



Chocolatiers & Confiseurs de France

Décret N° 76-692 du 13 juillet 1976 (J.O. du 25-07-1976)

Pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 [loi codifiée (code de la consommation)] sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires, en ce qui concerne les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine.

Modifié par :

- *1* D. n° 79-694 du 08-08-1979 (J.O. du 19-08-1979)
- *2* D. n° 84-1147 du 07-12-1984 (J.O. du 21-12-1984)
- *3* D. n° 89-674 du 18-09-1989 (J.O. du 19-09-1989) (1)
- *4* L. n° 93-949 du 26-07-1993 (J.O. du 27-07-1993)
- *5* D. n° 97-298 du 27-03-1997 (J.O. du 03-04-1997)
- *6* D. n° 2003-702 du 29-07-2003 (J.O. du 01-08-2003) (2)

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'État, garde des sceaux, ministre de la justice, du ministre de l'économie et des finances, du ministre de l'agriculture et du ministre de la santé,

Vu la loi modifiée du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, notamment son article 11 ;

Vu la directive n° 73/241/C.E.E. du conseil des communautés européennes du 24 juillet 1973 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine, modifiée par les directives n° 74/411/C.E.E. du 1er août 1974, n° 74/644/C.E.E. du 19 décembre 1974 et n° 75/155/C.E.E. du 4 mars 1975 ;

Vu l'ordonnance n° 67-810 du 22 septembre 1967 portant modification de l'article 30 de la loi n° 60-808 du 5 août 1960 relative à l'orientation agricole ; Vu l'article 44 de la loi n° 73-1193 du 27 décembre 1973, d'orientation du commerce et de l'artisanat ;

Vu le décret du 19 décembre 1910 modifié, notamment par le décret du 16 novembre 1951, portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi susvisée du 1er août 1905, en ce qui concerne les produits de la sucrerie, de la confiserie et de la chocolaterie ;

Vu le décret du 15 avril 1912 modifié notamment par le décret n° 73-138 du 12 février 1973 ;

Vu le décret modifié et complété du 22 janvier 1919 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi susvisée du 1er août 1905 ;

Vu le décret du 12 octobre 1972 portant application de la loi susvisée du 1er août 1905, en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation des hommes et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage et de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail ;



Chocolatiers & Confiseurs de France

Le Conseil d'État entendu,

Décrète :

Article 1er - Le présent décret est applicable aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine et obtenus à partir des graines de cacaoyer (*Theobroma cacao* L).

6 Ces produits sont définis au A de l'annexe I au présent décret. 6

Article 2 - Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des produits de cacao et de chocolat qui ne répondraient pas aux définitions et règles prévues dans le présent décret et son annexe.

Article 3 - *6 Les dénominations énumérées au A de l'annexe I sont réservées aux produits qui y sont définis et doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner. Les dénominations de vente « chocolat », « chocolat au lait » et « chocolat de couverture » prévues à l'annexe I peuvent être complétées par des mentions ou des qualificatifs se rapportant à des critères de qualité, pour autant que les produits contiennent :

Dans le cas du chocolat : au moins 43 % de matière sèche totale de cacao, dont au moins 26 % de beurre de cacao ;

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

Dans le cas du chocolat de couverture : au moins 16 % de cacao sec dégraissé.

Lorsque les produits définis aux 3, 4, 5, 6, 7 et 10 du A de l'annexe I sont vendus en assortiments, leurs dénominations de vente peuvent être remplacées par les dénominations « chocolats assortis » ou « chocolats fourrés assortis » ou une dénomination similaire. Dans ce cas, une liste unique des ingrédients est admise pour l'ensemble des produits constituant l'assortiment. 6* Les dispositions de l'alinéa premier ne font pas obstacle à ce que les dénominations qu'il prévoit soient, en vertu des usages et conformément à la réglementation en vigueur, utilisées à titre complémentaire pour désigner d'autres produits ne pouvant être confondus avec ceux auxquels ces dénominations sont réservées.

Article 4 - Ne peuvent être utilisés dans la fabrication des produits définis en annexe 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 par arrêté interministériel pris dans les formes prévues à l'article 2 du décret du 15 avril 1912 susvisé.



Chocolatiers & Confiseurs de France

(Un alinéa abrogé par *6*)

Article 5 - *6 Les matières grasses végétales autres que le beurre de cacao définies et énumérées à l'annexe II peuvent être ajoutées dans les produits de chocolat définis aux 3, 4, 5, 6, 8 et 9 du A de l'annexe I. Cette addition ne peut dépasser 5 % du produit fini, après déduction du poids total de toute autre matière comestible utilisée conformément à la partie B de l'annexe I, sans que soit réduite la teneur minimale en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao. 6*

Article 6 - *6 Les produits de chocolat qui, en vertu de l'article 5, contiennent des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao peuvent être commercialisés, à condition que leur étiquetage, tel que prévu à l'article 7, 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. 6*

Article 7 - *6 Les dispositions du chapitre II du titre Ier du livre Ier du code de la consommation (partie Réglementaire) concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires sont applicables aux produits définis au A de l'annexe I, dans toutes ses dispositions qui ne sont pas contraires au présent décret. L'étiquetage des produits de cacao et de chocolat définis aux c et d du 2 et aux 3, 4, 5, 8 et 9 du A de l'annexe I indique la teneur en matière sèche totale de cacao par la mention : « Cacao : ... % minimum ».

