

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 01/14
Version corrigée finale

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Vingt-quatrième session,
Genève (Suisse) 2-7 juillet 2001*

**RAPPORT DE LA DIX-HUITIEME SESSION DU COMITE DU CODEX
SUR LES PRODUITS CACAOTES ET LE CHOCOLAT**

Fribourg (Suisse) 2-4 novembre 2000

Note: La lettre circulaire CL 2000/46-CPC est jointe au présent rapport

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/1,2

CL 2000/46-CPC

Décembre 2000

AUX: Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur
les normes alimentaires, FAO, Viale delle terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

**OBJET: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA DIX-HUITIÈME SESSION DU
COMITÉ DU CODEX SUR LES PRODUITS CACAOTÉS ET LE
CHOCOLAT (ALINORM 01/14)**

Le rapport de la dix-huitième session du Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat (CCCPC) sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session (Genève, 2-7 juillet 2001)

**PARTIE A QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA VINGT-QUATRIÈME SESSION
A L'ETAPE 8**

**1. PROJET DE NORME POUR LE BEURRE DE CACAO A L'ETAPE 8 (ALINORM 01/14, par. 7-16 ET
ANNEXE II)**

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations sur le projet de norme ci-dessus et les adresser par écrit conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, onzième édition, pages 26-27) au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme Mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), télécopie: +39 06570 54593, courrier électronique: codex@fao.org **avant le 28 février 2001.**

**2. PROJET DE NORME POUR LE CACAO EN PATE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE
TOURTEAU DE CACAO A L'ETAPE 8 (ALINORM 01/14 – par. 17-27 ET ANNEXE III)**

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations sur le projet de norme ci-dessus et les adresser par écrit conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, onzième édition, pages 26-27) au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) **avant le 28 février 2001.**

**3. PROJET DE NORME POUR LE CACAO EN POUDRE ET LES MELANGES SECS DE CACAO ET DE
SUCRE A L'ETAPE 8 (ALINORM 01/14 – PAR. 28-46 ET ANNEXE IV)**

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations sur le projet de norme ci-dessus et les adresser par écrit conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, onzième édition, pages 26-27) au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme

Mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), télécopie: +39 06570 54593, courrier électronique: codex@fao.org **avant le 28 février 2001.**

PARTIE B DEMANDE D'INFORMATION ET D'OBSERVATIONS

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT, A L'ETAPE 5 (ALINORM 01/14 – PAR. 47-75 ET ANNEXE V)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations sur le projet de norme ci-dessus et les adresser par écrit conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, onzième édition, pages 26-27) au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), télécopie: +39 06570 54593, courrier électronique: Codex@fao.org **avant le 28 février 2001**

RESUME ET CONCLUSIONS

A sa dix-huitième session, le Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat est parvenu aux conclusions ci-après:

Le Comité:

Partie A: **QUESTIONS SOUMISES À L'EXAMEN DE LA COMMISSION**

- (a) A avancé le *Projet de norme révisée pour le beurre de cacao* à l'étape 8 de la procédure Codex pour adoption finale par la Commission. (par. 16 et Annexe II);
- (b) A avancé le *Projet de norme révisée pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao* à l'étape 8 de la procédure Codex pour adoption finale par la Commission. (par. 27 et Annexe III);
- (c) A avancé le *Projet de norme révisée pour le cacao en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres* à l'étape 8 de la procédure Codex pour adoption finale par la Commission. (par. 46 et Annexe IV)
- (d) A demandé à la Commission d'annuler toutes les normes existantes pour le chocolat et les produits de chocolat qui sont couverts par les projets de norme ci-dessus proposés pour adoption.
- (e) A avancé le *Projet de norme révisée pour le chocolat et les produits à base de cacao* pour examen par la Commission à l'étape 5 de la procédure Codex (par. 75 et Annexe V), notant que des progrès considérables avaient été accomplis sur les questions les plus délicates concernant cette norme.

Partie B: **QUESTIONS INTÉRESSANT LE COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS**

- (f) A invité les Etats Membres à fournir des données sur les teneurs en plomb dans les produits obtenus conformément aux bonnes pratiques agricoles (BPA) et aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) et à les transmettre au CCFAC afin de confirmer les teneurs en plomb adoptées ou de justifier des niveaux plus élevés (voir par. 11-13 ; 24 et 40);
- (g) Demandé l'avis du CCFAC sur une liste d'additifs alimentaires à utiliser dans la préparation du cacao en poudre et des mélanges secs de cacao et de sucres. (voir par. 35)
- (h) Soumis pour confirmation des listes complètes d'additifs alimentaires pour la préparation des produits cacaotés et du chocolat figurant dans les normes ci-dessus mentionnées.

