

3° nectars van vruchten met sap dat in onbewerkte toestand voor menselijke consumptie geschikt is, dient het volgende minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes te bevatten, uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct :

Appelen	50
Peren	50
Perziken	50
Citrusvruchten, uitgezonderd citroenen en limoenen	50
Ananassen	50
Andere vruchten van deze categorie	50

HOOFDSTUK VI. — *Algemene bepalingen*

Art. 8. § 1. Het in de handel brengen van de producten, bepaald in artikel 1, § 2, wordt toegestaan met ingang van 12 juli 2003 voor zover zij voldoen aan de in dit besluit vervatte omschrijvingen.

§ 2. Het in de handel brengen van producten, bepaald in artikel 1, § 2, die niet voldoen aan de bepalingen van dit besluit, wordt met ingang van 12 juli 2004 verboden.

§ 3. Producten die niet aan de bepalingen van dit besluit voldoen, maar die vóór 12 juli 2004 overeenkomstig het koninklijk besluit van 19 augustus 1976 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentesappen en bepaalde soortgelijke waren, laatst gewijzigd bij koninklijk besluit van 25 april 1990, zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht zolang de voorraad strekt.

Art. 9. § 1. Dit besluit treedt in werking op 12 juli 2003.

§ 2. Op die datum wordt het koninklijk besluit van 19 augustus 1976, laatst gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 april 1990, opgeheven.

Art. 10. Onze Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid, Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid, Onze Minister van Middenstand en Landbouw en Onze Minister van Leefmilieu, Consumentenzaken en Duurzame Ontwikkeling zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 19 maart 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Economie, Energie,
Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid,
Mevr. F. MOERMAN

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

De Minister van Middenstand en Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

De Minister van Leefmilieu,
Consumentenzaken en Duurzame ontwikkeling,
Mevr. F. VAN DEN BOSSCHE

3° le nectar de fruits à jus consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini :

pommes	50
poires	50
pêches	50
agrumes, sauf citrons et limettes	50
ananas	50
autres fruits appartenant à cette catégorie	50

CHAPITRE VI. — *Dispositions générales*

Art. 8. § 1^{er}. La commercialisation à partir du 12 juillet 2003 des produits visés à l'article 1^{er}, § 2 est autorisée, pour autant qu'il soit satisfait aux définitions du présent arrêté.

§ 2. La commercialisation des produits visés à l'article 1^{er}, § 2 qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté est interdite à partir du 12 juillet 2004.

§ 3. Les produits qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté, mais qui sont étiquetés avant le 12 juillet 2004 conformément à l'arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 25 avril 1990, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement du stock.

Art. 9. § 1^{er}. Le présent arrêté produit ses effets le 12 juillet 2003.

§ 2. A cette date, l'arrêté royal du 19 août 1976, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 25 avril 1990, sera abrogé.

Art. 10. Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 19 mars 2004.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de l'Economie, de l'Energie,
du Commerce extérieur et de la Politique scientifique,
Mme F. MOERMAN

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

La Ministre de l'Environnement,
de la Protection de la Consommation et du Développement durable,
Mme F. VAN DEN BOSSCHE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST ECONOMIE, K.M.O., MIDDENSTAND EN ENERGIE EN FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID, VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN EN LEEFMILIEU

N. 2004 — 1011 [C — 2004/11149]

19 MAART 2004. — Koninklijk besluit inzake cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie

ALBERT II, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikel 2;

Gelet op de wet van 14 juli 1991 betreffende de handelpraktijken en de voorlichting en bescherming van de consument, inzonderheid op artikel 14, § 1;

Gelet op de richtlijn 2000/36/EG van het Europees Parlement en de Raad van 23 juni 2000 inzake cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie;

Gelet op het koninklijk besluit van 28 mei 1975 betreffende cacao en chocolade;

SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE, P.M.E., CLASSES MOYENNES ET ENERGIE ET SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

F. 2004 — 1011 [C — 2004/11149]

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

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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

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

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

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

Gelet op het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedings-middelen;

Gelet op het advies van de Raad voor het Verbruik, gegeven op 13 juni 2002;

Gelet op het advies van de Hoge Raad van Zelfstandigen en de K.M.O., gegeven op 9 juli 2002;

Gelet op het advies nr. 35.877/1 van de Raad van State, gegeven op 14 oktober 2003;

Op de voordracht van Onze Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid, Onze Minister van Sociale zaken en Volksgezondheid, Onze Minister van Middenstand en Landbouw en Onze Minister van Leefmilieu, Consumentenzaken en Duurzame Ontwikkeling,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. § 1. Dit besluit is van toepassing op cacao- en chocolade-producten voor menselijke consumptie.

