



Bruxelles, 12 mai 1995

DOSSIER VIDEO

CHOCOLAT VI 720.01

(durée : 28 minutes)

L'unité "Production audiovisuelle" de la Commission européenne a préparé à votre intention un dossier vidéo intitulé "**Chocolat**".

Lors du Sommet européen d'Edimbourg de 1992, les chefs d'état et de gouvernement ont donné mandat à la Commission de simplifier toute une série de directives jugées trop détaillées pour ne retenir que les seules exigences essentielles pour que les produits puissent circuler librement dans la Communauté. La directive 73/241/CEE relative aux produits de cacao et de chocolat de 1973 est visée par cette simplification.

Cette directive fixe notamment les caractéristiques minimales de composition et de fabrication des produits de cacao et de chocolat. Concernant l'utilisation de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao dans ces produits, la directive a prévu que trois Etats membres seulement (Royaume-Uni, Irlande, Danemark) peuvent autoriser l'utilisation, à faible quantité (jusqu'à 5% du produit fini), de ces matières dans leur fabrication de chocolat, pour autant que les teneurs minima de cacao et de beurre de cacao fixées par la directive soient respectées. Outre ces trois pays, quatre autres pays les autorisent, à savoir le Portugal, la Suède, la Finlande et l'Autriche.

Cette situation est de nature à entraver le fonctionnement du marché intérieur. Dès lors, dans le cadre de la simplification de cette directive, il s'agit pour la Commission d'examiner les différentes solutions possibles, compatibles avec le fonctionnement du marché intérieur et de la libre circulation des produits de chocolat, et avec ses obligations internationales vis-à-vis des pays ACP.

Ce dossier vidéo, d'une durée de 28 minutes, illustre les sujets suivants :

- La chaîne de production, de la fève au chocolat de couverture;
- La production industrielle de confiserie de chocolat;
- La chaîne de production artisanale de pralines;
- La consommation;
- La Réunion internationale des Négociants et des Producteurs de Cacao, Abidjan, 26-30/3/95(*);
- La directive du 24 juillet 1973.

(*) Remerciements à la TV ivoirienne

Liste des plans

- 00.00 00 Générique
00.00.21 Titre
- 00.00.23 **La chaîne de production, de la fève au chocolat de couverture (Callebaut)**
- 00.00.32 Vue extérieure de la chocolaterie
00.00.39 Arrivée des camions chargés de sacs de fèves de cacao
00.00.54 Déchargement des sacs de fève
00.01.03 Sacs avec l'origine des fèves (Ghana, Jamaïque, Côte d'Ivoire et San Thome) (4 plans)
00.01.53 Sac (origine Côte d'Ivoire) soulevé et amené vers la trieuse
- Triage
00.02.10 Ouverture des sacs pour nettoyage et triage
 Coulée de fèves (4 plans)
00.02.55 Transpalette vers trieuse
00.03.03 Palette dans l'entrepôt de sacs de fèves
- Fabrication
00.03.10 Installations : Laminaires, pétrins-mélangeurs et technicien (3 plans)
- Mélange et pétrissage
Le mélange des différentes matières premières (pâte de cacao + beurre de cacao + sucre en poudre + lait en poudre) se fait dans les pétrins-mélangeurs
00.03.35 Mélange dans les pétrins-mélangeurs
00.03.48 Sortie de la masse de chocolat (3 plans)
- Broyage
Pour obtenir un chocolat onctueux et lisse, il y a lieu d'affiner au maximum la granulation de la pâte, ce qui se fait par la pulvérisation dans les lamineurs
00.04.30 Broyage (2 plans)
00.04.43 Poudre de cacao dans les lamineurs (3 plans)
- Conchage
Tandis que le pâte de chocolat est sans cesse brassée, elle est soumise à un traitement thermique. C'est dans les conches que le chocolat obtient son arôme final et son caractère (pureté, homogénéité, onctuosité). En y ajoutant du beurre de cacao, on rend le chocolat plus ou moins liquide.
00.05.08 Conchage : Poudre de cacao incorporée à la masse (4 plans)

Tempérage

Pour obtenir un bel aspect, le chocolat doit être mis à basse température (aux alentours de 30°C selon les chocolats). Ensuite, il peut être moulé en blocs de 5 kgs.

00.05.50 Installation de tempérage

00.06.02 Moulage de chocolat au lait de couverture en bloc, moules vides sur convoyeur, le chocolat liquide coule dans les moules (5 plans)

Démoulage

Les moules remplis sont dirigés vers un tunnel frigorifique en passant par des tables vibrantes. Sous l'effet du froid, la couverture se rétrécit légèrement et se détache du moule.

00.06.54 Sortie des blocs de chocolat du tunnel frigorifique (2 plans)

00.07.11 Démoulage des blocs de chocolat (2 plans)

Conditionnement des blocs de chocolat

00.07.36 Un technicien emballe les blocs de chocolat dans des cartons (3 plans)

00.08.04 Carton Callebaut sur convoyeur

00.08.10 Etiquette indiquant la composition du chocolat

00.08.17 Emballage des plaques de chocolat noir (7 plans)

00.09.11 Conditionnement plastique des palettes de cartons de blocs de chocolat (4 plans)

00.09.30 Transport de palettes dans camions (3plans)

00.10.24 **Production industrielle de confiserie de chocolat
(Cadbury - Grande-Bretagne)**