Pour les produits mentionnés au b du 2 du A de l'annexe I et dans la deuxième partie de la phrase figurant au d du 2 du A de l'annexe I, l'étiquetage indique la teneur en beurre de cacao. 6*

Articles 8 à 12 - (abrogés par *6*)

Article 13 - Le ministre d'État, garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'économie et des finances, le ministre de l'agriculture et le ministre de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal Officiel de la République française.

Fait à Paris, le 13 juillet 1976.

*6 Annexe I

Dénominations de vente, définitions et caractéristiques des

A. - Dénominations de vente et définitions

1. Beurre de cacao :

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



Chocolatiers & Confiseurs de France

- teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique) : pas plus de 1,75 % ;
- teneur en insaponifiables (déterminée à l'éther de pétrole) : pas plus de 0,5 %, sauf dans le cas du beurre de cacao de pression pour lequel elle n'excédera pas 0,35 %.

2. a) Cacao en poudre, 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 9 % d'eau.

b) Cacao maigre en poudre, cacao maigre, cacao fortement dégraissé 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 %.

c) 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.

d) 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 du point b.

3. Chocolat :

a) Désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao et de sucres contenant, sous réserve du point b, 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.

b) Toutefois, si cette dénomination 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



Chocolatiers & Confiseurs de France

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.

4. Chocolat au lait :

a) Désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient, sous réserve du point b :

- pas moins de 25 % de 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).

b) Toutefois, si cette dénomination 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,



Chocolatiers & Confiseurs de France

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.

c) 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 %.

5. Chocolat de ménage au lait :

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

6. Chocolat blanc :

Désigne 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.

7. Chocolat fourré :

Désigne le produit fourré dont la partie extérieure est constituée d'un des produits définis aux points 3, 4, 5 et 6. 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.

8. Chocolate a la taza :

Désigne le 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



Chocolatiers & Confiseurs de France

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.

9. Chocolate familiar a la taza :

Désigne le 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 ou d'amidon.

10. Bonbon de chocolat ou praline :

Désigne le produit de la taille d'une bouchée, constitué :

- soit de chocolat fourré ;
- soit d'un seul chocolat ou d'une juxtaposition ou d'un mélange de chocolat au sens des définitions figurant aux points 3, 4, 5 ou 6 et d'autres matières comestibles, pour autant que le chocolat ne représente pas moins de 25 % du poids total du produit.

B. - Ingrédients facultatifs autorisés

Additions de matières comestibles

1. Sans préjudice des dispositions des articles 5 et 6 et de la partie B, point 2, d'autres matières comestibles peuvent également être ajoutées aux produits de chocolat définis à la partie A, points 3, 4, 5, 6, 8 et 9.

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 à la partie A, points 8 et 9. La quantité de ces matières comestibles ajoutées, rapportée au poids total du produit fini, ne doit pas dépasser 40 %.

2. Seuls les arômes qui n'imitent pas la saveur naturelle du chocolat ou de la matière grasse lactique peuvent être ajoutés aux produits définis à la partie A, points 2, 3, 4, 5, 6, 8 et 9.

C. - Calcul des pourcentages

Les teneurs minimales des produits fixées à la partie A, points 3, 4, 5, 6, 8 et 9, sont calculées après déduction du poids des ingrédients visés à la partie B. Dans le cas des produits définis à la partie A, points 7 et 10, les teneurs minimales sont calculées après déduction du poids des ingrédients visés à la partie B et du poids du fourrage. Dans le cas des produits définis à la partie A, points 7 et 10, les teneurs en chocolat sont calculées par rapport au poids total du produit fini, y compris le fourrage.



Chocolatiers & Confiseurs de France

D. - Sucres

Les sucres visés par le présent décret ne se limitent pas aux seuls sucres visés par le décret n° 2003-586 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne certains sucres destinés à l'alimentation humaine. 6*

*6 Annexe II

Matières grasses végétales mentionnées à l'article 5

Les matières grasses végétales mentionnées à l'article 5 sont, seules ou en mélange, des équivalents de beurre de cacao et doivent répondre aux critères suivants :

Ce sont des matières grasses végétales non lauriques, qui sont riches en triglycérides symétriques mono-insaturés du type POP, POSt et StOSt (1) ;

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) ;

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

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

NOM COMMUN de la matière grasse végétale	NOM SCIENTIFIQUE des plantes à partir desquelles les matières grasses correspondantes peuvent être obtenues
1. Illipé, illipé de Bornéo ou Teng-kawang	<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>

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. 6*

(1) P (acide palmitique), O (acide oléique), St (acide stéarique).