§ 2. Deze producten mogen enkel onder de hiernavolgende verkoop-benamingen worden verkocht, te koop gesteld, voor de verkoop of levering ingevoerd, gefabriceerd, bereid, voorhanden gehouden, vervoerd of al dan niet onder bezwarende titel overgedragen, indien ze beantwoorden aan de criteria bepaald in dit besluit:

1° cacao-poeder, cacao :

het product dat wordt verkregen door gereinigde, gedopte en geroosterde cacaobonen tot poeder te verwerken en dat ten minste 20 % cacaoboter, uitgedrukt als gewichtsprocent van de droge stof, en ten hoogste 9 % water bevat;

2° magere cacao, mager cacao-poeder, sterk ontvette cacao, sterk ontvet cacao-poeder :

cacao-poeder dat minder dan 20 % cacaoboter, uitgedrukt als gewichtsprocent van de droge stof bevat;

3° chocolade-poeder, gesuikerd cacao-poeder, gesuikerde cacao :

het product dat een mengsel is van cacao-poeder en suikers en dat ten minste 32 % cacao-poeder bevat;

4° huishoudchocolade-poeder, gesuikerde huishoud-cacao, gesuikerd huishoudcacao-poeder :

het product dat een mengsel is van cacao-poeder en suikers en dat ten minste 25 % cacao-poeder bevat; deze benamingen worden aangevuld met de vermelding "mager" of "sterk ontvet" indien het product overeenkomstig punt 2° mager of sterk ontvet is;

5° cacaoboter :

het vet verkregen uit cacaobonen of delen van cacaobonen met de volgende eigenschappen :

— gehalte vrije vetzuren (uitgedrukt als oliezuur)

ten hoogste 1,75 %

— onverzeepte bestanddelen (bepaald door middel van petroleum-mether)

ten hoogste 0,5 %, behalve

in het geval van cacaopersbiter waarvoor het maximum 0,35 % bedraagt;

6° chocolade :

het product dat wordt verkregen uit cacao-producten en suikers en dat, behoudens het bepaalde in punten a), b) en c), in totaal ten minste 35 % droge cacaobestanddelen bevat, inclusief ten minste 18 % cacaoboter en ten minste 14 % vetvrije droge cacaobestanddelen.

Wanneer deze benaming evenwel wordt gebruikt in combinatie met de woorden :

a) "hagelslag" of "vlokken" dient het product dat in de vorm van korrels of vlokken wordt aangeboden in totaal ten minste 32 % droge cacaobestanddelen te bevatten, inclusief ten minste 12 % cacaoboter en ten minste 14 % vetvrije droge cacaobestanddelen;

b) "couverture" dient het product in totaal ten minste 35 % droge cacaobestanddelen te bevatten, inclusief ten minste 31 % cacaoboter en ten minste 2,5 % vetvrije droge cacaobestanddelen;

c) "gianduja" (of afleidingen van het woord "gianduja") : dient het product te zijn verkregen enerzijds uit chocolade met een totaalgehalte van ten minste 32 % aan droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 8 % vetvrije droge cacao-bestanddelen, en anderzijds uit fijngemaakte hazelnoten in een zodanige verhouding dat 100 gram product ten

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

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

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

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

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

Nous avons arrêté et arrêtons :

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

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

1° cacao en poudre, cacao :

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

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

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

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

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

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

le produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres contenant pas moins de 25 % de cacao en poudre; ces dénominations sont complétées par les mentions "maigre" ou "fortement dégraissé" lorsque le produit est maigre ou fortement dégraissé au sens du point 2°;

5° beurre de cacao :

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

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

pas plus de 1,75 %

— teneur en insaponifiables (déterminée à

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

6° chocolat :

le produit obtenu à partir de produits de cacao et de sucres contenant, sous réserve des points a), b) et c), pas moins de 35 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de cacao sec dégraissé.