00.10.36 Sortie de masses de chocolat après mélange et pétrissage (4 plans)

00.11.02 Conchage : chocolat en poudre pulvérisé (2 plans)

00.11.15 Chocolat au lait dans cuve (3 plans)

00.11.34 Pétrin : chocolat liquide + noisettes (3 plans)

00.12.12 Moulage des tablettes de chocolat au lait + noisettes

00.12.22 Un technicien contrôle les tablettes moulées

00.12.30 Tapotage (élimination des bulles d'air) des tablettes

00.12.43 Un technicien contrôle les tablettes démoulées

00.13.01 Convoyeur avec des tablettes de chocolat qui tombent (2 plans)

00.13.16 Conditionnement des tablettes (2 plans)

00.13.34 Enrobage des pralines (8 plans)

00.14.43 Garniture des pralines (2 plans)

00.15.05 Chaîne d'emballage des confiseries de chocolat (6 plans)

00.16.07 **Chaîne de production artisanale de pralines (Manon - Belgique)**

- 00.16.19 Fonte des blocs de chocolat (3 plans)
- 00.16.40 Tempérage sur marbre (5 plans)
- 00.17.49 Moulage et tapotage (4 plans)
- 00.18.41 Passage des moules dans le tunnel frigorifique
- 00.18.52 Vue d'ensemble de l'atelier. Le chocolatier récupère les moules.
- 00.19.03 Démoulage (2 plans)
- 00.19.19 Fourrage des creux (2 plans)
- 00.19.30 Tempérage de la crème pour fourrage (2 plans)
- 00.19.48 Remplissage de la poche à douille
- 00.19.57 Fourrage des chocolats (3 plans)
- 00.20.15 Enrobage des chocolats
- 00.20.38 Pralines aux formes doubles (4 plans)

00.21.21 **Consommation**

- 00.21.31 Boutique Cadbury, extérieurs (Birmingham)
- 00.21.41 Étalage de tablettes et barres de chocolat, cliente (4 plans)
- 00.22.33 Vitrine Wittamer à Bruxelles (2 plans)
- 00.22.40 Intérieur du magasin, oeufs en chocolat
- 00.22.48 Casiers de chocolats-pralines
- 00.22.57 Clients japonais dans le magasin
- 00.23.12 Boutique Manon : cliente et étalage (2 plans)

00.23.42 **Réunion internationale des Négociants et Producteurs de Cacao
Abidjan, 26-30/3/95**

- 00.23.52 Ministres et participants (8 plans)
- 00.24.36 **Directive du 24 juillet 1973** relative au rapprochement des législations
des Etats membres concernant les produits de cacao et de chocolat destinés
à l'alimentation humaine
- 00.24.46 Disposition de quelques "Journal Officiel des C.E." sur un drapeau européen
(3 plans)
- 00.25.16 Directive en portugais (2 plans)
- 00.25.31 Directive en espagnol (2 Plans)
- 00.25.45 Directive en grec (2 plans)
- 00.25.58 Directive en italien (2 plans)
- 00.26.12 Directive en danois (2 plans)
- 00.26.27 Directive en allemand (2 plans)
- 00.26.31 Directive en français (2 plans)
- 00.26.46 Directive en néerlandais (2 plans)

GRAPHIQUES

00.27.13 GRAPHIQUE I

Production mondiale de fèves de cacao 1993/94

- Afrique : 56, 7 %
- Amérique centrale, Amérique du Nord et Amérique du Sud : 22,1%
- Asie; Océanie : 21,2%

00.27.33 GRAPHIQUE II

Consommation par habitant de chocolat et de confiserie de chocolat 1993,
exprimée en kgs

00.27.59 Copyright

00.28.30 Fin



EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE-GENERAL X
Communication Media
Information, Communication, Culture, Audiovisual,

Brussels, 12 May 1995

VIDEO DOSSIER

CHOCOLATE VI 720.01

(Duration : 28 minutes)

The "Audiovisual Production" Unit of the European Commission has prepared for your attention a video dossier entitled "Chocolate"

In accordance with the conclusions of the 1992 Edinburgh European Summit, Heads of State and Government mandated the Commission to undertake the simplification of a series of directives in the sector of food legislation. These directives which were considered to be too detailed will be altered so that only the essential requirements to which the products must conform will be retained in order that these products may circulate freely in the Community. Directive 73/241/EEC relating to cocoa and chocolate products, of 1973, is considered for simplification exercise.

The Directive concentrates in particular on the minimum characteristics of composition for the manufacture of cocoa and chocolate products. Concerning the use of vegetable fats other than cocoa butter in these products, the directive foresees an exemption for three Member States (United Kingdom, Ireland, Denmark) to permit the use of such vegetable fats in chocolate up to 5% of the total content. However, the minimum contents of cocoa and of cocoa butter fixed by the directive must be respected. In addition to these three countries, four other countries allow the use of other vegetable fats : Portugal, Sweden, Finland and Austria.

Following the realisation of the internal market, the current situation is no longer tenable.

Consequently, within the framework of the simplification of this directive, the Commission is examining the various possible solutions compatible with the principle of the internal market and of freedom of movement of chocolate products, and with its international obligations towards the producing countries under the International Cocoa Agreement.

This video dossier of a duration of 28 minutes, illustrates the following :

- The production process from the cocoa bean to the cooking chocolate
- The industrial production of chocolate sweets
- Traditionally made chocolates
- Chocolate consumption
- The international meeting of cocoa negotiators and producers in Abidjan, 26-30/3/95 *
- The directive of 24 July 1973

Special thanks to : Ivory Coast Television

Conditions of use: CE requests indication of origin. This material is intended for non-commercial purposes. Therefore, no commercial exploitation in any form whatsoever is permitted without the prior agreement of the of the Commission. All material is free of rights for non-commercial use.