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	1
QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU PAR D'AUTRES COMITES DU CODEX	1
EXAMEN DES PROJETS DE NORMES REVISEES, A L'ETAPE 7	2
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT, A L'ETAPE 4	7
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	10
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	10

LISTE DES ANNEXES

APPENDICE I	ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	11
ANNEXE I	LISTE DES PARTICIPANTS	13
ANNEXE II	PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LE BEURRE DE CACAO	23
ANNEXE III	PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CACAO EN PATE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO	25
ANNEXE IV	AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES CACAOS EN POUDRE ET LES MELANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE	28
ANNEXE V	AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT	32
ANNEXE VI	LISTE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSES PAR LA DELEGATION JAPONAISE POUR EMPLOI DANS LE CACAO EN POUDRE ET LES MELANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES, ET DANS LES PRODUITS APPARENTES	42

RAPPORT DE LA DIX-HUITIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES PRODUITS CACAOTES ET LE CHOCOLAT

Introduction

1. Le Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat a tenu sa dix-huitième session à Fribourg (Suisse) du 2 au 4 novembre 2000 à l'aimable invitation du Gouvernement suisse. La session a été présidée par M. le Professeur Erich J. Windhab, président du département des techniques de transformation alimentaire, Institut des sciences de l'alimentation, École polytechnique fédérale de Zurich. Étaient présents 76 délégués, conseillers et observateurs de 26 Etats Membres de la Commission et 12 observateurs de 6 organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales. On trouvera la liste des participants et des membres du Secrétariat à l'annexe I au présent rapport.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR¹ (Point 1 de l'ordre du jour)

2. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX² (Point 2 de l'ordre du jour)

3. Le Comité a noté que la Commission, à sa vingt-troisième session, avait adopté les Avant-projets de norme pour les beurres de cacao, pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao destinés à la fabrication des produits de cacao et de chocolat, et pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre à l'étape 5 tels que proposés et les avait avancés à l'étape 6. Il a été noté que ces questions seraient examinées au titre du point 3 de l'ordre du jour.

APPROBATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

4. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC, trente et unième session) a entériné les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les Avant-projets de normes pour les beurres de cacao, pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao destinés à la fabrication des produits de cacao et de chocolat, et pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre, excepté celles concernant l'aluminosilicate de potassium (555) comme antiagglomérant dans les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre, le JECFA n'ayant pas attribué de dose journalière admissible (DJA) à cette substance.

APPROBATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX CONTAMINANTS

5. Le CCFAC a examiné les dispositions relatives aux contaminants figurant dans les Avant-projets de norme pour les beurres de cacao, pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao destinés à la fabrication des produits de cacao et de chocolat, et pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre. Le CCFAC a décidé de renvoyer ces concentrations devant le présent Comité pour examen approfondi. Les opinions suivantes ont été exprimées à la trente et unième session du CCFAC:

- les concentrations maximales en plomb étaient trop élevées;
- il faudrait fournir au CCFAC plus d'informations justifiant les concentrations maximales de plomb;
- les concentrations devraient reposer sur des éléments scientifiques objectifs et correspondre à ce qui est techniquement réalisable.

¹ CX/CPC 00/1

² CX/CPC 00/2

ETAT D'AVANCEMENT DES TEXTES DU CODEX DANS LE CADRE DE L'ACCORD OTC

6. Le Comité a pris acte que le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP), à sa quatorzième session (1999), avait examiné cette question et qu'il était convenu que tous les textes du Codex, y compris les normes et leurs annexes, étaient couverts par l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC)³. Il a aussi été noté que, aux termes de l'Accord, les pays ne sont pas tenus d'appliquer automatiquement les normes internationales mais que, lorsque des normes internationales existent ou sont sur le point d'être mises en forme finale, ils utiliseront ces normes internationales ou leurs éléments pertinents comme base de leurs normes nationales concernant les mêmes produits, sauf lorsque ces normes internationales ou ces éléments seraient inefficaces ou inappropriés.⁴

EXAMEN DES PROJETS DE NORMES RÉVISÉES À L'ÉTAPE 7⁵ (Point 3 de l'ordre du jour)

A. PROJET DE NORME POUR LES BEURRES DE CACAO (ALINORM 99/14, ANNEXE II)

Titre et champ d'application

7. Le Comité a adopté, sans modification, le titre et le champ d'application de la présente norme.

Description (Section 2)

8. À la demande de la délégation indienne, le Comité a décidé de rétablir l'ancienne concentration maximale pour les matières insaponifiables de 0,7% m/m, aux fins de conformité avec les limitations en matière de transformation en vigueur dans de nombreux pays. La délégation française, au nom des Etats membres de l'Union Européenne, a exprimé sa réserve au regard de cette décision.