Toutefois, si cette dénomination est complétée par les termes :

a) "vermicelle" ou "en flocons" : le produit présenté sous forme de granules ou de flocons doit contenir pas moins de 32 % de matière sèche de cacao, dont pas moins de 12 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de cacao sec dégraissé;

b) "de couverture" : le produit doit contenir pas moins de 35 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 31 % de beurre de cacao et pas moins de 2,5 % de cacao sec dégraissé;

c) "aux noisettes gianduja" (ou l'un des dérivés du mot "gianduja") : le produit doit être obtenu, en premier lieu, à partir de chocolat dont la teneur minimale en matière sèche de cacao est de 32 %, dont un minimum de 8 % de cacao sec dégraissé, et, en second lieu, de noisettes finement broyées, en proportion telle que 100 grammes de produit ne

minste 20 gram en ten hoogste 40 gram hazelnoten bevat. De volgende ingrediënten mogen worden toegevoegd :

— melk en /of droge melkbestanddelen verkregen door indamping van melk, in een zodanige verhouding dat het eindproduct ten hoogste 5 % aan droge melkbestanddelen bevat;

— amandelen, hazelnoten en andere noten, geheel of in stukken, in een zodanige verhouding dat het gewicht daarvan, gevoegd bij dat van de fijngemaakte hazelnoten, niet meer dan 60 % van het totale gewicht van het product uitmaakt;

7° melkchocolade :

het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten, suikers en melk of melkproducten en dat, behoudens het bepaalde in punten a), b) en c):

— in totaal ten minste 25 % droge cacaobestanddelen bevat;

— ten minste 14 % droge melkbestanddelen bevat, verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratatie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet;

— ten minste 2,5 % vetvrije droge cacaobestanddelen bevat;

— en minste 3,5 % melkvet bevat;

— in totaal (aan cacaoboter en melkvet) ten minste 25 % vetten bevat.

Wanneer deze benaming evenwel gebruikt wordt in combinatie met de woorden :

a) "hagelslag" of "vlokken" : dient het product dat onder de vorm van korrels of vlokken wordt aangeboden, in totaal een gehalte aan droge cacaobestanddelen te bevatten van ten minste 20 %, alsmede ten minste 12 % droge melkbestanddelen, verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratatie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet, en in totaal (aan cacaoboter en melkvet) ten minste 12 % vetten;

b) "couverture" : dient het product in totaal (aan cacaoboter en melkvet) ten minste 31 % vetten bedraagt;

c) "gianduja-" (of afleidingen van het woord "gianduja") : dient het product in eerste instantie te zijn verkregen uit melkchocolade met een gehalte van ten minste 10 % aan droge melkbestanddelen die zijn verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratatie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet, en moet het verder per 100 gram product ten minste 15 gram en ten hoogste 40 gram fijngemaakte hazelnoten bevatten. Bovendien mogen amandelen, hazelnoten en andere noten, geheel of in stukken, worden toegevoegd, en wel in een zodanige verhouding dat het gewicht daarvan, gevoegd bij dat van de fijngemaakte hazelnoten, niet meer dan 60 % van het totale gewicht van het product uitmaakt;

d) wanneer in de benaming "melkchocolade" het woord "melk" wordt vervangen door :

— "met room" of "roommelk" : dient het product een minimumgehalte aan melkvet van 5,5 % te bevatten;

— "van magere melk" : dient het product een maximumgehalte aan melkvet van 1 % te bevatten;

8° huishoudmelkchocolade :

het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten, suikers en melk of melkproducten en dat :

— in het totaal ten minste 20 % droge cacaobestanddelen bevat;

— ten minste 20 % droge melkbestanddelen, verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratatie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet;

— ten minste 2,5 % vetvrije droge cacaobestanddelen;

— ten minste 5 % melkvet;

— en in totaal (aan cacaoboter en melkvet) ten minste 25 % vetten;

9° witte chocolade :

het product verkregen uit cacaoboter, melk of melkproducten en suikers en dat ten minste 20 % cacaoboter bevat, alsmede ten minste 14 % droge melkbestanddelen, verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratatie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet, inclusief ten minste 3,5 % melkvet;

contiennent pas plus de 40 grammes et pas moins de 20 grammes de noisettes. Peuvent être ajoutés :

