"
تشير إلى مسحوق الكاكاو الذي يكون محتواه من زبدة الكاكاو، المحسوب على أساس وزن المادة الجافة، أقل من 20% وأكبر من أو يساوي 10%.	2-2- "مسحوق الكاكاو قليل الدهن" أو "كاكاو قليل الدهن" أو "مسحوق الكاكاو فقير من الدهن"
تشير إلى مسحوق الكاكاو الذي يكون محتواه من زبدة الكاكاو، المحسوب على أساس وزن المادة الجافة، أقل من 10%.	2-3- "مسحوق الكاكاو خال من الدهن" أو "كاكاو خال من الدهن"
منتج عبارة عن خليط من مسحوق الكاكاو والسكر والذي يحتوي، على الأقل، على 32% ك/ك من مسحوق الكاكاو (29% ك/ك في المادة الجافة).	2-4- "مسحوق الشوكولاتة"
منتج عبارة عن خليط من مسحوق الكاكاو والسكر والذي يحتوي، على الأقل، 25% من مسحوق الكاكاو. تتم تسميات البيع بالبيانات : - "قليل الدهن" أو "فقير من الدهن" عندما يحتوي المنتج على نسبة أقل من 20% من زبدة الكاكاو وأكبر من أو تساوي 10%، محسوبة على أساس وزن المادة الجافة، - "خال من الدهن" عندما يحتوي المنتج على نسبة أقل من 10% من زبدة الكاكاو، محسوبة على أساس وزن المادة الجافة.	2-5- "مسحوق الشوكولاتة المنزلية" أو "كاكاو بالسكر" أو "مسحوق الكاكاو بالسكر"
منتج عبارة عن خليط من مسحوق الكاكاو والسكر والذي يحتوي، على الأقل، على 20% من مسحوق الكاكاو، وعلى الأكثر، على 25% منه. تتم تسميات البيع بالبيانات : - "قليل الدهن" أو "فقير من الدهن" عندما يحتوي المنتج على نسبة أقل من 20% من زبدة الكاكاو وأكبر من أو تساوي 10%، محسوبة على أساس وزن المادة الجافة، - "خال من الدهن" عندما يحتوي المنتج على نسبة أقل من 10% من زبدة الكاكاو، محسوبة على أساس وزن المادة الجافة.	2-6- "تحضير السكر على أساس الكاكاو" أو "خليط السكر مع الكاكاو"

