

**Spécification technique n° H12-99, relative aux préparations en poudre ou en granulés pour boissons chocolatées, ou au cacao, ou cacaotées, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 8 février 1999.**

## **CIRCULAIRE DE PRESENTATION**

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré une nouvelle spécification technique relative aux préparations en poudre ou en granulés pour boissons chocolatées, ou au cacao, ou cacaotées.

Ce document définit le produit, permet de le qualifier au travers de ses caractéristiques essentielles, et précise ses ingrédients, son conditionnement et son étiquetage.

La spécification technique n° H12-99 du 8 février 1999 abroge et remplace la décision de la Section technique n° H7-79 du 17 octobre 1979 relative aux petits déjeuners au cacao (cacaotés), au chocolat (chocolatés), ou au cacao maigre.

Elle fait l'objet du supplément n° 3 à la brochure n° 5541-I de la collection « Marchés publics » éditée par les Journaux officiels.

## **PUBLICATION**

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans la spécification technique, dans :
  - *Marchés publics*, la revue de l'achat public (1) ;
  - Le Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF) (2) ;
- avec la spécification technique dans la brochure n° 5541-I (supplément n° ) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans « Télégrammes marchés publics » (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux Officiels – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Tour Mattéi – 207, rue de BERCY – 75572 PARIS CEDEX 12

## **QUESTIONNAIRE**

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

# **SPECIFICATION TECHNIQUE RELATIVE AUX PREPARATIONS EN POUDRE OU EN GRANULES POUR BOISSONS CHOCOLATEES, OU AU CACAO, OU CACAOTEES.**

**Avertissement** : la présente spécification technique abroge et remplace la décision de la Section technique n° H7-79 du 17 octobre 1979 relative aux petits déjeuners au cacao (cacaotés), au chocolat (chocolatés), ou au cacao maigre (brochure n° 5541-I de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels).

Les commentaires qui accompagnent le texte ne font pas partie de la spécification technique.

## **1. OBJET DE LA SPECIFICATION**

La présente spécification a pour objet toutes les préparations, en poudre ou en granulés, contenant du cacao ou du cacao maigre, et destinées, par dilution dans l'eau ou le lait, à confectionner, selon les critères de composition établis ci-après (*cf.* en particulier chapitres 2 à 4), une boisson chocolatée, ou au cacao, ou cacaotée, consommable à l'état chaud ou froid.

Les préparations en poudre ou en granulés constituent des mélanges pulvérulents dont la dissolution est éventuellement instantanée. L'instantanéité de la préparation correspond à l'obtention de la dispersion à froid de la poudre ou des granulés sans formation de grumeaux dans le liquide.

## **2. QUALIFICATIONS DES PREPARATIONS EN FONCTION DE LEURS CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES (*cf. tableau en annexe*)**

2.1. Toutes ces préparations contiennent des sucres, au moins 15% en masse de cacao ou de cacao maigre et présentent une humidité au plus égale à 6% en masse du produit fini.

2.2. Le qualificatif « *chocolatée* » sert à la désignation d'une préparation contenant du cacao en proportion telle que ce dernier constitue au moins 32% de la masse de la préparation constituée par le cacao et la totalité des sucres apportés directement en tant qu'ingrédients ou indirectement par d'autres ingrédients.

2.3. Le qualificatif « *au cacao* » sert à la désignation d'une préparation - à l'exclusion de celle qualifiée de « *chocolatée* » - contenant du cacao et des sucres en proportion telle que le cacao représente au moins 20% de la masse de la préparation constituée par le cacao et la totalité des sucres apportés directement en tant qu'ingrédients ou indirectement par d'autres ingrédients.

2.4. Le qualificatif « *cacaotée* » sert à la désignation d'une préparation contenant du cacao maigre de sorte que le cacao maigre représente au moins 20% de la masse de la préparation constituée par le cacao maigre et la totalité des sucres apportés directement en tant qu'ingrédients ou indirectement par d'autres ingrédients.

2.5. Le qualificatif « *petit-déjeuner* » sert à la désignation d'une préparation contenant au moins 10% de farines alimentaires ou de céréales.