SHOTLIST

00.00 00	Generic
00.00.21	Titles
00.00.23	The production process from bean to chocolate (Callebaut)
00.00.32	Exterior view of the chocolate factory
00.00.39	Arrival of trucks loaded with sacks of cocoa beans
00.00.54	Unloading of the sacks of beans
00.01.03	Bags stamped with the origin of the beans (Ghana, Jamaica, Ivory Coast and San Thome) (4 shots)
00.01.53	Sacks (marked with its origin - Ivory Coast), lifted and taken to the sorting machine
	<u>Selection process</u>
00.02.10	Opening of sacks the beans are then cleaned and taken to the sorter
	Flowing beans (4 shots)
00.02.55	Palette truck going to the sorter
00.03.03	Palette in the warehouse of sacks of beans
	<u>Fabrication</u>
00.03.10	Installations : Rolling mill, kneading machines and a technician (3 shots)
	<u>Mixing and kneading processes</u>
	The different basic ingredients (cocoa paste + cocoa butter + powdered sugar + powdered milk) are mixed in the kneading machines
00.03.35	Mixture in the kneading machines
00.03.48	Chocolate mixture pouring out (3 shots)
	<u>The crushing process</u>
	In order to obtain a creamy, smooth chocolate, the chocolate paste has to be as smooth as possible. This is achieved by pulverising the mixture in the rolling mills.
00.04.30	Crushing process (2 shots)
00.04.43	Cocoa powder on the rolling mills (3 shots)
	<u>The conching process</u>
	While the chocolate paste is being continuously stirred, it is being heated at the same time. During the conching process the chocolate obtains its characteristic aroma and character (purity, homogeneity, creaminess). The addition of cocoa butter makes the chocolate more or less liquid.
00.05.08	Conching process: cocoa powder is added to the chocolate paste (4 shots)

Tempering process

To look more appealing, the chocolate has to be cooled (around 30°C depending on the type of chocolate). It can then be moulded to 5 kg blocks.

00.05.50 Tempering process

00.06.02 Moulding coating milk chocolate into blocks, empty moulds on a conveyor belt, liquid chocolate being poured into moulds (5 shots)

Turning out of the moulds

The filled moulds are sent off, via vibrating tables, through a refrigerated tunnel. The cold causes the lids to retract slightly and to detach themselves from the mould.

00.06.54 Blocks of chocolate emerge from the refrigerated tunnel (2 shots)

00.07.11 Turning out blocks of chocolate from moulds (2 shots)

Packaging of blocks of chocolate

00.07.36 A technician packs blocks of chocolate into boxes (3 shots)

00.08.04 A Callebaut box on the conveyor belt

00.08.10 Label listing ingredients in the chocolate

00.08.17 Wrapping slabs of dark chocolate (7 shots)

00.09.11 Plastic wrapping around palettes of boxes of blocks of chocolate (4 shots)

00.09.30 Palettes being transported by lorry (3 shots)

00.10.24 **Industrial Production of sweets (Cadbury - United Kingdom)**

00.10.36 Chocolate paste after mixing and kneading (4 shots)

00.11.02 Conching : pulverised powdered chocolate (2 shots)

00.11.15 Milk chocolate in a tank (3 shots)

00.11.34 Conching : liquid chocolate and nuts (3 shots)

00.12.12 Moulding slabs of milk chocolate with nuts

00.12.22 A technician checking the moulded slabs

00.12.30 Eliminating air bubbles in slabs of chocolate

00.12.43 A technician checking the slabs when turned out of moulds

00.13.01 Slabs of chocolate falling onto the conveyor belt (2 shots)

00.13.16 Packaging the slabs of chocolate (2 shots)

00.13.34 Coating praline chocolates (8 shots)

- 00.14.43 Decorating praline chocolates (2 shots)
- 00.15.05 Packaging chain for chocolates (6 shots)

- 00.16.07 **Traditionally made chocolates (Manon - Belgium)**

- 00.16.19 Melting blocks of chocolate (3 shots)
- 00.16.40 Tempering chocolate on marble (5 shots)
- 00.17.49 Moulding and removing air bubbles (4 shots)
- 00.18.41 Moulds passing through the refrigerated tunnel
- 00.18.52 Overall view of the workshop. Chocolate maker gathering up used moulds.
- 00.19.03 Turning out of moulds (2 shots)
- 00.19.19 Filling for hollow chocolates (2 shots)
- 00.19.30 Tempering the cream for filling (2 shots)
- 00.19.48 Filling the icing bag
- 00.19.57 Filling the chocolates (3 shots)
- 00.20.15 Coating the chocolates
- 00.20.38 Double praline chocolates (4 shots)

- 00.21.21 **Consumption**

- 00.21.31 Exterior of the Cadbury shop (Birmingham)
- 00.21.41 Shelves of slabs and bars of chocolate, customer (4 shots)
- 00.22.33 Wittamer's window display in Brussels (2 shots)
- 00.22.40 Interior of the shop, chocolate eggs
- 00.22.48 Shelves containing range of chocolates and praline chocolates
- 00.22.57 Japanese customers in the shop
- 00.23.12 Manon shop : customer and shelves of goods (2 shots)

- 00.23.42 **International meeting of cocoa producers and traders - Abidjan, 26-30/3/95**

- 00.23.52 Ministers and participants (8 shots)

- 00.24.36 **Council Directive of 24 July 1973** on cocoa and chocolate, on the comparison of Member States' legislation on cocoa and chocolate products destined for human consumption

- 00.24.46 Display of "E.C Official Journal" on a European flag (3 shots)
- 00.25.16 Directive in Portuguese (2 shots)
- 00.25.31 Directive in Spanish (2 shots)
- 00.25.45 Directive in Greek (2 shots)
- 00.25.58 Directive in Italian (2 shots)
- 00.26.12 Directive in Danish (2 shots)

00.26.27 Directive in German (2 shots)
00.26.31 Directive in French (2 shots)
00.26.46 Directive in Dutch (2 shots)

GRAPHICS

00.27.13 GRAPHICS I

World production of cocoa beans 1993/94

- Africa : 56.7 %
- North, South, and Central America : 22.1%
- Asia, Oceania : 21.2% (pie chart and map)