الخصائص	تسمية البيع
<p>منتوج عبارة عن خليط من السكر ومسحوق الكاكاو والذي يحتوي على أقل من 20% من مسحوق الكاكاو.</p> <p>تتم تسميات البيع بالبيانات :</p> <p>- "قليل الدهن" أو "فقير من الدهن" عندما يحتوي المنتج على نسبة أقل من 20% من زبدة الكاكاو وأكبر من أو تساوي 10%، محسوبة على أساس وزن المادة الجافة.</p> <p>- "خال من الدهن" عندما يحتوي المنتج على نسبة أقل من 10% من زبدة الكاكاو، محسوبة على أساس وزن المادة الجافة.</p>	7-2- "تحضيرة بالسكر بنكهة الكاكاو"
3- منتجات الشوكولاتة (2) :	
	1-3- الشوكولاتة : المتحصل عليها من منتجات الكاكاو والسكر وفقا للمواصفات أدناه.
<p>منتوج يحتوي، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 35% من مواد الكاكاو الجافة الكلية، منها 18%، على الأقل، من زبدة الكاكاو، وعلى الأقل، 14% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون.</p>	1-1-3- "الشوكولاتة" المسماة أيضا "الشوكولاتة المرة الحلوة" أو "الشوكولاتة النصف حلوة" أو "الشوكولاتة السوداء" أو "الشوكولاتة القابلة للذوبان"
<p>تكون الشوكولاتة الشعيرية في شكل أعواد قصيرة وأسطوانية، وتكون رقائق الشوكولاتة في شكل قطع مسطحة صغيرة.</p> <p>هذه المنتجات تحتوي على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 32% من مواد الكاكاو الجافة الكلية، منها ما لا يقل عن 12% من زبدة الكاكاو، وما لا يقل عن 14% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون.</p>	2-1-3- "الشوكولاتة الشعيرية" و"رقائق الشوكولاتة"
<p>منتوج يحتوي، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 35% من مواد الكاكاو الجافة الكلية، منها 31% على الأقل من زبدة الكاكاو، وعلى الأقل 2,5% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون.</p>	3-1-3- "شوكولاتة للتغطية الخارجية (للتبليس)"
<p>منتوج متحصل عليه، أولاً، من الشوكولاتة التي تحتوي على ما لا يقل عن 32% من مواد الكاكاو الجافة الكلية، منها 8%، على الأقل، من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون. وثانياً، من البندق المطحون طحناً دقيقاً، بحيث يحتوي 100 غرام من المنتج على ما لا يقل عن 20 غراماً وعلى ما لا يزيد عن 40 غراماً من البندق.</p> <p>يمكن أن يضاف للمنتوج :</p> <p>- الحليب و/أو المادة الجافة للحليب الناتجة عن تبخر الحليب، بحيث لا يحتوي المنتج النهائي على أكثر من 5% من المادة الجافة للحليب،</p> <p>- اللوز والبندق وأنواع أخرى من المكسرات كاملة أو مجزأة، بحيث يكون مجموع وزن هذه الإضافات مع وزن البندق المطحون لا يتجاوز 60% من الوزن الكلي للمنتوج النهائي.</p>	4-1-3- "الشوكولاتة بالبندق جيندوجا" Gianduja أو أحد مشتقات كلمة "جيندوجا"

الخصائص	تسمية البيع
	2-3- الشوكولاتة بالحليب⁽³⁾ (4) : المتحصل عليها من منتوجات الكاكاو والسكر والحليب أو مشتقات الحليب، وفقا للمواصفات أدناه.
منتوج يحتوي على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 25% من مواد الكاكاو الجافة الكلية (منها 2,5%، على الأقل، من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون)، وعلى الأقل 14% من المادة الجافة للحليب أو مشتقات الحليب (منها على الأقل 3,5% من المادة الدهنية اللبنية)، وعلى الأقل 25% من المادة الدهنية الكلية (المتأتية من زبدة الكاكاو والمادة الدهنية اللبنية).	1-2-3 "الشوكولاتة بالحليب"
تكون الشوكولاتة الشعيرية في شكل أعواد قصيرة وأسطوانية، وتكون رقائق الشوكولاتة في شكل قطع مسطحة صغيرة. هذه المنتوجات تحتوي، على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 20% من مواد الكاكاو الجافة الكلية (منها ما لا يقل عن 2,5% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون) وعلى ما لا يقل عن 12% من المادة الجافة للحليب أو مشتقات الحليب (منها ما لا يقل عن 3% من المادة الدهنية اللبنية)، وعلى الأقل 12% من المادة الدهنية الكلية (المتأتية من زبدة الكاكاو والمادة الدهنية اللبنية).	2-2-3 "الشوكولاتة الشعيرية بالحليب" و"شوكولاتة الرقائق بالحليب"
منتوج يحتوي على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 25% من مواد الكاكاو الجافة الكلية (منها ما لا يقل عن 2,5% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون)، وعلى ما لا يقل عن 14% من المادة الجافة للحليب أو مشتقات الحليب (منها ما لا يقل عن 3,5% من المادة الدهنية اللبنية)، وعلى الأقل 31% من المادة الدهنية الكلية (المتأتية من زبدة الكاكاو والمادة الدهنية اللبنية).	3-2-3 "شوكولاتة بالحليب للتغطية الخارجية (للتبليس)"
منتوج متحصل عليه، أوّلاً، من الشوكولاتة بالحليب التي تحتوي على ما لا يقل عن 10% من المادة الجافة للحليب أو مشتقات الحليب. وثانياً، من البندق المطحون طحناً دقيقاً، بحيث يحتوي 100 غرام من المنتج على ما لا يقل عن 15 غراماً وعلى ما لا يزيد عن 40 غراماً من البندق. كذلك، يمكن أن يضاف إليه اللوز والبندق وأنواع أخرى من المكسرات كاملة أو مجزأة، بحيث يكون مجموع وزن هذه الإضافات مع وزن البندق المطحون لا يتجاوز 60% من الوزن الكلي للمنتوج النهائي.	4-2-3 "الشوكولاتة بالحليب والبندق جيندوجا" Gianduja أو أحد مشتقات كلمة "جيندوجا"
منتوج متحصل عليه من منتوجات الكاكاو والسكر والحليب أو مشتقات الحليب. ويحتوي المنتج على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 20% من مواد الكاكاو الجافة الكلية (منها ما لا يقل عن 2,5% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون) وعلى ما لا يقل عن 20% من المادة الجافة للحليب أو مشتقات الحليب (منها ما لا يقل عن 5% من المادة الدهنية اللبنية) وعلى الأقل 25% من المادة الدهنية الكلية (المتأتية من زبدة الكاكاو والمادة الدهنية اللبنية).	3-3 "شوكولاتة منزلية بالحليب" (3)