— du lait et/ou de la matière sèche de lait provenant de l'évaporation du lait, dans une proportion telle que le produit fini ne contient pas plus de 5 % de matière sèche de lait;

— des amandes, des noisettes et autres variétés de noix, entières ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces additions, ajouté à celui des noisettes broyées, ne dépasse pas 60 % du poids total du produit;

7° chocolat au lait :

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

— pas moins de 25 % matière sèche totale de cacao;

— pas moins de 14 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique;

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

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

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

Toutefois, si cette dénomination est complétée par les mots :

a) "vermicelle" ou "en flocon" : le produit présenté sous forme de granulés ou de flocons doit contenir pas moins de 20 % de matière sèche totale de cacao, pas moins de 12 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, et pas moins de 12 % de matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique);

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

c) "aux noisettes gianduja" (ou l'un des dérivés du mot «gianduja») : le produit doit être obtenu en premier lieu à partir de chocolat au lait dont la teneur minimale en matière sèche de lait est de 10 % provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, et, en second lieu, de noisettes finement broyées, en proportion telle que 100 grammes de produit contiennent pas moins de 15 grammes et au plus 40 grammes de noisettes. Peuvent, en outre, être ajoutées des amandes, des noisettes et autres variétés de noix, entières ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces additions, ajouté à celui des noisettes broyées, ne dépasse pas 60 % du poids total du produit;

d) lorsque dans la dénomination "chocolat au lait", les mots "au lait" sont remplacés par :

— "à la crème" : le produit doit avoir une teneur minimale en matière grasse lactique de 5,5 %;

— "au lait écrémé" : le produit doit avoir une teneur en matière grasse lactique qui n'excède pas 1 %;

8° chocolat de ménage au lait :

le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient :

— pas moins de 20 % de matière sèche totale de cacao;

— pas moins de 20 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique;

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

— pas moins de 5 % de matière grasse lactique;

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

9° chocolat blanc :

le produit obtenu à partir de beurre de cacao, de lait ou produits de lait et de sucres contenant pas moins de 20 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, dont pas moins de 3,5 % de matière grasse lactique;

10° gevulde chocolade, chocolade met ... vulling :

het gevulde product waarvan het buitenste gedeelte uit één van de in punten 6, 7, 8 of 9 van onderhavige paragraaf omschreven producten bestaat.

De benaming is niet van toepassing op producten waarvan het binnenste gedeelte uit banket-bakkersproducten, gebak, biscuit of consumptie-ijs bestaat.

Het buitenste chocoladegedeelte dient ten minste 25 % van het totale gewicht uit te maken van de producten die deze benaming dragen;

11° praline, chocoladebonbon: het product in de vorm van een bonbon, dat bestaat uit :

a) hetzij gevulde chocolade;

b) hetzij een enkel chocolaatje, of een combinatie, dan wel mengsel van chocolades, zoals die gedefinieerd zijn in punten 6, 7, 8 of 9 van onderhavige paragraaf, en andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen, mits de chocolade ten minste 25 % van het totale gewicht van het product uitmaakt;

12° chocolate a la taza :

het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten, suikers en meel of zetmeel van tarwe, rijst of maïs, dat in totaal ten minste 35 % droge cacaobestanddelen bevat, inclusief ten minste 18 % cacaooter en ten minste 14 % vetvrije droge cacaobestanddelen, alsmede ten hoogste 8 % meel of zetmeel;

13° chocolate familiar a la taza :

het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten, suikers en meel of zetmeel van tarwe, rijst of maïs, dat in totaal ten minste 30 % droge cacaobestanddelen bevat, inclusief ten minste 18 % cacaooter en ten minste 12 % vetvrije droge cacaobestanddelen, alsmede ten hoogste 18 % meel of zetmeel.

§ 3. De minimumgehalten van de producten in artikel 1, § 2, punten 6° tot 9°, 12° en 13°, worden berekend na aftrek van het gewicht van de in artikel 3 §§ 1 en 2 bedoelde ingrediënten.

Voor de producten bedoeld in artikel 1, § 2, punten 10° en 11°, worden de minimumgehalten berekend na aftrek van het gewicht van de in artikel 3, §§ 1 en 2 bedoelde ingrediënten, alsook van het gewicht van de vulling.