00.27.33 GRAPHICS II

Consumption of chocolate in kilograms per head of population

00.27.59 Copyright
00.28.30 End

DOSSIER CHOCOLAT

Original Timecode						Shot Description	For editor New timecode			①
From			To				Hrs	Mins	Secs	
Hrs	Mins	Sec	Hrs	Mins	Secs					
				00	00	Générique				
				00	21	Titre : Le chocolat / The chocolate				
				00	23	<u>Chaine de Production de la Fève</u> <u>au chocolat de couverture - [CALLEBAUT - Belgique]</u>				
				00	32	Vue extérieure de la chocolaterie				
				00	39	Arrivée des camions chargés de sacs de fèves de cacao				
				00	54	Dechargement des sacs de fèves				
				01	03	Sacs avec l'origine des fèves (4 plans) (Ghana, Jamaïque, Côte d'Ivoire et San Thome)				
				01	53	Sac (origine Côte d'Ivoire) soulevé et amené vers Trieuse.				
						<u>Triage</u>				
				02	10	Ouverture des sacs pour nettoyage et triage coulée de fèves. (4 plans)				
				02	55	Palette portée par				
				02	55	Transpalette vers trieuse				
				03	03	Palette dans l'entrepôt de sacs de fèves.				
						<u>Fabrication</u>				
				03	10	Installations : Laminoirs, pétrins - mélangeurs et technicien (3 plans.)				
						<u>Mélange et Pétrissage :</u> Le mélange des différentes matières premières (pâte de cacao + beurre de cacao + sucre en poudre + Lait en poudre) se fait dans les pétrins - mélangeurs.				
				03	35	Mélange dans les pétrins - mélangeurs. (2 plans)				
				03	48	Sortie de la masse de chocolat (3 plans)				
						<u>Broyage :</u> pour obtenir un chocolat net et lisse, il y a besoin d'affiner au maximum la granulation de la pâte ce qui se fait par la pulvérisation dans les Laminaires.				
				04	30	Broyage (2 plans)				
				04	43	Poudre de cacao dans laminoirs (3 plans)				

②

DOSSIER CHOCOLAT

For editor
New timecode

(2)

Original Timecode			Shot Description			New timecode		
From	To							
Hrs	Mins	Secs	Hrs	Mins	Secs	Hrs	Mins	Secs
					An			
					Conchage: Tandis que la pâte de chocolat est sous cense brassée, elle est soumise à un traitement thermique. C'est dans les couches que le chocolat obtient son arôme final et son caractère (pureté, homogénéité, onctuosité). En y ajoutant du beurre de cacao, on rend le chocolat plus ou moins liquide.			
	05	08			Conchage: poudre de cacao incorporée à la masse. (4 plans)			
					Tempérage: pour obtenir un bel aspect, le chocolat doit être mis à la bonne température (aux alentours de 30°C suivant les chocolats. Ensuite il peut être moulé en blocs de 5 kg.			
	05	50			Installation de Tempérage			
	06	02			Moulage de chocolat au lait de couverture en bloc moulés vides sur convoyeur, le chocolat liquide coule dans les moules (5 plans)			
					Refroidissement:			
					Démoulage: Les moules remplis sont dirigés vers un tunnel frigorifique en passant par des tables vibrantes. Sous l'effet du froid, la couverture se rétracte légèrement et se détache du moule.			
	06	54			Sortie des blocs de chocolat du tunnel frigorifique. (2 plans)			
	07	11			Démoulage des blocs de chocolat (2 plans)			
					Conditionnement des blocs de chocolat.			
	07	36			un technicien technicien emballe les blocs de chocolat dans des cartons (3 plans)			
	08	04			Carton Callebaut sur convoyeur.			
	08	10			Etiquette indiquant la composition du chocolat.			
	08	17			Emballage des plaques de chocolat noir (7 plans)			
	09	11			Conditionnement Plastique des palettes de cartons de blocs de chocolat. (4 plans)			
	09	50			Transport de Palettes dans camions (3 plans)			

TIMECODE						SHOT DESCRIPTION
From			To			
Hr	Min	Sec	Hr	Min	Sec	
				10	24	<u>Production Industrielle de Confection de chocolat</u> (Cadbury - GB)
				10	36	Sortie de masses de chocolat après mélange et pétrissage (4 plans)
				11	02	<u>Cachage</u> : chocolat en poudre pulvérisé (2 plans)
				11	15	Chocolat au lait dans cuve (3 plans)
				11	34	Pétrin : chocolat liquide + noisettes (3 plans)
				12	12	<u>Moulage</u> des tablettes de chocolat au lait + noisettes
				12	22	un technicien contrôle les tablettes moulées.
				12	30	Tapotage (élimination des bulles d'air) des tablettes.
				12	43	un technicien contrôle les tablettes démoulées.
				13	01	Conveyeur avec des tablettes de chocolat qui tombent (2 plans)
				13	16	<u>Conditionnement</u> des tablettes (2 plans)
				13	34	Enrobage des pralines (8 plans)
				14	43	Garniture des barres pralines (2 plans)
				15	05	Chaine d'emballage des confiseries de chocolat (6 plans)
				16	07	<u>Chaine de Production Artisanale de Pralines</u> (Maman - Belgique)
				16	19	Fonte des blocs de chocolat (3 plans)
				16	40	Tempérage sur marbre (5 plans)
				17	49	Moulage et Tapotage (4 plans)
				18	41	Passage des moules dans le tunnel frigorifique
				18	52	Vue d'ensemble de l'Atelier. Le chocolatier récupère les moules.
				19	03	Démoulage (2 plans)
				19	19	Fourrage des chocolats creux (2 plans)
				19	30	Tempérage de la crème pour fourrage (2 plans)