الخصائص	تسمية البيع
منتوج متحصل عليه من زبدة الكاكاو والسكر والحليب أو مشتقات الحليب. ويحتوي المنتوج على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 20% من زبدة الكاكاو، وعلى ما لا يقل عن 14% من المادة الجافة للحليب أو مشتقات الحليب (منها ما لا يقل عن 3,5% من المادة الدهنية اللبنية).	4-3- "الشوكولاتة البيضاء" (3)
منتوج متحصل عليه من منتوجات الكاكاو والسكر. ويحتوي المنتوج على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 30% من مواد الكاكاو الجافة الكلية، منها 18%، على الأقل، من زبدة الكاكاو وعلى الأقل 12% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون.	5-3- "الشوكولاتة الحلوة" أو "الشوكولاتة المنزلية"
منتوج متحصل عليه من منتوجات الكاكاو والسكر والدقيق و/أو نشا القمح أو الأرز أو الذرة. ويحتوي المنتوج على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 35% من مواد الكاكاو الجافة الكلية، منها ما لا يقل عن 18% من زبدة الكاكاو، وعلى الأقل 14% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون، وعلى الأكثر 8% ك/ك من الدقيق و/أو نشا القمح أو الذرة أو الأرز.	6-3- "الشوكولاتة بالتازا La Taza"
منتوج متحصل عليه من منتوجات الكاكاو والسكر والدقيق و/أو نشا القمح أو الأرز أو الذرة. ويحتوي المنتوج على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 30% من مواد الكاكاو الجافة الكلية، منها ما لا يقل عن 18% من زبدة الكاكاو وعلى الأقل 12% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون وعلى الأكثر 18% ك/ك من الدقيق و/أو نشا القمح أو الذرة أو الأرز.	7-3- "الشوكولاتة العائلية بالتازا La Taza"
منتوج متحصل عليه من منتوجات الكاكاو والسكر والدقيق و/أو نشا القمح أو الأرز أو الذرة. ويحتوي المنتوج على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 30% من مواد الكاكاو الجافة الكلية، منها ما لا يقل عن 18% من زبدة الكاكاو وعلى الأقل 12% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون وعلى الأكثر 18% ك/ك من الدقيق و/أو نشا القمح أو الذرة أو الأرز.	8-3- شوكولاتة "المائدة" أو "الطبخ المنزلي" بارا ميزا Para mesa : شوكولاتة غير مكررة يزيد فيها حجم جزيئات السكر المضاف عن 70 ميكرون.
منتوج يحتوي على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 20% من مواد الكاكاو الجافة الكلية، منها 11%، على الأقل، من زبدة الكاكاو، وعلى الأقل 9% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون.	1-8-3- "شوكولاتة بارا ميزا"
منتوج يحتوي على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 30% من مواد الكاكاو الجافة الكلية، منها 15% على الأقل من زبدة الكاكاو، وعلى الأقل 14% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون.	2-8-3- "شوكولاتة بارا ميزا النصف مرة"
منتوج يحتوي على أساس المادة الجافة، على ما لا يقل عن 40% من مواد الكاكاو الجافة الكلية، منها 22% على الأقل من زبدة الكاكاو، وعلى الأقل 18% من مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون.	3-8-3- "شوكولاتة بارا ميزا المرة"
منتوج محشو، يتكون الجزء الخارجي منه من أحد المنتوجات المحددة في النقاط 1-3 و 2-3 و 3-3 و 4-3 و 5-3. لا تطبق هذه التسمية على المنتوجات التي يتكون الجزء الداخلي منها من منتوجات المخابز أو المرطبات أو البسكويت أو المثلجات الصالحة للاستهلاك. يجب أن يمثل الجزء الخارجي للتلبيس 25%، على الأقل، من الوزن الإجمالي للمنتوج المعني.	9-3- "الشوكولاتة المحشوة" أو "الشوكولاتة بالحشوة س" أو "الشوكولاتة المزينة بس" أو "الشوكولاتة ذات الجزء المركزي س" (5) (6) "س" تمثل طبيعة الحشوة الداخلية.