9. Le Comité a décidé de reconnaître l'existence commerciale du "*beurre de cacao de pression*" tel que défini dans la norme et est convenu de supprimer les crochets de la définition de ce produit.

Additifs alimentaires/auxiliaires technologiques (Section 3)

10. La délégation des Etats-Unis a proposé d'autoriser tous les solvants d'extraction dont l'utilisation est sans danger et appropriée ; cette proposition a été appuyée par plusieurs autres délégations. Il a été noté que plusieurs solvants d'extraction étaient inscrits au Répertoire des auxiliaires technologiques du Codex, accompagnés de limites maximales précises de résidus. Le Comité a décidé toutefois de mentionner uniquement l'hexane avec une concentration maximale de 1 mg/kg, comme approuvé par le CCFAC.

Contaminants (Section 4)

11. Le Comité a eu une longue discussion sur la limite maximale pour le **Plomb (Pb)** et sur la possibilité de réduire la concentration proposée de 0,5 mg/kg à 0,1 mg/kg. Plusieurs délégations ont signalé que les concentrations relevées dans le commerce montraient qu'il était possible de parvenir à un niveau de 0,1 mg/kg avec de bonnes pratiques agricoles et de bonnes pratiques de fabrication. D'autres délégations ont fait remarquer que les concentrations inférieures à 0,5 mg/kg n'étaient pas techniquement réalisables dans les pays en développement en particulier, et que des concentrations allant jusqu'à 1 mg/kg étaient parfois constatées. Il a été noté que le projet de limites maximales pour le

³ ALINORM 99/33A, par. 61.

⁴ Accord sur les obstacles techniques au commerce, Article 2.4.

⁵ ALINORM 99/14, Annexes I, II et III; Lettre circulaire CL 1999/13-CPC; CX/CPC 00/3 (Observations de Cuba, Suisse, Thaïlande, Pays-Bas, CAOBISSCO); CX/CPC 00/3-Add.1 (Observations du Japon, Communauté européenne); CRD 1 (Observations de l'Inde); CRD 2 (Observations du Canada); CRD 3 (Observations de la Hongrie); CRD 5 (Observations des Philippines).

plomb dans les aliments⁶ qui avait été soumis à la Commission pour adoption comportait une limite de 0,1 mg/kg pour les graisses végétales.

12. En proposant cette concentration, le Comité a invité les pays disposant de données sur les concentrations de plomb dans des produits obtenus conformément aux bonnes pratiques agricoles et aux bonnes pratiques de fabrication, à les transmettre au CCFAC afin de confirmer la concentration de 0,1 mg/kg, ou de justifier un niveau plus élevé.

13. Le Comité a pris acte des observations de la délégation indienne, à savoir que la réduction de cette limite devrait être envisagée selon un calendrier raisonnable afin de modifier comme il convient les pratiques agricoles et les pratiques de fabrication et de production.

14. Le Comité n'a pas adopté la proposition de la Suisse visant à inclure une limite de 20 mg/kg pour les hydrocarbures aliphatiques et aromatiques provenant des sacs de jute. Conscient que la présence de ces substances dans les produits cacaotés posait un problème, le Comité a également reconnu que des changements étaient apportés au mode d'emballage et de transport permettant d'éviter l'utilisation des sacs en jute et qu'en conséquence ce problème irait en diminuant. Le Comité est convenu qu'il serait prématuré d'inclure des limites maximales mais a encouragé les pays à poursuivre leurs efforts visant à réduire la présence de ces substances dans les produits cacaotés.

Étiquetage (Section 6)

15. Le Comité est convenu de prévoir des dispositions d'étiquetage pour le "beurre de cacao" et pour le "beurre de cacao de pression" conformément aux critères énoncés à la Section 2 de la norme.

