

## Chapitre 18

### Cacao et ses préparations

#### Poudre

de cacao, non sucrée, avec une faible addition de lécithine de soja pour améliorer la solubilité. 501.670.1987.2

*Mots-clés: cacao / lécithine / émulsifiant / soluble / non sucré / sans sucre*

1805.0000

#### Chocolat de couverture noir

à base de sucre, masse de cacao, beurre de cacao, lécithine et extrait de vanille, ne contenant pas de constituants provenant du lait, d'une teneur en poids de matières grasses autres que les matières grasses du lait ou la graisse de cacao n'excédant pas 2 %, en blocs ou en tablettes d'un poids d'environ 2,5 kg. 3101.2164.2013.3

*Mots-clés: avec cacao / masse d'enrobage / tablette / bloc*

1806.2079

#### Confiseries

contenant du cacao, mélangées, en proportions variables, avec des confiseries sans cacao, présentées en boîtes en vue de leur vente à l'état mélangé. 615.66.1995.2

*Mots-clés: sucrerie / contenant du cacao / mélange / toffee / bonbon*

1806.3111/  
9069

#### Préparation alimentaire à base de chocolat

se présentant sous la forme d'une tablette de chocolat au lait, incrustée de dix biscuits visibles des deux côtés de la tablette. Le produit contient en poids 63 % de chocolat au lait, 25 % de biscuits au cacao et 12 % de crème de lait à la vanille.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.6.2019.3



*Mots-clés: tablette / biscuit / gâteau / non fourré*

1806.3211/  
3213

**Confiseries au chocolat**

composées de cacahuètes entières (23 %) et de chocolat au lait (48 %) enrobées d'un glaçage de sucre, présentées dans un récipient en carton contenant 140 g de confiseries. Ce produit est muni d'un couvercle en matières plastiques auquel un ressort est attaché, à l'extrémité duquel est vissé un jouet en forme de l'un des personnages d'une marque de confiseries. Le jouet peut être séparé du ressort.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1, 5 b) et 6.

Voir aussi les décisions "Confiseries au chocolat (chocolat au lait enrobé d'un glaçage de sucre)", n<sup>os</sup> 1806.9031, 1806.9049 et "Ventilateur jouet", n<sup>o</sup> 9503.0000.

710108.24.2016.6



Mots-clés: bonbon / praliné / avec cacao / avec cacahuète / distributeur / jouet

1806.9031

**Confiseries au chocolat (chocolat au lait enrobé d'un glaçage de sucre)**

emballées dans deux sachets, chacun d'un poids unitaire net de 45 g, placés dans une boîte en matières plastiques, présentées sous la forme d'un article composite pour la vente au détail. La boîte comprend un couvercle auquel un distributeur en matières plastiques réutilisable est attaché. Le distributeur, ayant la forme de l'un des personnages d'une marque de confiseries, est destiné à être rempli de confiseries pour les distribuer lorsque l'on presse la main du personnage.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1, 3 b) et 6.

Voir aussi les décisions "Confiseries au chocolat", n° 1806.9031 et "Ventilateur jouet", n° 9503.0000.

710108.24.2016.3



Mots-clés: bonbon / praliné / avec cacao / distributeur / jouet

1806.9031,  
1806.9049

**Produit enrobé de chocolat**

se présentant sous la forme d'un dôme d'environ 3,5 cm de diamètre, constitué d'une fine gaufrette (environ 1 à 2 mm d'épaisseur), fourré de petits morceaux de fraise séchée, le tout étant recouvert de chocolat au lait. 615.39.1995.2

