

**Définitions professionnelles et recommandations d'étiquetage
des préparations pour boissons cacaotées/chocolatées
vendues en restauration hors foyer**

Conseil d'administration du 4 décembre 2012

Cette position syndicale est conforme aux réglementations en vigueur notamment à la directive n°2000/36 du 23 juin 2000 sur les produits de cacao et de chocolat, au règlement n°2597/97 du 18 décembre 1997 sur le lait et les produits laitiers et au règlement n°1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs autorisés dans les denrées alimentaires.

Dès 2007 par la rédaction de leur Charte de déontologie, les fabricants de chocolat se sont engagés à fournir une bonne information aux consommateurs. Dans la continuité de cette Charte, les fabricants de poudres chocolatées/ cacaotées, vendues en restauration hors foyer, définissent les termes suivants :

• **Les préparations pour boissons chocolatées/boissons au chocolat/chocolats chauds**

Les préparations pour boissons chocolatées/boissons au chocolat/pour chocolats chauds désignent les préparations à base de :

- chocolat fondu ou de chocolat de couverture fondu ou de chocolat en poudre ¹
- additionnées, le cas échéant, de divers ingrédients : produits laitiers et/ou issus du lait, arômes...

Lors de la mise en œuvre d'arôme apportant une note caractéristique au produit, la dénomination de vente de la préparation précise la nature de l'ajout (*ex. : préparation pour boisson chocolatée aromatisée à la noisette*).

Les boissons reconstituées selon les instructions du fabricant/fournisseur, par les professionnels de la restauration ou dans les distributeurs automatiques, avec du lait ou de l'eau (si la préparation contient des produits laitiers et/ou issus du lait) à partir de ces préparations peuvent être appelées « boissons chocolatées » ou « boissons au chocolat » et/ou « chocolats chauds ».

Lors de la mise en œuvre d'arôme apportant une note caractéristique au produit, ces boissons peuvent être appelées « boissons chocolatées aromatisées à X » ou « boissons au chocolat aromatisées à X » et/ou « chocolats chauds aromatisés à X ».

• **Les préparations pour boissons au cacao/boissons cacaotées/boisson goût-parfum-arôme chocolat**

Les préparations pour boissons au cacao/boissons cacaotées/boisson goût-parfum-arôme chocolat désignent les préparations à base de :

- cacao en poudre, maigre ou non,
- additionnées de divers ingrédients : sucres, produits laitiers et/ou issus du lait, matières grasses végétales, arômes...

Lors de la mise en œuvre d'arôme apportant une note caractéristique au produit, la dénomination de vente de la préparation précise la nature de l'ajout (*ex. : préparation pour boisson cacaotée aromatisée à la noisette*).

¹ *Chocolat en poudre : produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres contenant pas moins de 32 % de cacao en poudre*

Les boissons reconstituées selon les instructions du fabricant/fournisseur, par les professionnels de la restauration ou dans les distributeurs automatiques, à partir de ces préparations peuvent être appelées « boissons au cacao» « boissons cacaotées» et/ou « boissons goût-parfum-arôme chocolat ».

Lors de la mise en œuvre d'arôme apportant une note caractéristique au produit, ces préparations peuvent être appelées « boissons cacaotées aromatisées à X » ou « boissons au cacao aromatisées à X ».

Les fiches techniques des préparations pour boissons précisent les modes de reconstitutions/dosages recommandés lors de la préparation finale de la boisson (*Exemple : 20 grammes de préparation en poudre pour 150 ml de lait chaud*).

Les professionnels de la restauration et de la distribution automatique sont invités à respecter les modes de reconstitutions/dosages recommandés sur les fiches techniques des produits lors de l'utilisation des termes « boisson chocolatée, boisson au chocolat, chocolat chaud, boisson au cacao, boisson cacaotée et boisson goût-parfum-arôme chocolat ».