État d'avancement de l'Avant-projet de norme pour les beurres de cacao

16. Le Comité est convenu d'avancer le Projet de norme révisée pour les beurres de cacao à l'étape 8 de la procédure du Codex pour adoption définitive par la Commission. Le texte complet du Projet de norme révisée figure à l'annexe II au présent rapport.

B. PROJET DE NORME POUR LE CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO DESTINÉS À LA FABRICATION DES PRODUITS DE CACAO ET DE CHOCOLAT (ALINORM 99/14, ANNEXE III)

Titre et champ d'application

17. Le Comité a pris note des opinions des délégations souhaitant ajouter des synonymes pour le cacao en pâte au titre de la norme en mentionnant spécifiquement « *cocoa paste* » dans la version anglaise, *chocolat amer* et *chocolat non sucré*. Le Comité a modifié le titre et le champ d'application afin de prendre en compte l'adjonction du produit *chocolat non sucré* dans les différentes sections de la norme traitant de la composition et de l'étiquetage.

Description (Section 2)

18. Le Comité est convenu de mentionner la possibilité de torréfaction des grains de cacao ainsi que la possibilité de soustraction ou d'addition de l'un ou plusieurs de leurs constituants. La délégation espagnole a exprimé son désaccord en ce qui concerne la possibilité de soustraction de constituants du cacao car cela autoriserait celle du beurre de cacao.

Facteurs essentiels de composition et de qualité (Section 3)

19. Le Comité a décidé de présenter séparément les dispositions relatives au cacao en pâte et au tourteau de cacao afin d'indiquer la fourchette de la teneur en beurre de cacao dans la pâte de cacao (47 à 60% m/m). Le Comité est convenu de supprimer les dispositions concernant les *Cendres totales* et les *Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique* pour le cacao en pâte et pour le tourteau de cacao. La délégation

⁶ ALINORM 01/12, Annexe XI "Projet de limites maximales pour le plomb à l'étape 8".

néerlandaise a fait observer qu'une telle décision supprimait un contrôle utile de la présence d'impuretés minérales dans les produits concernés.

Additifs alimentaires (Section 4)

20. Le Comité a eu une discussion approfondie sur la corrélation existant entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produit et celles figurant dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Il a été noté que la Norme générale était en cours d'élaboration et que l'examen de nombreuses combinaisons spécifiques d'aliments et d'additifs alimentaires n'était pas encore terminé. Pour le moment, les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex étaient incluses dans la Norme générale au titre de dispositions pertinentes des produits couverts par les normes de produits du Codex. Lorsque la Norme générale pour les additifs alimentaires sera sur le point d'être achevée, il conviendra de rationaliser les dispositions générales qui y figurent avec les dispositions particulières des normes de produit, compte tenu des exigences techniques concernant les additifs alimentaires.

21. La délégation allemande a exprimé sa réserve quant à l'utilisation d'aromatisants artificiels, et la délégation italienne a exprimé son inquiétude de voir les aromatisants figurer dans la section des additifs alimentaires.

22. Le Comité est convenu d'ajouter l'oxyde de magnésium (INS 530) à la liste des régulateurs de l'acidité et les esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié (INS 476) à la liste des émulsifiants.

23. L'observateur de la Communauté européenne a indiqué que les produits couverts par la norme étant des produits intermédiaires destinés à une transformation ultérieure, il ne devrait pas être nécessaire de préciser des limites maximales ou alors que les limites maximales devraient être exprimées sur la base du produit fini. Le Comité est convenu que les limites chiffrées devraient correspondre aux concentrations dans les produits finis de cacao ou de chocolat.

Contaminants (Section 5)

24. Le Comité, notant sa discussion sur le beurre de cacao (voir par. 11-13 ci-dessus), a décidé de réduire la concentration de plomb à 1 mg/kg dans ces produits et a invité les pays disposant de données sur les concentrations de plomb, à les transmettre au CCFAC.

Étiquetage (Section 7)

25. Le Comité est convenu d'inclure les termes *Chocolat non sucré* et *Chocolat amer* comme synonymes de cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) dans la mesure où ils sont acceptables au regard de la législation du pays importateur.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

26. Le Comité est convenu d'ajouter une méthode de détermination de la teneur en matières grasses et a supprimé les méthodes de détermination des cendres totales et des cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique.

État d'avancement de l'Avant-projet de norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao

27. Le Comité est convenu d'avancer le projet de norme révisée pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao à l'étape 8 de la procédure du Codex pour adoption définitive par la Commission. Le texte complet du projet de norme révisée figure à l'annexe III du présent rapport.