2.6. Le qualificatif « *lacté* » sert à la désignation d'une préparation contenant au moins 20% de lait en poudre et conforme aux dispositions spécifiques relatives à la protection des dénominations laitières (*cf.* art. 2 point 3 du règlement modifié n°1898/97 du Conseil du 2 juillet 1987, *Journal officiel des Communautés européennes* du 3 juillet 1987, L 182 : « la dénomination « lait » et les dénominations utilisées pour les produits laitiers peuvent également être employées conjointement avec un ou plusieurs termes pour désigner des produits composés dont aucun élément ne prend la place où ne se propose de remplacer un constituant quelconque du lait »).

2.7. Le qualificatif « *malté* » sert à la désignation d'un *petit-déjeuner* contenant au moins 30% de malt ou d'extrait de malt.

*Commentaires :*

*Les préparations pour boisson au cacao ou cacaotée (cf. 2.3 et 2.4) présentant des rapports cacao (ou cacao maigre)/cacao (ou cacao maigre)+sucres d'une grande amplitude, l'acheteur public doit préciser lors de la formulation de son appel d'offre le pourcentage minimal ou la plage de variation de ce pourcentage qu'il demande. A défaut, l'acheteur doit être très vigilant sur la valeur de ce pourcentage lors de l'appréciation technique des préparations qui lui sont proposées (examen des documents remis par le fournisseur, analyse organoleptique).*

*Les préparations lactées en poudre à diluer dans l'eau sont d'usage courant en distribution automatique.*

### **3. INGREDIENTS PRINCIPAUX**

3.1. Les *sucres* :

- sucre ou saccharose, dextrose et sirop de glucose déshydraté, conformes aux dispositions du décret modifié n°77-876 du 12 juillet 1977, paru au *Journal officiel* du 2 août 1977,  
- fructose, lactose et maltose.

3.2. Le *cacao* en poudre (*alias cacao*, à 20% minimum de beurre de cacao, taux exprimé par rapport à la matière sèche) et le cacao maigre en poudre (*alias cacao maigre* ou cacao fortement dégraissé en poudre ou cacao fortement dégraissé, à 8% minimum de beurre de cacao) doivent satisfaire aux dispositions du décret modifié n°76-692 du 13 juillet 1976 (*Journal officiel* du 25 juillet 1976).

3.3. Le *lait* en poudre, éventuellement totalement ou partiellement écrémé, doit satisfaire aux dispositions du décret modifié n°78-278 du 9 mars 1978 (*Journal officiel* du 11 mars 1978).

3.4. Les *farines* alimentaires de fruits (bananes...) et de céréales éventuellement maltées ou biscuitées entrent dans la composition des seuls petits-déjeuners. Ces farines proviennent exclusivement des parties comestibles de fruits ou de céréales.

### **4. INGREDIENTS SECONDAIRES**

4.1. Toutes les préparations peuvent contenir les ingrédients secondaires suivants :

- du sel (chlorure de sodium);  
- des additifs (à l'exclusion des colorants, des édulcorants et du polydextrose) employés dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur;  
- des matières aromatisantes complémentaires du cacao (cannelle, vanille...);  
- des arômes, à l'exception de ceux rappelant les saveurs du cacao, du chocolat et du lait.

4.2. Les *petits-déjeuners* peuvent, en outre, contenir diverses denrées alimentaires et notamment :

- du malt ou de l'extrait de malt;  
- du miel ou du miel d'industrie ou de pâtisserie, définis par le décret modifié n°76-717 du 22 juillet 1976 (*Journal officiel* du 30 juillet 1976);  
- des malto-dextrines;  
- des huiles ou des graisses animales ou végétales;  
- du lactosérum en poudre;  
- des protéines de lait;  
- de la levure aliment;  
- de la levure lactique;  
- des algues marines (*Fucus, Ascophyllum, Laminaria*);

- de l'oeuf de poule en poudre;
- de la farine de soja.

*Commentaires :*

*Les préparations contenant notamment des édulcorants et/ou du polydextrose n'entrent pas dans le champ d'application de la présente spécification.*

## 5. CONDITIONNEMENT

Les préparations sont préemballées, en portions individuelles ou non, pour la présentation au consommateur ou pour l'utilisation en distribution automatique.