DOSSIER CHOCOLAT

(4)

TIMECODE						SHOT DESCRIPTION
From			To			
Hr	Min	Sec	Hr	Min	Sec	
				19	48	Remplissage de la poche à fourrage.
				19	57	Fourrage des chocolats (3 plans)
				20	15	Enrobage des chocolats
				20	38	Pralines aux formes doubles (4 plans)
				21	21	<u>Consommation</u>
				21	31	Boutique Cadbury, extérieur (Birmingham)
				21	41	Etalage de tablettes et barres de chocolat + cliente (4 plans)
				22	33	Vitrine Wittamer - Bruxelles (2 plans)
				22	40	intérieur magasin - œufs en chocolat.
				22	48	Casiers de chocolats - pralines.
				22	57	clients japonais dans le magasin
				23	12	Magasin Maxon Boutique Maxon: cliente et étalage (2 plans)
				23	42	<u>Réunion Internationale des Négociants et Producteurs de cacao à Abidjan 26-30/03/95</u> *
				23	52	Ministres et participants (8 plans)
				24	36	<u>Directive du 24 juillet 73</u> Relative au rapprochement des législations des états membres concernant les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine.
				24	46	Disposition des lignes J.O. de la CEE sur un drapeau européen - (3 plans)
				25	16	Directive en Portugais (2 plans)
				25	31	— en Espagnol (2 plans)
				25	45	— en Grec (2 plans)
				25	58	— en Italien (2 plans)
				26	12	— en Danois (—)
				26 27	27	— Allemand (—)
				26 27	27	
				26	27	Directive en Allemand (2 plans)
						* Remerciement à la Télévision

DOSSIER CHOCOLAT.

⑤

TIMECODE

SHOT DESCRIPTION

From

To

Hr

Min

Sec

Hr

Min

Sec

26

31

Directive en Français (2 plans)

26

46

Directive en Neerlandais (2 plans)

27

00

Directive en Anglais (2 plans)

27

13

Graphiques (---)

V1729-01

TITRE DEFINITIF : Chocolat

Approuvé le : N° DE PRODUCTION : 210094001

DESCRIPTION: domer ~~etc~~ 2

VERSION : 1/1/2014 DUREE : 28 30

SYSTEME: PAL SECAM NTSC AUTRES

PISTE 2

PISTE 3**PISTE 4**

GRAPHIQUES : Où :

SON BANDE N° : VERIFICATION TECHNIQUE : MS

MONTEUR : B. Huchard INGE SON :

COMMENTATEUR : AUTRES :

SOURCE: OK droits Vivonienne

DURÉE :

MUSIQUE : **DROITS :**

SOURCE :

DUREE :

Transmis à la SABAM : OUI NON

SIGNATURE RESPONSABLE : *Le Mirec* DATE : *26/4/95*

Nicole CAUCHIE, Chef d'Unité

SIGNATURE REALISATEUR : DATE :

Planning

Demande de : Pour le :
 N° de production : Heure préparation :
 Heure prévue :
 Heure réelle :

Médiathèque

Titre : *Donner "Chocolat" - Vi 720-01*
 Destination : *Médiathèque*
 Responsable : *SD*
 Date de la demande : *5/05/95*
 Durée : *28 min 30* Délai : *05/05/95*

Travail à effectuerRemarques :Nature du travail

Transfert : *intégralité - suivant liste jointe*

Autre :

Quantité et version(s) :

Vérification technique ok.

Support original : *Image - Son*

Références : *Vi 720-01*

Support image : *16 mm - 2" - 1" - Betacam - BVU - U-Mat (LB) - VHS*

Support son : *Bande lisse (19 cm/s - 9,5 cm/s) - Sepmag - K7*

Enregistrement : Muet / *Sonore* / Sepmag / Optique

Support final : *Image - Son*

Références : *1x D2 (ACR) + 4 Dup master pour copiage*

Support image : *2" - 1" - Betacam - BVU - U-Mat (LB) - VHS*

Support son : *Bande lisse - Sepmag - K7*

Enregistrement : Muet / *Sonore* / Time code

Scriptel :

Signature :

> 9717

** TAPE TITLE **
CHOCOLAT

TAPE No. 9717
BETACAM SP

** SUB TITLE **
CHOCOLATERIE ARTISANALE MANON

PROJECT : CHOCOLAT
CLIENT : PLP - PLANNING PRODUCTIONS
WORK ORDER : TOURN. ENG - 24/4/95

102028
351610200
8126

AUDIO 1 CAMERA SOUND
AUDIO 2 DIRECT SOUND
AUDIO 3 CAMERA SOUND
AUDIO 4 DIRECT SOUND

DURATION : 00:19:48:00
CLIENT PHONE : 99010 / 99011

- REMARKS -

TAPE STATUS : ORIGINAL

Recording Report Printed :
04/05/95 14:51

.....
.....