Het chocoladegehalte van de in artikel 1, § 2, punten 10° en 11° omschreven producten, wordt berekend ten opzichte van het totale gewicht van het eindproduct, inclusief de vulling.

Art. 2. Aan de in artikel 1, § 2, onder 6° tot 9°, 12° en 13° omschreven chocoladeproducten mogen andere plantaardige vetten dan cacaooter worden toegevoegd tot een maximum van 5 % van het eindproduct, na aftrek van het totale gewicht van alle andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen die daarin overeenkomstig artikel 3, §§ 1 en 2 zijn verwerkt. Het minimumgehalte aan cacaooter of het totaalgehalte aan droge cacaobestanddelen mag daarbij niet worden vermindert.

Deze plantaardige vetten, afzonderlijk of in mengsels gebruikt, zijn cacaooterequivalenten die moeten voldoen aan de volgende criteria :

1° het zijn niet-laurinezuurhoudende plantaardige vetten, die rijk zijn aan symmetrisch enkelvoudig onverzadigde triglyceriden van het type POP, POST en StOS (P (palmitinezuur), O (oliezuur), St (stearine-zuur));

2° zij zijn in elke verhouding mengbaar met cacaooter en zijn verenigbaar met de fysische eigenschappen van cacaooter (smeltpunt en kristallisatietemperatuur, smeltsnelheid, noodzaak van temperen);

3° zij worden alleen verkregen door raffinage en/of fractionering; enzymatische verandering van de triglyceridestructuur is uitgesloten.

Overeenkomstig deze criteria kunnen de volgende plantaardige vetten, gewonnen uit de daarbij tussen haakjes vermelde planten, worden gebruikt:

1° Illipe, Borneo-talk of Tengkwang (*Shorea* spp.);

2° Palmolie (*Elaeis guineensis*; *Elaeis olifera*);

3° Sal (*Shorea robusta*);

4° Karité/Shea (*Butyrospermum parkii*);

5° Kokum gurgi (*Garcinia indica*);

6° Mangopit (*Mangifera indica*).

Het gebruik van kokosolie is slechts toegestaan in chocolade die wordt gebruikt bij de vervaardiging van consumptie-ijs en soortgelijke bevroren producten.

10° chocolat fourré :

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

La dénomination ne s'applique pas aux produits dont l'intérieur est constitué de produits de la boulangerie, de pâtisserie, de biscuit ou d'une glace de consommation.

La partie extérieure constituée de chocolat des produits portant cette dénomination ne représente pas moins de 25 % du poids total du produit;

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

a) soit de chocolat fourré ;

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

12° chocolate a la taza :

le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs, ne contenant pas moins de 35 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de cacao sec dégraissé et pas plus de 8 % de farine ou d'amidon;

13° chocolate familiar a la taza :

le produit à partir de produits de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs, ne contenant pas moins de 30 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins de 12 % de cacao sec dégraissé et pas plus de 18 % de farine ou d'amidon.

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

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

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

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

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

1° ce sont des matières grasses végétales non lauriques, qui sont riches en triglycérides symétriques mono-insaturés du type POP, POST et StOS (P (acide palmitique), O (acide oléique), St (acide stéarique));

2° elles sont en toute proportion miscibles avec le beurre de cacao et compatibles avec ses propriétés physiques (point de fusion et température de cristallisation, vitesse de fusion, nécessité d'un tempérage);

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

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

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

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

3° Sal (*Shorea robusta*);

4° Karité (*Butyrospermum parkii*);

5° Kokum gurgi (*Garcinia indica*);

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

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

Art. 3. § 1. Aroma's mogen worden toegevoegd aan de producten bedoeld in artikel 1, § 2, 1° tot 4°, 6° tot 9°, 12° en 13°, met uitzondering van diegenen die de smaak van natuurlijke chocolade of melkvet nabootsen.

§ 2. Aan de producten bedoeld in artikel 1, § 2, 6°, 7°, 8°, 9°, 12° en 13° mogen ook andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen worden toegevoegd. De toevoeging van meel en zetmeel in korrel- of poeder-vorm is verboden tenzij deze toevoeging in overeenstemming is met de in artikel 1, § 2, 12° en 13° vervatte omschrijvingen.