Les emballages doivent, en tout état de cause, satisfaire aux dispositions du décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (*Journal officiel* du 10 juillet 1992), être propres et non susceptibles de souiller le produit d'une façon quelconque.

*Commentaires :*

*Les préparations en poudre ou en granulés sont commercialisées en préemballages généralement sous forme de boîte, sac ou poche sous un poids net de 250 g, 300 g, 375 g, 400 g, 450 g, 500 g, 800 g, 1 kg, ou sachets contenant une dose de 10 g, 15 g (convenant mieux aux préparations non lactées), 20 g, 25 g (convenant mieux aux préparations lactées) ou 30 g.*

## 6. ETIQUETAGE

6.1. Les mentions d'étiquetage obligatoires de la préparation sont les suivantes :

- dénomination de vente comportant les indications suivantes : « préparation (ou le cas échéant : petit-déjeuner) en poudre (ou en granulés) (éventuellement instantané(e) ) pour boisson (le cas échéant : lactée) (soit chocolatée, soit au cacao, soit cacaotée) (éventuellement, maltée) »;
- liste des ingrédients de la préparation;
- quantité de certains ingrédients (*cf. commentaires*), exprimée en pourcentage à la mise en oeuvre, figurant soit dans la dénomination de vente, soit à proximité immédiate, soit sur la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient dont il s'agit;
- quantité nette exprimée en unité de masse;
- quantité minimale de cacao (*le cas échéant cacao maigre*), exprimée en pourcentage par rapport à la quantité de cacao (*le cas échéant cacao maigre*) et des sucres apportés directement en tant qu'ingrédients ou indirectement par d'autres ingrédients, annoncée par la mention suivante : « % minimum cacao (*le cas échéant : cacao maigre*)/cacao (*le cas échéant : cacao maigre*) + sucres : ... »;
- date limite d'utilisation optimale, ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation (en particulier, indication des modalités de préservation notamment en vue d'éviter une reprise d'humidité de la poudre ou des granulés);
- nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté;
- marque ou inscription permettant d'identifier l'emplisseur ou celui qui fait faire l'emplissage ou l'importateur, établis dans la Communauté (art. 2 de l'arrêté modifié du 20 octobre 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages, *Journal officiel* du 22 novembre 1978);
- indication du lot de fabrication;
- lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la préparation;

- mode d'emploi permettant de faire un usage approprié de la préparation (en particulier, dans le cas des préparations à diluer dans l'eau, mode de dilution indiquant la quantité de préparation à utiliser avec un volume précis de liquide pour obtenir un volume donné de boisson prête à la consommation) ainsi que les conditions particulières d'utilisation, notamment les précautions d'emploi.

*Commentaires :*

*Les ingrédients dont la quantité doit être indiquée sont ceux qui figurent dans la dénomination de vente de la préparation ou sont généralement associés avec la dénomination de vente par le consommateur ou sont essentiels pour caractériser la préparation du point de vue nutritionnel ou sont mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou des représentations graphiques.*

*La mention d'une quantité de préparation nécessaire pour un récipient (ex. : tasse ou bol) ne constitue pas une indication de volume précis de liquide, à moins qu'elle ne soit accompagnée de l'indication du volume exact correspondant (généralement 15 cl pour une tasse et 30 cl pour un bol).*

6.2. Les mentions d'étiquetage facultatives de la préparation, notamment les allégations nutritionnelles, doivent être dûment justifiées conformément à la réglementation en vigueur.

6.3. Les mentions d'étiquetage, rédigées au moins en langue française, figurent sur les emballages de façon visible, clairement lisible, et indélébile.

## ANNEXE

### Qualifications servant à la désignation des préparations en fonction de leurs caractéristiques essentielles (cf. § 2 ci-dessus)

	Cacao	Cacao maigre
% cacao (1)/ masse de la préparation en poudre → % cacao (1) / cacao(1) + sucres (2) ↓	≥ 15	
≥ 32	chocolaté	cacaoté
≥ 20 et < 32	au cacao	

(1) ou cacao maigre le cas échéant.

(2) totalité des sucres (apportés directement en tant qu'ingrédients ou indirectement par le biais d'autres ingrédients).