TIMER/TIMECODE EVENT DESCRIPTION/DETAILS

>
00:00:00:00 24/04/95 CHOCOLAT
00:00:00:00 CHOCOLATERIE ARTISANALE MANON
00:00:00:00 BARRES
00:00:29:00 LE CHOCOLATIER MET LA PLAQUE CALLEBAUT A LA FONTE
00:01:18:00 DEVERSSAGE D'UN BAC DE CHOCO FONDU SUR MARBRE + TEMPERAGE
00:04:21:00 REMPLISSAGE DU MOULE (MOULAGE) + TAPOTAGE + SECOUE ET
00:04:21:00 POSE SUR UNE GRILLE
00:07:22:00 MOULES AVEC CREUX SUR LAME EN BOIS VERS LE FRIGO
00:08:04:00 PLAN D'ENSEMBLE USINE/FRIGO + OUVRIERS AU TRAVAIL
00:08:41:00 LES MOULES SORTENT DU FRIGO
00:08:56:00 ON ENLEVE LES CREUX ET ON LES POSE SUR UNE PLAQUE EN BOIS
00:10:12:00 REMPLISSAGE DES CREUX AVEC CREME (INTERIEUR)
00:10:58:00 TEMPERAGE/MELANGE CREME + CHOCOLAT AU LAIT
00:12:03:00 REMPLISSAGE MOULES EN FORME D'HUITRE
00:12:46:00 REMPLISSAGE POCHE AVEC CREME MELANGE
00:13:01:00 REMPLISSAGE SPOUTNIKS
00:13:20:00 PLAN LARGE FRIGO ET OUVRIERS
00:13:57:00 FERMETURE DES FORMES DOUBLES
00:14:33:00 TREMPAGE DES SPOUTNIKS
00:16:25:00 EXTERIEUR MAGASIN + VITRINE
00:16:46:00 CLIENTE DEMANDE BALLOTIN/VENDEUSE LE REMPLIT
00:19:02:00 BALLOTIN QUI SE REMPLIT DE CHOCOLAT
00:19:48:00 FIN

> 9718

** TAPE TITLE **
CHOCOLAT

TAPE No. 9718
BETACAM SP

** SUB TITLE **
CONFERENCE ABIDJAN 26/03 AU 30/03/95

PROJECT : CHOCOLAT
CLIENT : PLP - PLANNING PRODUCTIONS
WORK ORDER :

102028
351610200

AUDIO 1 ORIGINAL
AUDIO 2 ORIGINAL
AUDIO 3 ORIGINAL
AUDIO 4 ORIGINAL

DURATION : 00:07:21:00
CLIENT PHONE : 99010 / 99011

- REMARKS -

TAPE STATUS : COPY

Recording Report Printed :
04/05/95 14:54

.....
.....

TIMER/TIMECODE EVENT DESCRIPTION/DETAILS

>
00:00:00:00 26/03 AU 30/03/95 CONFERENCE SUR LES MATIERES GRASSES
00:00:00:00 VEGETALES A ABIDJAN (IMAGES DE LA TV IVOIRIENNE)
00:00:00:00 NOIR
00:00:16:00 SPECTATEURS / PARTICIPANTS EN RANGEES
00:00:22:00 PORTAITS DES MINISTRES ET CONFERENCIERS
00:01:13:00 PARTICIPANTS...
00:02:19:00 DISCOURS CLOTURE CONFERENCE
00:02:54:00 INTERVIEW MINISTRE ? FLOU INUTILISABLE
00:07:21:00 FIN

>

9719

** TAPE TITLE **
CHOCOLAT

TAPE No. 9719
BETACAM SP

** SUB TITLE **
DIRECTIVE DU 24/07/73 -CACAO

PROJECT : CHOCOLAT
CLIENT : PLP - PLANNING PRODUCTIONS
WORK ORDER : TOURN. ENG - 24/4/95

102028
351610200
8126

AUDIO 1 CAMERA SOUND
AUDIO 2 CAMERA SOUND
AUDIO 3 CAMERA SOUND
AUDIO 4 CAMERA SOUND

DURATION : 00:09:39:00
CLIENT PHONE : 99010 / 99011

- REMARKS -

TAPE STATUS : ORIGINAL

Recording Report Printed :
04/05/95 14:55

.....
.....

TIMER/TIMECODE EVENT DESCRIPTION/DETAILS

>
00:00:00:00 24/04/95 DOSSIER CHOCOLAT
00:00:00:00 DIRECTIVE DU 24/07/73
00:00:00:00 BARRES
00:00:24:00 LIVRE SUR ETAGERE / J.O. CEE /LIVRE OUVERT
00:02:25:00 TEXTE EN PORTUGAIS
00:02:57:00 TEXTE EN ESPAGNOL
00:03:50:00 TEXTE EN GREC
00:04:24:00 TEXTE EN ITALIEN
00:05:03:00 TEXTE EN DANOIS
00:05:38:00 TEXTE EN ALLEMAND
00:06:06:00 TEXTE EN FRANCAIS
00:06:59:00 TEXTE EN NEERLANDAIS
00:07:50:00 TEXTE EN ANGLAIS
00:08:26:00 DISPOSITION DES LIVRES AVEC LE DRAPEAU EUROPEEN
00:09:39:00 FIN

> 9720

** TAPE TITLE **
CHOCOLAT

TAPE No. 9720
BETACAM SP

** SUB TITLE **
CHOCOLATERIE CALLEBAUT 19/04/95

PROJECT : CHOCOLAT
CLIENT : PLP - PLANNING PRODUCTIONS
WORK ORDER : TOURN. ENG - 19/4/95

102028
351610200
8114

AUDIO 1 CAMERA SOUND
AUDIO 2 DIRECT SOUND
AUDIO 3 CAMERA SOUND
AUDIO 4 DIRECT SOUND

DURATION : 00:26:27:00
CLIENT PHONE : 99010 / 99011

- REMARKS -

TAPE STATUS : ORIGINAL

Recording Report Printed :
04/05/95 14:51

.....
.....