الخصائص	تسمية البيع
منتوج بحجم لقمة الفم، يجب أن لا يقل فيه مقدار المكون "شوكولاتة" عن 25% من الوزن الكلي للمنتوج النهائي. ويتكون المنتوج إما من شوكولاتة محشوة وإما من شوكولاتة واحدة أو مزيج من الشوكولاتة على النحو المحدد في النقاط 1-3 و 2-3 و 3-3 و 4-3 و 5-3.	10-3- "قطع حلوى الشوكولاتة" أو "البرلين" (5) (6)

الملحق الثاني

المواد الدهنية النباتية المرخص بها في منتوجات الشوكولاتة وخصائصها

تعتبر الدهون النباتية المذكورة في المادة 6 من هذا القرار، سواء كانت منفردة أو في شكل خليط، معادلة لزبدة الكاكاو ويجب أن تستجيب للخصائص الآتية :

- أن تكون مواد دهنية نباتية غير لوريك وغنية بثلاثي الجليسريد المتناظر أحادي انعدام الإشباع من نوع POP و StOSt و POST، حيث P و O و St تمثل، على التوالي، حمض البالميثيك وحمض الأولييك وحمض الستياريك،

- أن تكون في كل المقادير قابلة للمزج مع زبدة الكاكاو ومتوافقة مع خصائصها الفيزيائية مثل : نقطة الذوبان ودرجة حرارة التبلور وسرعة الذوبان ووجوب الاعتدال،

- أن تكون منتجة فقط عن طريق التكرير و/أو التجزئة وذلك لتجنب تغيير بنية ثلاثي الجليسريد بطريقة إنزيمية.

طبقا لهذه الخصائص، يمكن استعمال المواد الدهنية النباتية المذكورة أدناه، المتحصل عليها من النباتات المحددة أسفله :

(1) تمثل الإشارة "ك/ك" في الجدول، العبارة "كتلة/كتلة"،

(2) تحسب نسب المحتويات الدنيا للمنتوجات المحددة في النقطة 3 من الجدول، باستثناء النقطتين 9-3 و 10-3، بعد خصم وزن المكونات المنصوص عليها في المادة 4 من هذا القرار،

(3) يجب أن تتأتى المادة الجافة للحليب أو مشتقات الحليب، من التجفيف الجزئي أو الكلي للحليب الكامل أو الحليب المنزوع الدسم جزئيا أو كليا أو القشدة أو القشدة المجففة جزئيا أو كليا أو الزبدة أو المادة الدسمة اللبنية،

(4) عندما تستبدل في تسمية البيع كلمة "بالحليب" بما يأتي :

- "بالقشدة"، يجب أن يحتوي المنتوج على نسبة 5,5% كحد أدنى من المادة الدهنية اللبنية،

- "بالحليب المنزوع الدسم كليا"، يجب أن لا تزيد نسبة المادة الدهنية اللبنية في المنتوج عن 1%.