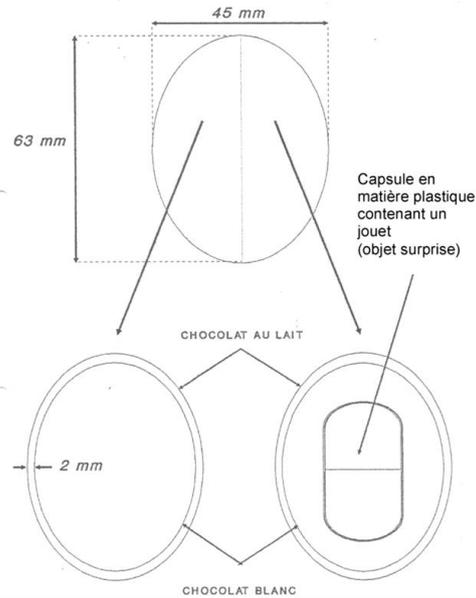
Mots-clés: praliné / boule / gaufre / gaufrette / boule de gaufre / enrobage / avec cacao

1806.9031/  
9049

**Produits composés à base de chocolat**

consistant en une coquille en forme d'oeufs comprenant une couche extérieure de chocolat et une couche intérieure à base de sucre, de produits laitiers et de matière grasse végétale, et contenant une capsule en matière plastique qui renferme elle-même un jouet (objet surprise) (pièces constituant un hélicoptère en matière plastique, par exemple).

Application de la Règle générale pour l'interprétation du Système harmonisé 3b).  
615.40.1995.2



*Mots-clés: oeuf surprise en chocolat / pour enfant / jouet / avec cacao*

1806.9031/  
9049

**Fruits au chocolat (Pralinés)**

Fruits entiers ou coupés en morceaux (p. ex. ananas, amandes, arachides), recouverts entièrement de chocolat; obtenus à partir de fruits, nappage au chocolat et autres ingrédients (*fruits enrobés de chocolat blanc: n° 1704.9010*).  
3101.1826.2014.9

*Mots-clés: pralinés aux fruits / fruit enrobé de chocolat / avec cacao*

1806.9031/  
9069

**Produit contenant du cacao dénommé « Cookies & Cream »**

est une poudre de protéine contenant les ingrédients suivants:

- Isolate de protéine de soja 41 %
- Fructose en poudre 17 %,
- Brisures de biscuits 10 %
- Fibres d'avoine 8 %
- Inuline 6 %
- Polydextrose en poudre 5 %
- Prémélange de minéraux 2,5 %
- Arômes, additifs, vitamines et autres ingrédients 10,5 %.

Les brisures de biscuits contiennent de la farine de blé, du sucre, de l'huile de colza, du cacao 5-10 % (traité à l'alcali), du sel, du bicarbonate de soude.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.29.2019.3

*Mots-clés: protéine / cacao en poudre / complément / aliment / brisure / miette / farine*

**1806.9031/  
9069**

**Têtes de choco**

articles de confiserie composés d'une mousse à base de sucre et de blanc d'oeuf reposant sur une gaufrette, l'ensemble étant enrobé de chocolat. 501.672.1987.2

*Mots-clés: tête de chocolat / tête de nègre / confiserie / mousse / blanc d'oeuf / gaufrette / chocolat / avec cacao*

**1806.9031/  
9069**

**Galettes de riz (article au chocolat)**

sous forme de tranches rondes, avec couverture partielle de chocolat conférant le caractère essentiel; constituées de chocolat au lait et de riz soufflé, contenant des constituants provenant du lait, d'une teneur en poids de matières grasses autres que les matières grasses du lait ou la graisse de cacao n'excédant pas 2 %.

Pour conférer le caractère essentiel, une couverture doit représenter plus de 50 % en poids du produit entier.

*Voir aussi la décision "Galettes de riz (préparation à base de céréales)", n° 1904.1090.*

3101.441.2014.7

*Mots-clés: avec couverture de chocolat / plus de 50 % en poids / avec cacao*

**1806.9049**

**Préparation à base de fèves de cacao**

granulés bruns, irréguliers, constitués de fèves de cacao caramélisées et broyées; à base de fèves de cacao, sucre, sirop de glucose de froment et eau, ne contenant pas de constituants provenant du lait, ne contenant pas de matières grasses autres que la graisse de cacao. 3101.1612.2015.5

*Mots-clés: granulés de fèves de cacao / nibs de cacao / caramélisé / glaçage*

**1806.9069**