



**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**

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EURO-
PÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son
article 95,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽²⁾,

statuant conformément à la procédure visée à l'article 251 du traité ⁽³⁾,

considérant ce qui suit:

- (1) Il y a lieu de simplifier certaines directives verticales dans le domaine des denrées alimentaires pour ne tenir compte que des seules exigences essentielles auxquelles doivent répondre les produits visés par lesdites directives afin que ceux-ci puissent circuler librement dans le marché intérieur, et ce conformément aux conclusions du Conseil européen d'Édimbourg des 11 et 12 décembre 1992, confirmées par celles du Conseil européen de Bruxelles des 10 et 11 décembre 1993.
- (2) La directive 73/241/CEE du Conseil 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 ⁽⁴⁾ se justifiait par le fait que des différences entre les législations nationales concernant plusieurs sortes de produits de cacao et de chocolat pouvaient entraver la libre circulation de ces produits et avaient, de ce fait, une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du marché commun.
- (3) Ladite directive avait dès lors pour objectif d'établir des définitions et des règles communes pour la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage des produits de cacao et de chocolat, afin d'assurer leur libre circulation à l'intérieur de la Communauté.
- (4) Lesdites définitions et règles doivent être modifiées pour tenir compte des progrès technologiques et de l'évolution des goûts des consommateurs et être adaptées à la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires, notamment à celle relative à l'étiquetage, aux édulcorants et aux autres additifs autorisés, aux arômes, aux solvants d'extraction et aux méthodes d'analyse.

⁽¹⁾ JO C 231 du 9.8.1996, p. 1, et JO C 118 du 17.4.1998, p. 10.

⁽²⁾ JO C 56 du 24.2.1997, p. 20.

⁽³⁾ Avis du Parlement européen du 23 octobre 1997 (JO C 339 du 10.11.1997, p. 128), position commune du Conseil du 28 octobre 1999 (JO C 10 du 13.1.2000, p. 1), et décision du Parlement européen du 15 mars 2000 (non encore publiée au Journal officiel). Décision du Conseil du 25 mai 2000.

⁽⁴⁾ JO L 228 du 16.8.1973, p. 23. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 89/344/CEE (JO L 142 du 25.5.1989, p. 19).

▼B

- (5) L'addition aux produits de chocolat de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao est admise dans certains États membres jusqu'à 5 % au maximum.
- (6) L'addition aux produits de chocolat de certaines matières grasses végétales autres que le beurre de cacao jusqu'à 5 % au maximum doit être admise dans tous les États membres. Ces matières grasses végétales doivent être des équivalents du beurre de cacao et donc être définies selon des critères techniques et scientifiques.
- (7) Afin de garantir l'unicité du marché intérieur, tout produit de chocolat qui relève du champ d'application de la présente directive doit pouvoir circuler à l'intérieur de la Communauté sous les dénominations de vente qui résultent des dispositions de l'annexe I de la présente directive.
- (8) En vertu des règles générales d'étiquetage des denrées alimentaires établies par la directive 79/112/CEE du Conseil du 18 décembre 1978 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard⁽¹⁾, notamment une liste des ingrédients conformément à l'article 6 de ladite directive, est obligatoire. La présente directive rend la directive 79/112/CEE applicable aux produits du cacao et du chocolat afin de fournir une information correcte aux consommateurs.
- (9) Pour les produits de chocolat auxquels ont été ajoutées des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, il convient de garantir au consommateur une information correcte, neutre et objective en plus de la liste des ingrédients.
- (10) Toutefois, la directive 79/112/CEE n'empêche pas l'étiquetage des produits de chocolat d'indiquer qu'il n'a pas été ajouté de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, dès lors que l'information est correcte, neutre et objective et qu'elle n'induit pas le consommateur en erreur.
- (11) Certaines dénominations de vente réservées par la présente directive sont, en fait, utilisées dans des dénominations de vente composées consacrées, dans certains États membres, pour désigner des produits ne pouvant être confondus avec ceux définis dans la présente directive. En conséquence, ces dénominations de vente doivent être maintenues. Toutefois, l'utilisation de celles-ci doit être conforme aux dispositions de la directive 79/112/CEE, et en particulier à son article 5.
- (12) Le développement du marché intérieur depuis l'adoption de la directive 73/241/CEE permet de traiter le «chocolat de ménage» de la même manière que le «chocolat».
- (13) Il convient de maintenir la dérogation prévue dans la directive 73/241/CEE, qui permet au Royaume-Uni et à l'Irlande d'autoriser, sur leur territoire, l'utilisation de la dénomination «milk chocolate» pour désigner le «milk chocolate with high milk content». Toutefois, il convient de remplacer la dénomination anglaise «milk chocolate with high milk content» par celle de «family milk chocolate».