C. PROJET DE NORME POUR LES CACAOS EN POUDRE ET LES MELANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE (ALINORM 99/14, ANNEXE IV)

Titre et champ d'application

28. Le Comité a modifié le titre et le champ d'application pour indiquer que les produits sont des mélanges secs de cacao et de sucres, et pas seulement de saccharose.

Facteurs essentiels de composition et de qualité (Section 3)

29. Le Comité a eu un débat prolongé sur la teneur en eau des produits visés par cette norme. Plusieurs délégations ont proposé de porter la teneur en eau à 9 pour cent m/m, afin de tenir compte de l'eau absorbée pendant le transport, l'entreposage et la manutention avant l'arrivée au point de vente au consommateur. D'autres délégations ont proposé de réduire la teneur en eau, afin de limiter les possibilités de développement microbien ou la croissance de moisissure, mais il n'y a pas de données disponibles pour fixer un tel niveau. Le Comité est convenu de maintenir la limite proposée actuelle de 7 pour cent m/m et a supprimé les crochets correspondant à cette valeur.

30. Vu la décision du Comité concernant l'emploi des sucres autres que le saccharose, il a été convenu d'utiliser l'expression Mélanges secs de cacao et de sucres au lieu de l'expression Mélanges cacao-sucre (Section 3.1.2).

31. Le Comité a aussi examiné la différenciation des produits visés par la norme selon leur teneur en beurre de cacao, certaines délégations estimant que l'expression "*fortement dégraissé*" s'appliquait à des produits dont la teneur en beurre de cacao était inférieure à 20 pour cent, d'autres indiquant que l'expression s'appliquait à des produits dont la teneur en beurre de cacao était inférieure à 10 pour cent. Des inquiétudes ont été exprimées sur l'utilisation de descripteurs qui pourraient induire en erreur les consommateurs. Pour éviter que le même produit ne soit commercialisé selon deux désignations concurrentes, le Comité a décidé d'introduire une structure à trois niveaux comme suit:

- cacao en poudre (et synonymes): plus de 20 pour cent m/m de beurre de cacao;
- cacao en poudre dégraissé (et synonymes): entre 10 et 20 pour cent m/m de beurre de cacao;
- cacao en poudre fortement dégraissé (et synonymes): moins de 10 pour cent de beurre de cacao.

32. Il a été noté que l'expression "chocolat à boire" ("chocolat de ménage en poudre") était un synonyme acceptable pour Cacao en poudre sucré, qu'il s'agisse du produit entier ou dégraissé.

33. Le Comité a décidé de présenter toutes les combinaisons possibles de produits selon leur teneur en beurre de cacao et en cacao en poudre sous forme de tableau.

34. Le Comité a décidé de maintenir la définition du produit "*Chocolat en poudre*", mais il a modifié la teneur minimale de cacao en poudre à 32 pour cent m/m sur la base du produit total, ou 29 pour cent sur la base de la matière sèche.

Additifs alimentaires (Section 4)

35. La délégation japonaise a soumis une liste d'additifs alimentaires par écrit et il a été recommandé de transmettre des données sur la justification technologique de l'utilisation de ces additifs au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. La liste présentée par le Japon figure à l'Annexe VI au présent rapport.

36. Le Comité a noté la réserve de la délégation allemande concernant l'emploi d'aromatants artificiels dans ces produits.

37. Le Comité est convenu de supprimer le silicate alumino-potassique en tant qu'antiagglomérant (SIN 555) sur recommandation du CCFAC.

38. Le Comité est convenu d'ajouter les substances ci-après à la liste des additifs alimentaires:

- régulateurs de l'acidité: oxyde de magnésium (SIN 530) et hydroxyde de calcium (526)
- émulsifiants: esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476)
- agents de charge: polydextroses A et N (SIN 1200)
- édulcorants: acésulfame potassium (SIN 950), aspartame (SIN 951), sucralose (SIN 955), saccharine et son sel de sodium (SIN 954), thaumatine (SIN 957).

39. Le Comité a noté que l'inclusion d'édulcorants intenses dans la liste des additifs alimentaires nécessiterait des dispositions d'étiquetage supplémentaires pour que les consommateurs soient pleinement informés de la nature des produits concernés (voir ci-après par. 42). La délégation canadienne a noté que l'emploi de la saccharine et de son sel de sodium comme additif alimentaire n'était pas autorisé dans son pays.