(5) تحسب نسب المحتويات الدنيا للمنتوجات المحددة في النقطتين 9-3 و 10-3 من الجدول، بعد خصم وزن المكونات المنصوص عليها في المادة 4 بهذا القرار ووزن الحشوة،

(6) في حالة المنتوجات المحددة في النقطتين 9-3 و 10-3 من الجدول، يتم حساب المحتوى من الشوكولاتة بالنسبة للوزن الإجمالي للمنتوج النهائي، بما في ذلك الحشوة.

الاسم المشترك للمادة الدهنية النباتية المرخص بها	الاسم الخاص للنباتات التي يمكن من خلالها الحصول على المواد الدهنية الموافقة لها
1- إلب أو إلب بورنيو أو تنكاوانغ	شوريا أس بي بي (<i>Shorea spp</i>)
2- زيت النخيل	إلايس غينينسيس / إلايس أوليفيرا (<i>Elaeis guineensis / Elaeis olifera</i>)
3- سال	شوريا روبوستا (<i>Shorea robusta</i>)
4- الشيا (كاريتي)	بوتيروسبيرموم باركي (<i>Butyrospermum parkii</i>)
5- كوكوم غورجي	غاركنيا إنديكا (<i>Garcinia indica</i>)
6- نوى المانجو	مانجيفيرا إنديكا (<i>Mangifera indica</i>)

- يرخص أيضا استعمال زيت جوز الهند (الكبراه) في الشوكولاتة التي تدخل في صناعة المثلجات والمنتوجات المثلجة المماثلة.

الملحق الثالث

المتطلبات المتعلقة بتركيبة منتوجات الكاكاو

المحتوى من زبدة الكاكاو (المحتوى الأدنى في مسحوق الكاكاو على أساس المادة الجافة)			
> 10% (كتلة/كتلة)	≤ 10% (كتلة/كتلة) ولكن > 20% (كتلة/كتلة)	≤ 20% (كتلة/كتلة)	
"مسحوق الكاكاو خال من الدهن"، "كاكاو خال من الدهن"	"مسحوق الكاكاو قليل الدهن"، "كاكاو قليل الدهن"، "مسحوق الكاكاو فقير من الدهن"	"مسحوق الكاكاو" أو "كاكاو"	مسحوق الكاكاو فقط
-	-	"مسحوق الشوكولاتة"	على الأقل > 29% (كتلة/كتلة)
"مسحوق الشوكولاتة المنزلية خال من الدهن"، "كاكاو بالسكر خال من الدهن"، "مسحوق الكاكاو بالسكر خال من الدهن"	"مسحوق الشوكولاتة المنزلية قليل الدهن"، "كاكاو بالسكر قليل الدهن"، "مسحوق الكاكاو بالسكر قليل الدهن"	"مسحوق الشوكولاتة المنزلية"، "كاكاو بالسكر"، "مسحوق الكاكاو بالسكر"	على الأقل > 25% (كتلة/كتلة)
"تحضيرة بالسكر على أساس الكاكاو خال من الدهن"، "خليط السكر مع الكاكاو خال من الدهن"	"تحضيرة بالسكر على أساس الكاكاو قليل الدهن"، "خليط السكر مع الكاكاو قليل الدهن"	"تحضيرة بالسكر على أساس الكاكاو"، "خليط السكر مع الكاكاو"	على الأقل > 20% (كتلة/كتلة)
"تحضيرة بالسكر بنكهة الكاكاو خال من الدهن"	"تحضيرة بالسكر بنكهة الكاكاو قليل الدهن"	"تحضيرة بالسكر بنكهة الكاكاو"	أقل من > 20% (كتلة/كتلة)