⁽¹⁾ JO L 33 du 8.2.1979, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 97/4/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 43 du 14.2.1997, p. 21).

▼B

- (14) Conformément au principe de proportionnalité, la présente directive se limite à ce qui est nécessaire pour atteindre les objectifs du traité en application de l'article 5, troisième alinéa, de celui-ci.
- (15) Le cacao, le beurre de cacao et différentes autres matières grasses végétales utilisées pour la fabrication du chocolat sont essentiellement produits dans les pays en voie de développement. Dans l'intérêt de la population de ces pays en voie de développement, il convient de conclure des accords d'une durée aussi longue que possible. De ce fait, la Commission examine quel soutien la Communauté peut apporter dans ce contexte en ce qui concerne le beurre de cacao et d'autres matières grasses végétales (en promouvant le commerce équitable «fair trade», notamment).
- (16) Les mesures nécessaires pour la mise en œuvre de la présente directive sont arrêtées en conformité avec la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission ⁽¹⁾.
- (17) Afin d'éviter la création de nouvelles entraves à la libre circulation, il convient que les États membres s'abstiennent d'adopter, pour les produits en question, des dispositions nationales non prévues par la présente directive,

ONT ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La présente directive s'applique aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine définis à l'annexe I.

Article 2

1. 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 à l'annexe I, partie A, points 3, 4, 5, 6, 8 et 9. 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.

2. Les produits de chocolat qui, en vertu du paragraphe 1, contiennent des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao peuvent être commercialisés dans tous les États membres, à condition que leur étiquetage, tel que prévu à l'article 3, 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 doit figurer en caractères gras au moins aussi grands, à proximité de la dénomination de vente; nonobstant cette exigence, la dénomination de vente peut également figurer à un autre endroit.

3. Les modifications éventuelles de l'annexe II sont effectuées conformément à la procédure prévue à l'article 95 du traité.

⁽¹⁾ JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

▼B

4. Au plus tard le 3 février 2006, la Commission présente, au besoin, conformément à l'article 95 du traité et compte tenu des résultats d'une étude portant sur les incidences de la présente directive sur l'économie des pays producteurs de cacao et de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, une proposition visant à modifier la liste figurant à l'annexe II.

Article 3

La directive 79/112/CEE est applicable aux produits définis à l'annexe I, selon les conditions suivantes:

1) Les dénominations de vente prévues à l'annexe I sont réservées aux seuls produits qui y figurent et doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner.

Toutefois, ces dénominations de vente peuvent aussi être utilisées à titre complémentaire et conformément aux dispositions ou usages applicables dans l'État membre dans lequel le produit est vendu au consommateur final pour désigner d'autres produits ne pouvant être confondus avec ceux définis à l'annexe I.

2) Lorsque les produits définis à l'annexe I, partie A, points 3, 4, 5, 6, 7 et 10, 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, on peut prévoir une liste unique des ingrédients pour l'ensemble des produits constituant l'assortiment.

3) L'étiquetage des produits de cacao et de chocolat définis à l'annexe I, partie A, points 2 c) et d), 3, 4, 5, 8 et 9, doit indiquer la teneur en matière sèche totale de cacao par la mention: «cacao: ... % minimum».

4) Pour les produits visés à l'annexe I, partie A, point 2 b), et dans la deuxième partie de la phrase figurant à l'annexe I, partie A, point 2 d), l'étiquetage doit indiquer la teneur en beurre de cacao.

5) 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: 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.

Article 4

Les États membres n'adoptent pas, pour les produits définis à l'annexe I, des dispositions nationales non prévues par la présente directive.

▼ **M2***Article 5*

Afin de tenir compte du progrès technique et de l'évolution des normes internationales pertinentes, la Commission est habilitée à adopter des actes délégués en conformité avec l'article 6 afin de modifier les parties C et D de l'annexe I.