40. Le Comité est convenu que toutes les valeurs numériques figurant dans la liste des additifs alimentaires devaient correspondre à la concentration dans le produit fini. Il a en outre été noté que la liste révisée des additifs alimentaires devrait être soumise au CCFAC pour confirmation des changements apportés.

Contaminants (Section 5)

41. Le Comité, notant son débat concernant le beurre de cacao (voir par. 11-13 ci-dessus), a décidé de réduire la concentration de plomb à 1 mg/kg dans ces produits, et il a invité les pays disposant de données sur les concentrations de plomb à les soumettre au CCFAC.

Étiquetage (Section 7)

42. Le Comité est convenu de simplifier les dispositions concernant le nom du produit pour les Mélanges secs de cacao et de sucres en mentionnant directement les noms figurant au tableau des descriptions à la Section 3.1.2.

43. Compte tenu de sa décision d'autoriser l'emploi des édulcorants artificiels, le Comité est convenu d'inclure deux déclarations dans la Section sur l'étiquetage. La première indiquera que lorsque des édulcorants artificiels ont été utilisés pour remplacer tout ou partie de l'élément sucres, le mot *sucré* ou son équivalent ne doit pas faire partie du nom du produit, mais doit être remplacé, dans les langues où cela est nécessaire, par l'expression "édulcoré". La deuxième déclaration précisera que l'expression "édulcoré avec un produit artificiel" ou mention équivalente doit être utilisée en association avec le nom du produit.

44. Le Comité est convenu que la teneur minimale en cacao en poudre (qu'il s'agisse du produit entier, dégraissé ou fortement dégraissé) sera déclarée sur l'étiquette conformément à la Section 5.1.1 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Section 8)

45. Le Comité est convenu de mettre à jour les références aux méthodes de détermination du beurre de cacao et de détermination de la teneur en eau et de supprimer les références aux méthodes pour lesquelles aucun critère ne figurait dans la norme. Il a été noté qu'il n'existait pas actuellement de méthode pour la détermination du cacao en poudre (qu'il s'agisse du produit entier, dégraissé ou fortement dégraissé), mais le Comité a décidé de maintenir la possibilité d'élaborer une telle méthode à l'avenir afin de permettre aux responsables de vérifier la conformité aux dispositions de la norme.

État d'avancement de l'avant-projet de norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres

46. Le Comité est convenu d'avancer le projet de norme révisée pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres à l'étape 8 de la procédure Codex pour adoption finale par la Commission. Le texte complet du projet de norme révisée figure à l'Annexe IV du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT, À L'ÉTAPE 4⁷ (Point 4 de l'ordre du jour)

TITRE ET CHAMP D'APPLICATION

47. Le Comité est convenu de simplifier le champ d'application de la norme compte tenu de la proposition présentée par la délégation de Malaisie dans ses observations écrites.

DESCRIPTION ET FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE (SECTION 2)

2.1 Types de chocolat

48. Le Comité a examiné la nature des produits comestibles pouvant être ajoutés au chocolat pour obtenir des produits à base de chocolat. Il a été noté que ces produits alimentaires pouvaient être des produits en particule (par exemple, des morceaux de fruit ou de fruit à coque) ou des produits homogènes tels les pâtes de fruit à coque. Plusieurs suggestions ont été faites pour clarifier ce point dans la Description, mais il a été convenu de conserver le libellé actuel du paragraphe.

Graisses végétales autres que le beurre de cacao

49. Le Comité a examiné la proposition visant à admettre l'utilisation, sous certaines conditions, de 5% au plus de graisses végétales autres que le beurre de cacao dans le produit fini. La délégation française, s'exprimant au nom des Etats membres de l'Union européenne présents à la session, a appuyé la proposition qui, a-t-elle fait observer, était conforme aux récentes modifications intervenues dans la législation européenne, mais a indiqué que l'inclusion de cette disposition était subordonnée à l'adoption de dispositions d'étiquetage pertinentes et à la garantie que seules des graisses végétales appropriées seraient utilisées. Cette position a été appuyée par plusieurs délégations, y compris celles du Bénin et du Burkina Faso. Ces délégations ont noté que la proposition présentée remplissait les conditions énoncées par la délégation de la Côte d'Ivoire lors de la dix-septième session du Comité⁸.