TIMER/TIMECODE EVENT DESCRIPTION/DETAILS

>

00:00:00:00 CHOCOLAT
00:00:00:00 19/04/95 CHOCOLATERIE CALLEBAUT
00:00:00:00 BARRES
00:00:00:00
00:00:30:00 TEMPERAGE / INSTALLATIONS ET CONVOYEURS
00:01:11:00 MOULES VIDES ET PLEINS DE CHOCOLAT SOUS COULEUSE
00:01:52:00 COULEE DE CHOCOLAT
00:02:21:00 ECRANS DIGITAUX / COMPTEURS
00:02:47:00 CHAINE DES MOULES VERS COULEUSE
00:03:26:00 DEPART DES MOULES VERS TUNNEL FRIGORIFIQUE
00:04:06:00 DEMOULEUSE
00:04:21:00 OUVRIER EMBALLANT LES MOULES
00:04:45:00 DEMOULEUSE
00:05:23:00 EMBALLAGE
00:06:00:00 CARTONS DE PLAQUES DE CHOCOLAT
00:06:24:00 ETIQUETTE INGREDIENTS
00:07:15:00 PALETTES DE CARTONS DE PLAQUES EMMENEES VERS CAMION
00:07:56:00 EXTERIEUR MAGASIN + CAMION
00:08:23:00 INSTALLATION AVEC LAMINOIRES
00:08:37:00 OUVRIER AUX COMMANDES DU PETRIN MELANGEUR
00:09:54:00 BOUDINS DE CHOCOLAT SUR CONVOYEURS
00:11:23:00 BROYAGE /OUVRIER AUX COMMANDES
00:12:45:00 CONVOYEUR AVEC POUDRE DE CACAO
00:13:24:00 CONCHAGE/ POUDRE DE CACAO INCORPOREE A LA MASSE
00:14:45:00 PLAQUES DE CHOCO EMBALLEES SUR CONVOYEUR
00:15:35:00 EMBALLAGE DES PLAQUES
00:16:05:00 PLAQUES RANGEES DANS CARTONS
00:16:25:00 MAGASIN DE CARTONS /PLAQUE TOURNANTE EMBALLAGE PLASTIQUE

00:17:53:00 ARRIVEE CAMION / SACS DE FEVES
00:18:14:00 DECHARGEMENT
00:18:42:00 ORIGINE DES FEVES
00:20:22:00 OUVERTURE DES SACS ET ILS SONT VERSES DANS TRIEUSE
00:23:24:00 ENTREPOT DES SACS DE FEVES
00:23:49:00 EXTERIEUR DE L'USINE
00:23:50:00 GROS PLAN SAC / ORIGINE DES FEVES
00:26:18:00 CAMION SORTANT DE L'USINE
00:26:27:00 FIN

> 9831

** TAPE TITLE **
DOSSIER CHOCOLAT

TAPE No. 9831
BETACAM SP

** SUB TITLE **

PROJECT : CHOCOLAT
CLIENT : PLP - PLANNING PRODUCTIONS
WORK ORDER : MONT. - 26/4/95

102028
351610200
8115

AUDIO 1 INTERNATIONAL MONO
AUDIO 2 INTERNATIONAL MONO
AUDIO 3 INTERNATIONAL MONO
AUDIO 4 INTERNATIONAL MONO

DURATION : 00:28:30:00
CLIENT PHONE : 99010 / 99011

- REMARKS -

TAPE STATUS : MASTER

Recording Report Printed :
04/05/95 15:36

.....
.....

TIMER/TIMECODE EVENT DESCRIPTION/DETAILS

>
00:00:00:00 04/05/95 MASTER DOSSIER CHOCOLAT VERSION INTER

Charolsh

FORMULAIRE D'AUTORISATION

DG X - UNITE 212 - PRODUCTION AUDIOVISUELLE

AUTORISATION	- d'engagement		N° ENGAGEMENT :	212020
	- de paiement	X		

FONCTIONNAIRE RESPONSABLE: Myriam MARGOSSIAN N° ACTION PECUNIA: 43 ~~29~~

BENEFICIAIRE: SSV-C-Chalfont Grove, Chalfont St Peter-UK Buckinghamshire SL9 8TN

N° FICHIER TIERS:

(ou joindre fiche signalétique)

12 00 745

<input checked="" type="checkbox"/>	existant
<input type="checkbox"/>	à créer

LIBELLE COMPTABLE: BBC-SSVC

LIGNE D'IMPUTATION: B95, 83-3030, 11

MONTANT (en devises): 1 934 ECUS

A compléter uniquement en cas d'ENGAGEMENT

a) OBJECTIF:

b) RESULTAT ATTENDU:

c) DELAIS DE L'ACTION:

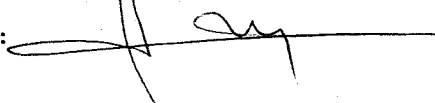
PIECES JUSTIFICATIVES JOINTES:

- Bon de commande 950421 du 19 avril 1995
- Facture SEI 00285 du 27 juin 1995

AUTORISATION DU CHEF D'UNITE:

Nom: Nicole Cauchie

Signature:



Date: Le 03 juillet 1995

AUTORISATION DU DIRECTEUR > 20.000 ECUS:

Nom:

Signature:

Date:

ZONE RESERVEE A L'UNITE X/2

Date de réception X-2:

N° engagement/paiement:

Fonctionnaire X-2 responsable:

Stella Georgiou
DG X ICC-T120-6/58 Ext. 99021

BENEFICIARY DESCRIPTION FORM**BENEFICIARY IDENTITY**

NAME (1) SSVC SERVICES LIMITED
ADDRESS CHALFONT GROVE
GERRARDS CROSS
BUCKS SL9 8TN

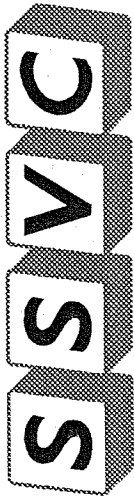
CONTACT PERSON OF BENEFICIARY

NAME MRS. V. PECK
TELEPHONE (2) 01494 874461 EXT 2203
TELEFAX (2) 01494 876265
TELEX (2) 837254 SSVC G
LANGUAGE ENGLISH

BANKING REFERENCES

ACCOUNT NUMBER 31025589
ACCOUNT CURRENCY STERLING
NAME (3) MIDLAND BANK PLC
ADDRESS PACKHORSE ROAD
GERRARDS CROSS, BUCKS
BIC CODE (4) 40-22-05