محتوى
مسحوق
الكاكاو في
المخاليط
الجافة

الملحق الرابع
المتطلبات المتعلقة بتركيبية منتجات الشوكولاتة
(تحسب النسب المئوية على أساس المادة الجافة من المنتج وبعد خصم وزن بقية المواد الصالحة للاستهلاك المرخص بها في المادة 4 من هذا القرار)

منتجات الشوكولاتة		المكونات (بالنسبة المئوية %)								
		بنندق	دقيق / نشا	زبدة الكاكاو والدهنية	المواد الجافة اللبنية	المواد الدهنية اللبنية	المادة الدهنية اللبنية	تركيبات مواد الكاكاو الجافة	مواد الكاكاو الجافة الخالية من الدهون	زبدة الكاكاو
1 - الشوكولاتة :										
-	-	-	-	-	-	-	35 ≤	14 ≤	18 ≤	"الشوكولاتة"
-	-	-	-	-	-	-	32 ≤	14 ≤	12 ≤	الشوكولاتة الشعميرية ورقائق الشوكولاتة
-	-	-	-	-	-	-	35 ≤	2,5 ≤	31 ≤	شوكولاتة للتغطية الخارجية (للتابيس)
40 ≥ و 20 ≤	-	-	-	-	-	-	32 ≤	8 ≤	-	الشوكولاتة بالبندق "جيندوجا"
2 - الشوكولاتة بالحليب :										
-	-	25 ≤	14 ≤	3,5 ≤	25 ≤	2,5 ≤	-	-	-	شوكولاتة بالحليب
-	-	12 ≤	12 ≤	3 ≤	20 ≤	2,5 ≤	-	-	-	الشوكولاتة الشعميرية بالحليب وشوكولاتة الرقائق بالحليب
-	-	31 ≤	14 ≤	3,5 ≤	25 ≤	2,5 ≤	-	-	-	شوكولاتة بالحليب للتغطية الخارجية (للتابيس)
40 ≥ و 15 ≤	-	-	10 ≤	3,5 ≤	25 ≤	2,5 ≤	-	-	-	الشوكولاتة بالحليب والبندق "جيندوجا"
-	-	25 ≤	20 ≤	5 ≤	20 ≤	2,5 ≤	-	-	-	3 - الشوكولاتة المنزلية بالحليب
-	-	-	14 ≤	3,5 ≤	-	-	-	-	20 ≤	4 - الشوكولاتة البيضاء
-	-	-	-	-	30 ≤	12 ≤	-	-	18 ≤	5 - الشوكولاتة الحلوة أو الشوكولاتة المنزلية
-	8 >	-	-	-	35 ≤	14 ≤	-	-	18 ≤	6 - الشوكولاتة بالتازا
-	18 >	-	-	-	30 ≤	12 ≤	-	-	18 ≤	7 - الشوكولاتة العائلية بالتازا
8 - شوكولاتة المائدة أو الطبخ المنزلي (بارا ميزا):										
-	-	-	-	-	20 ≤	9 ≤	-	-	11 ≤	شوكولاتة بارا ميزا
-	-	-	-	-	30 ≤	14 ≤	-	-	15 ≤	شوكولاتة بارا ميزا نصف مؤزة
-	-	-	-	-	40 ≤	18 ≤	-	-	22 ≤	شوكولاتة بارا ميزا مؤزة
9 - الشوكولاتة المحشوة										
أنظر النقطة 3-9 من الملحق الأول بهذا القرار.										
10 - قطع حلوى الشوكولاتة أو البرلين										
أنظر النقطة 3-10 من الملحق الأول بهذا القرار.										