50. Plusieurs autres délégations, notamment celles du Canada, de l'Inde et des Etats-Unis, ont indiqué que leurs législations n'autorisaient pas, à l'heure actuelle, l'utilisation de graisses végétales autres que le beurre de cacao, mais qu'elles pourraient appuyer cette proposition dans l'intérêt du commerce international. D'autres délégations, notamment la délégation japonaise, ont estimé qu'il ne devrait pas y avoir de restriction quantitative à l'utilisation de graisses et d'huiles végétales comestibles dans les produits couverts par la norme, afin de prendre en compte la technologie moderne, de créer des produits novateurs à base de chocolat et d'éviter les phénomènes de fonte et de blanchiment gras des produits à base de chocolat.

51. La délégation camerounaise, appuyée par le représentant de la COPAL, a indiqué que la proposition constituait une étape négative sur le plan social et économique pour les pays producteurs de cacao. Ils ont noté que compte tenu de prévisions de marché non matérialisées dans les pays importateurs, il existait une surproduction considérable de fèves de cacao et que l'application de la présente proposition ne ferait qu'aggraver la situation. Ils ont également déclaré que l'addition de graisses végétales ferait apparaître toute une série de produits qui ne pourraient plus être considérés comme du "chocolat" au sens traditionnel du terme.

⁷ ALINORM 99/14, Annexe V; CL 1998/43-CPC; CX/CPC 00/4 (Observations du Brésil, Cuba, Japon, Mexique, Espagne, Thaïlande, Royaume-Uni, CAOBISCO); CX/CPC 00/4-Add.1 (Observations de l'Italie, République de Corée, Malaisie, CAOBISCO); CX/CPC 00/4-Add.2 (Observations du Japon, de la Communauté européenne); CRD 1 (Observations de l'Inde); CRD 2 (Observations du Canada); CRD 3 (Observations de la Hongrie); CRD 4 (Observations des Philippines).

⁸ ALINORM 99/14, par. 12.

52. Le représentant de la COPAL a également soulevé la question de la disponibilité de méthodes d'analyse appropriées permettant de garantir le respect de la limite de 5% proposée. La délégation du Royaume-Uni a fait remarquer que de telles méthodes étaient disponibles et s'étaient révélées précises et fiables lorsqu'elles étaient utilisées en association avec des procédures normales d'inspection alimentaire. La délégation a affirmé que la précision de ces méthodes était de $\pm 0,3\%$. Des exemplaires de ces méthodes ont été distribués aux délégués pour information⁹. Le représentant de la COPAL a réservé l'opinion de son organisation en attendant l'examen de ces méthodes.

53. Le Comité a décidé de supprimer les crochets de la proposition afin d'autoriser l'utilisation de graisses végétales autres que le beurre de cacao ne dépassant pas 5%. Le représentant de la COPAL a exprimé les vives réserves de son organisation.

54. Le Comité a eu une longue discussion sur la nature des graisses végétales qui pourraient être utilisées dans le chocolat et les produits à base de chocolat comme décrit plus haut. Plusieurs délégations et les représentants de la CE et de la COPAL ont insisté sur le fait que les graisses utilisées devraient être techniquement compatibles avec le beurre de cacao, provenir de sources déterminées transformées dans des conditions spécifiques. D'autres délégations ont fait observer que les fabricants devrait avoir la latitude du choix afin de pouvoir s'adapter aux exigences des marchés et aux conditions climatiques. Le Comité est convenu d'un compromis, proposé par le Canada, laissant aux législations nationales le soin des dispositions spécifiques régissant le choix des graisses végétales, ce qui permettait ainsi de respecter les traditions locales et de répondre aux attentes d'ordre culturel.

55. Enfin, le Comité a examiné les dispositions d'étiquetage requises du fait de l'utilisation des graisses végétales. Certaines délégations étaient d'avis que l'inscription sur la liste des ingrédients devrait normalement suffire, mais le Comité a reconnu que l'introduction de l'utilisation de 5% de graisses végétales reposait sur un compromis beaucoup plus général comportant la nécessité d'un étiquetage. Le Comité est convenu d'un texte de compromis demandant que l'addition de graisses végétales soit indiquée clairement sur l'étiquette en association avec le nom ou la représentation du produit, mais laissant aux autorités nationales le soin de préciser la manière dont devait être faite cette déclaration.

Types spécifiques de chocolat

56. Il a été noté que le produit *Chocolat non sucré* avait été retiré de la norme et inclus dans le projet de norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (voir par. 17 ci-dessus). Toutes les références à ce produit ont donc été supprimées dans le texte.