Article 6

1. Le pouvoir d'adopter des actes délégués conféré à la Commission est soumis aux conditions fixées au présent article.
2. Le pouvoir d'adopter des actes délégués visé à l'article 5 est conféré à la Commission pour une période de cinq ans à compter du 18 novembre 2013. La Commission élabore un rapport relatif à la délégation de pouvoir, au plus tard neuf mois avant la fin de la période de cinq ans. La délégation de pouvoir est tacitement prorogée pour des périodes d'une durée identique, sauf si le Parlement européen ou le Conseil s'oppose à cette prorogation trois mois au plus tard avant la fin de chaque période.
3. La délégation de pouvoir visée à l'article 5 peut être révoquée à tout moment par le Parlement européen ou le Conseil. La décision de révocation met fin à la délégation de pouvoir qui y est précisée. La révocation prend effet le jour suivant celui de la publication de ladite décision au *Journal officiel de l'Union européenne* ou à une date ultérieure qui est précisée dans ladite décision. Elle ne porte pas atteinte à la validité des actes délégués déjà en vigueur.
4. Aussitôt qu'elle adopte un acte délégué, la Commission le notifie au Parlement européen et au Conseil simultanément.
5. Un acte délégué adopté en vertu de l'article 5 n'entre en vigueur que si le Parlement européen ou le Conseil n'a pas exprimé d'objections dans un délai de deux mois à compter de la notification de cet acte au Parlement européen et au Conseil ou si, avant l'expiration de ce délai, le Parlement européen et le Conseil ont tous deux informé la Commission de leur intention de ne pas exprimer d'objections. Ce délai est prolongé de deux mois à l'initiative du Parlement européen ou du Conseil.

▼ **B***Article 7*

La directive 73/241/CEE du Conseil est abrogée avec effet au 3 août 2003.

Les références faites à la directive abrogée s'entendent comme faites à la présente directive.

Article 8

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 3 août 2003. Ils en informent immédiatement la Commission.
2. Ces dispositions sont appliquées de manière à:
 - autoriser la commercialisation des produits définis à l'annexe I s'ils répondent aux définitions et règles prévues par la présente directive, avec effet au 3 août 2003,

▼B

— interdire la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, avec effet au 3 août 2003.

Toutefois, la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, mais étiquetés avant le 3 août 2003 en conformité avec la directive 73/241/CEE du Conseil, est admise jusqu'à épuisement des stocks.

3. Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 9

La présente directive entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 10

Les États membres sont destinataires de la présente directive.



ANNEXE I

DÉNOMINATIONS DE VENTE, DÉFINITIONS ET CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

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:

- 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 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 2,5 % de cacao sec dégraissé,

▼B

- «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 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, 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 %,

▼B

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

▼A1

- d) Le Royaume-Uni, l'Irlande et Malte peuvent autoriser, sur leur territoire, l'utilisation de la dénomination «*milk chocolate*» pour désigner le produit visé au point 5, à condition que cette dénomination soit accompagnée, dans les trois cas, de l'indication de la teneur en matière sèche de lait, fixée pour chacun de ces produits par la mention «*milk solids: ... % minimum*».

▼B**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 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,

▼B

- 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 de l'article 2 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.

D. SUCRES

Les sucres visés par la présente directive ne se limitent pas aux seuls sucres visés par la directive 73/437/CEE du Conseil du 11 décembre 1973 relative au rapprochement des législations des États membres concernant certains sucres destinés à l'alimentation humaine ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ JO L 356 du 27.12.1973, p. 71. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 1985.



ANNEXE II

**MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES VISÉES À L'ARTICLE 2,
PARAGRAPHE 1**

Les matières grasses végétales visées à l'article 2, paragraphe 1, sont, seules ou en mélange, des équivalents de beurre de cacao et doivent répondre aux critères suivants:

- a) ce sont des matières grasses végétales non lauriques, qui sont riches en triglycérides symétriques mono-insaturés du type POP, POSt et StOSt⁽¹⁾;
- b) elles sont en toute proportion miscibles avec le beurre de cacao et compatibles avec ses propriétés physiques (point de fusion et température de cristallisation, vitesse de fusion, nécessité d'un tempérage);
- c) elles sont obtenues uniquement par raffinage et/ou fractionnement, ce qui exclut de modifier la structure du triglycéride de manière enzymatique.

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 Tengkwang	<i>Shorea</i> spp.
2. Huile de palme	<i>Elaeis guineensis</i> <i>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, les États membres peuvent, en outre, autoriser l'utilisation de l'huile de coprah dans le chocolat entrant dans la fabrication de glaces et de produits glacés similaires.

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