Eveneens verboden is het gebruik van dierlijke vetten die niet uitsluitend van melk afkomstig zijn en de bereidingen daarvan.

De totale hoeveelheid van de aldus toegevoegde stoffen mag ten opzichte van het totale gewicht van het eindproduct niet meer dan 40 % bedragen.

Art. 4. Wanneer de in artikel 1, § 2, 6° tot 11°, omschreven producten als assortiment worden verkocht, mogen de verkoopbenamingen worden vervangen door de benaming "chocoladeassortiment", "assortiment gevulde chocolade" of een soortgelijke benaming. In dat geval mag voor alle producten in het assortiment een gezamenlijke lijst van ingrediënten worden vermeld.

Voor de in artikel 1, § 2, 6°, 7° en 10° bedoelde producten mogen de respectieve benamingen "chocolade", "melkchocolade" en "chocolade-couverture" slechts aangevuld worden met aanduidingen of bepalingen betreffende kwaliteitscriteria indien deze producten:

— in het geval van chocolade, in totaal ten minste 43 % droge cacaobestanddelen bevatten, inclusief ten minste 26 % cacaoboter;

— in het geval van melkchocolade, in totaal ten minste 30 % droge cacaobestanddelen bevatten, alsmede ten minste 18 % droge melkbestanddelen, verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratatie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet, inclusief ten minste 4,5 % melkvet;

— in het geval van chocoladecouverture, ten minste 16 % vetvrije droge cacaobestanddelen bevatten.

Art. 5. § 1. De etikettering van de in dit besluit bedoelde producten, waaraan andere plantaardige vetten dan cacaoboter bedoeld bij artikel 2 zijn toegevoegd, moet de volgende opvallende en duidelijk leesbare aanduiding vermelden "bevat naast cacaoboter ook andere plantaardige vetten". Deze vermelding staat in hetzelfde gezichtsveld als de lijst van ingrediënten, waarvan zij duidelijk gescheiden is, in een minstens even groot lettertype en vetgedrukt, en in de nabijheid van de verkoopbenaming; los daarvan kan de verkoopbenaming ook op een andere plaats staan.

§ 2. Producten welke door hun aard, hun samenstelling of hun uiterlijke kenmerken gelijken op de bij dit besluit bedoelde producten en welke niet voldoen aan de hieraan gestelde eisen, moeten worden aangeduid met de benaming "cacaofantasie" of "imitatiechocolade".

Het woord "chocolade" mag slechts deel uitmaken van de benaming van andere producten dan die bedoeld in artikel 1, § 2 wanneer zij gedeeltelijk bestaan uit chocoladepoeder, huishoudchocoladepoeder, chocolade, melkchocolade, chocoladecouverture, melkchocoladecouverture of witte chocolade.

In afwijking van § 1, mag de benaming "praline" eveneens gebruikt worden voor producten die dezelfde afmetingen hebben als de in artikel 1, § 2, onder 11° bedoelde producten, zelfs indien deze producten geen van de in artikel 1, § 2, 6° tot 10° bedoelde producten bevatten, maar onder de voorwaarde dat zij aangeboden worden samen met de in artikel 1, § 2, 11° bedoelde producten.

§ 3. Het product, welke door een opschrift of op enige andere wijze wordt aangeduid als één der producten in dit besluit bedoeld of aldus danig kennelijk voorhanden is of te koop aangeboden wordt, moet voldoen aan de vereisten in dit besluit gesteld aan dit product.

§ 4. Voor de producten bedoeld in artikel 1, § 2, 3°, 4°, 6°, 7°, 8°, 12° en 13°, moet het totale gehalte aan droge cacaobestanddelen aangeduid worden, door de vermelding: "ten minste ... % cacaobestanddelen".

Voor de producten bedoeld in artikel 1, § 2, 2° en 4°, tweede deel van de zin, moet in de etikettering het gehalte aan cacaoboter worden vermeld.

§ 5. De hoffiguren, paaseieren en pralines die onverpakt in de detailverkoop voorkomen moeten de volgende vermeldingen dragen: "huishoudchocolade", "huishoudmelkchocolade" of "imitatiechocolade" wanneer één van deze drie producten voor hun bereiding werd gebruikt.