- (1) Name and christian name or trade name
(2) Including international codes
(3) Indicate here the name of the bank and the branch where your account is hold
(4) Bank International Code, to be requested from your branch



SSVC Services Limited

A Wholly owned Subsidiary of The Services Sound and Vision Corporation
Chalfont Grove, Gerrards Cross, Bucks. SL9 8TN
Tel: 01494 874461 Telex: 837254 SSSVC G Fax: 01494 872982
VAT Registration No. G.B.349 1279 36



SALES INVOICE

27/06/95

Invoice/Taxpoint Date:

Invoice Address:

EUROPEAN COMMISSION
DG X, T120-1/69
200 RUE DE LA LOI
B-1049 BRUXELLES

For use in respect of E.C. customers

Country Code

BL

E.C. VAT Number

Invoice No.: SEI00285

Supplier Reference

CEURO004

Your Order/Reference:

MYRIAM MARGOSSIAN

In case of query please contact:

CHRIS WILSON

Phone: 01494 878293

SSVC CODE	DESCRIPTION	QTY	UNIT PRICE	VAT RATE	VAT AMOUNT	NET AMOUNT
PRT	TO SUPPLY A CAMERA CREW TO FILM AT CADBURY'S ON 24TH APRIL 1995 FOR THE SUM OF STERLING @ EXCHANGE RATE 1.24 = 1559.68 BON DE COMMANDE AND DOCUMENTS ENCLOSED		1934.00	0.00	0.00	1934.00
				<i>Confirme aux fact</i> <i>Hou...</i> <i>27/7/95</i>		
Terms and conditions on request				TOTALS	1934.00	
Terms: 28 days net				VAT	0.00	
PLEASE RETURN SECOND COPY WITH YOUR REMITTANCE E. & O.E.				INVOICE TOTAL	1934.00	

Our Order Number: PRO/6005



COMMISSION EUROPÉENNE

Information, Communication, Culture, Audiovisuel
Production audiovisuelle
Planning production

DIRECTION GÉNÉRALE X

Références à rappeler :	
Commande N°	950421
Ref. Dossier	PRO/DAC
N° Dossier	210.094.001
N° Engagement	212020
N° Fournisseur/Client	/914

BBC/SSVC,
Chalfont Grove, Chalfont St. Peter,
Gerrards Cross,
GB - Buckinghamshire SL98TN

Attention of Mrs. Maureen Wilson

Brussels, 19 April 1995

BON DE COMMANDE

Sujet : Dossier "Chocolate"

Réf.	Libellé	Unité	Prix unitaire	Montant
	Filming on 24/4/95 in Birmingham, following your offer date 19/4/95			2030 ecus
TOTAL				2030 écus

Délai de livraison ou d'exécution :

Les paiements seront effectués dans un délai de 60 jours à compter de la réception de la demande de paiement, le paiement étant réputé effectué le jour du débit du compte de la Commission. La Commission peut toutefois, après avoir avisé le contractant, différer le paiement si les prestations couvertes par la demande de paiement font l'objet d'une contestation de la part de la Commission ou si les justificatifs fournis à l'appui de la demande de paiement sont incomplets. Tout paiement ainsi différé n'est pas susceptible de donner lieu au versement d'intérêts ou d'indemnités à la charge de la Commission.

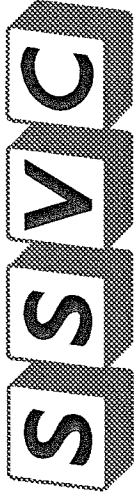
Cette commande est régie par les dispositions de notre Cahier des conditions générales applicables aux marchés. Réf. XIX/204/79.
L'application de la TVA, Art.42 alinéa 3, 3° du code circl. n° 67/1970-13/1977-2/1978 au-dessus de BFR 5.000,00

Visa : Myriam Margossian

Signature : Nicole Cauchie

Facture à renvoyer à :

COMMISSION EUROPÉENNE
A l'attention de Madame Myriam Margossian
DG X
T120-1/69
200 rue de la Loi
1049 BRUXELLES



SSVC Services Limited
A Wholly owned Subsidiary of The Services Sound and Vision Corporation
Chalfont Grove, Gerrards Cross, Bucks. SL9 8TN
Tel: 01494 874461 Telex: 837254 SSVC G Fax: 01494 872982
VAT Registration No. G.B.349 1279 36



SALES INVOICE

REMITTANCE COPY

27/06/95

Invoice/Taxpoint Date:

Invoice Address:

EUROPEAN COMMISSION
DG X, T120-1/69
200 RUE DE LA LOI
B-1049 BRUXELLES .

For use in respect of E.C. customers

Country Code

BL

E.C. VAT Number

Invoice No.: SEI00285

Supplier Reference

CEURO004

Your Order/Reference:

MYRIAM MARGOSSIAN

In case of query please contact:

CHRIS WILSON

Phone: 01494 878293

SSVC CODE	DESCRIPTION	QTY	UNIT PRICE	VAT RATE	VAT AMOUNT	NET AMOUNT
PRT	TO SUPPLY A CAMERA CREW TO FILM AT CADBURY'S ON 24TH APRIL 1995 FOR THE SUM OF STERLING @ EXCHANGE RATE 1.24 = 1559.68 BON DE COMMANDE AND DOCUMENTS ENCLOSED		1934.00	0.00	0.00	1934.00
			TOTALS		0.00	1934.00
			VAT			0.00
			INVOICE TOTAL			1934.00

Terms and conditions on request

Our Order Number: PRO/6005

Terms: 28 days net

PLEASE RETURN SECOND COPY WITH YOUR REMITTANCE
E. & O.E.