

- **EU chocoladerichtlijn en implementatie in België**

Er zijn wettelijke bepalingen die enkel betrekking hebben op een specifieke categorie van levensmiddelen, bijvoorbeeld de Europese chocoladerichtlijn ([Richtlijn 2000/36/EG](#)) die is omgezet in Belgisch recht via het [KB chocolade van 19 maart 2004](#).

De Europese [Richtlijn 2000/36/EG](#) beschrijft de benaming, de samenstelling (o.a. minimumgehalte aan cacao en cacaoboter) en de etikettering (vermelding van het cacao gehalte) van chocoladeproducten zoals chocolade, melkchocolade, cacao poeder, pralines.

De Europese federatie Caobisco vatte de richtlijn samen in een interpretatiedocument, "*Caobisco lines of interpretation of the chocolate directive*", en Choprabisco stelt dit gratis ter beschikking aan haar leden.

Volgens deze richtlijn kunnen lidstaten naargelang van de gebruiken of bepalingen die in hun land van toepassing zijn, verkoopbenamingen van de chocoladerichtlijn aanvullend gebruiken voor de aanduiding van andere levensmiddelen, zoals chocoladewafel, chocolademousse ... Dit deel van de richtlijn is echter niet geharmoniseerd.

België heeft als een van de weinige lidstaten van de gelegenheid gebruik gemaakt om hierover een bepaling in de nationale wetgeving op te nemen.

Volgens het [KB chocolade van 19 maart 2004](#) mag in België het woord "chocolade" slechts deel uitmaken van de verkoopbenaming van een ander voedingsmiddel wanneer dit gedeeltelijk bestaat uit chocoladepoeder of chocolade (melk, couverture, wit). In het geval van magere cacao poeder (< 20% cacaoboter), mag het woord "chocolade" niet gebruikt worden in de verkoopbenaming. Deze beperking geldt niet voor de woorden "choco" of "chocoladesmaak".

Het KB werd in 2018 nog aangepast om het in regel te brengen met de Europese FIC Verordening. Zo mag de verkoopbenaming "imitatiechocolade" niet meer gebruikt worden voor levensmiddelen die door hun aard, samenstelling of uiterlijke kenmerken gelijken op de in de wetgeving bepaalde chocoladeproducten maar niet voldoen aan de hieraan gestelde eisen. Mogelijke alternatieven zijn "cacaofantasie" of "suikerwerk op basis van cacao".

Hoewel deze Europese chocoladewetgeving inmiddels meer dan twee decennia bestaat, zijn er regelmatig nog interpretatievragen van leden waarover Choprabisco advies verschaft, zo nodig na overleg met de bevoegde overheid.