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

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

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

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

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

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

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

— dans le cas du chocolat au lait: pas moins de 30 % de matière sèche totale de cacao et pas moins de 18 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, dont pas moins de 4,5% de matière grasse lactique;

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 5. Les figurines, œufs de Pâques et pralines qui ne sont pas préemballés lors de la vente au détail doivent porter les mentions suivantes: "chocolat de ménage", "chocolat de ménage au lait" ou "imitation de chocolat" lorsqu'une de ces denrées a été utilisée pour leur fabrication.

Art. 6. Het in de handel brengen van producten die niet aan de bepalingen van dit besluit voldoen, wordt verboden vanaf de inwerkingtreding van dit besluit.

Het in de handel brengen van producten die niet aan de bepalingen van dit besluit voldoen, maar die overeenkomstig het koninklijk besluit van 28 mei 1975 zijn geëtiketteerd vóór de inwerkingtreding van het huidige besluit, is evenwel toegelaten tot de voorraden zijn opgebruikt.

Art. 7. Worden opgeheven:

1° het koninklijk besluit van 28 mei 1975 betreffende cacao en chocolade;

2° het punt 4 van hoofdstuk IV van de bijlage van het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Art. 8. nze Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid, Onze Minister van Sociale zaken en Volksgezondheid, Onze Minister van Middenstand en Landbouw en Onze Minister van Leefmilieu, Consumentenzaken en Duurzame ontwikkeling zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 19 maart 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Economie, Energie,
Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid,
Mevr. F. MOERMAN

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

De Minister van Middenstand en Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

De Minister van Leefmilieu,
Consumentenzaken en Duurzame ontwikkeling,
Mevr. F. VAN DEN BOSSCHE

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

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

Art. 7. Sont abrogés:

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

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

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

Donné à Bruxelles, le 19 mars 2004.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de l'Economie, de l'Energie,
du Commerce extérieur et de la Politique scientifique,
Mme F. MOERMAN

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

La Ministre de l'Environnement,
de la Protection de la Consommation et du Développement durable,
Mme F. VAN DEN BOSSCHE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST ECONOMIE, K.M.O., MIDDENSTAND EN ENERGIE EN FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID, VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN EN LEEFMILIEU

N. 2004 — 1012

[C — 2004/1150]

19 MAART 2004. — Koninklijk besluit betreffende de bereiding en het op de markt brengen van voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade, kastanjepasta en smeerbare vruchtenstroop

ALBERT II, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikelen 2 en 4, § 1;

Gelet op de wet van 14 juli 1991 betreffende de handelspraktijken en de voorlichting en bescherming van de consument, inzonderheid op artikel 14, § 1;

Gelet op het koninklijk besluit van 27 februari 1981 betreffende de fabricage en het in de handel brengen van confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade, kastanjepasta en smeerbare vruchtenstroop gewijzigd bij het koninklijk besluit van 13 december 1989;

Gelet op het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen;

Gelet op de richtlijn 2001/113/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -gelei, en -marmelade, alsmede kastanjepasta;

Gelet op het advies van de Raad voor het Verbruik gegeven op 16 maart 2003;

Gelet op het advies van de Hoge Raad van Zelfstandigen en K.M.O., gegeven op 25 maart 2003;

Gelet op advies 38.985/1 van de Raad van State, gegeven op 30 oktober 2003, met toepassing van artikel 84, § 1, 1ste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE, P.M.E., CLASSES MOYENNES ET ENERGIE ET SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

F. 2004 — 1012

[C — 2004/11150]

19 MARS 2004. — Arrêté royal relatif à la fabrication et à la commercialisation de confitures, gelées et marmelades de fruits, crème de marrons et sirops de fruits à tartiner destinés à l'alimentation humaine

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment les articles 2 et 4, § 1^{er};

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

Vu l'arrêté royal du 27 février 1981 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce des confitures, gelées de fruits, marmelades de fruits, crème de marrons et sirops de fruits à tartiner modifié par l'arrêté royal du 13 décembre 1989;

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

Vu la directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation, donné le 16 mars 2003;

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et P.M.E., donné le 25 mars 2003;

Vu l'avis 35.985/1 du Conseil d'Etat, donné le 30 octobre 2003, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;