57. Plusieurs délégations, notamment la délégation japonaise, ont proposé de simplifier la norme afin de prendre en compte uniquement les grands types généraux de produits faisant l'objet d'échanges internationaux, à savoir le chocolat, le chocolat au lait et la confiserie au beurre de cacao (chocolat blanc). Il a été aussi suggéré d'élargir cette liste afin de couvrir le chocolat fourré. Le Comité a examiné ces propositions en détail et s'est demandé quels étaient les produits cités dans la norme qu'il fallait conserver et ceux qu'il fallait supprimer. Le Comité est en définitive convenu que tous les produits ayant une importance commerciale pour les Etats membres devraient être spécifiquement inclus. Les dispositions particulières concernant le chocolat au lait écrémé, le chocolat à la crème et les vermicelles au beurre de cacao ont été supprimées.

Chocolat sucré

58. Le Comité a supprimé l'autre désignation (noir) afin d'éviter toute confusion avec les autres types de chocolat.

⁹ Il s'agit des méthodes suivantes:

Macarthur, R., C. Crews and P. Brereton *An improved method for the measurement of added vegetable fats in chocolate*. Food Additives and Contaminants Vol 17, N^o. 8, pp 643-664 (2000);

Lipp, M. and E. Anklam: *Review of cocoa butter and alternative fats for use in chocolate – Part B. Analytical approaches for identification and determination*. Food Chemistry, Vol.62 N^o.1 pp 99-108 (1998).

Chocolat au lait

59. Le Comité a examiné la signification des termes *extraits secs laitiers* et est convenu que l'addition minimale d'extraits secs laitiers se référait à l'addition d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière pouvait être ajoutée ou retirée. Néanmoins, le Comité n'a pu trouver d'accord sur l'addition minimale devant figurer dans la norme, certaines délégations proposant 12% et d'autres 14%. De même, certaines délégations ont proposé un minimum de matière grasse laitière plus élevé (3,5%), tandis que d'autres proposaient de conserver le niveau figurant dans l'avant-projet (2,5%). Le Comité a approuvé une formulation permettant aux autorités nationales de fixer les valeurs minimales dans une fourchette allant de 12% à 14 % pour les extraits secs laitiers, et de 2,5% à 3,5% pour la matière grasse laitière.

60. Le Comité est convenu que le chocolat au lait à forte teneur en lait devrait figurer dans la norme sous le nom de « chocolat de ménage au lait ».

61. Une nouvelle définition a été incluse pour le chocolat de couverture au lait.

Confiserie au beurre de cacao/chocolat blanc

62. Le Comité a approuvé une formulation permettant aux autorités nationales de fixer les valeurs minimales de la matière grasse laitière dans une fourchette allant de 2,5% à 3,5% .

Vermicelles et flocons

63. Le Comité a noté que certains produits d'importance commerciale régionale devaient avoir une désignation, et sur proposition des délégations brésilienne, espagnole et vénézuélienne, a inclus les noms de ces produits comme variante possible.

Chocolat fourré

64. Plusieurs délégations, y compris les délégations japonaise et indienne, se sont demandées comment il fallait interpréter la phrase suivante figurant dans la définition: "Le chocolat fourré ne comprend ni les produits de boulangerie, de pâtisserie ou de biscuiterie, ni les crèmes glacées" et ont proposé de la supprimer. D'autres délégations ont signalé que cette suppression était nécessaire pour éviter toute confusion entre le chocolat fourré et d'autres produits enrobés de chocolat mais non conformes aux facteurs essentiels de composition. Il a été indiqué que ces produits pouvaient comporter le mot "chocolat" dans leur nom conformément aux conditions de la Section 6.1.8 de la norme. Sur cette base, il a été convenu de conserver la phrase.

Autres produits à base de chocolat

65. Le Comité est convenu d'utiliser le terme "Praline" en anglais comme synonyme de "Un chocolat", le terme correspondant en Français étant "Bonbon de chocolat/Praline".

66. En référence à la définition de *Chocolat Gianduja*, le Comité a noté une proposition visant à limiter l'addition de noisettes à 40% du produit total. Il a été noté cependant qu'il s'agissait d'une disposition figurant à la Section 2.1 et couvrant tous les produits; une référence spécifique dans la définition du chocolat Gianduja était donc considérée comme superflu.

ADDITIFS ALIMENTAIRES (SECTION 3)

67. Le Comité a accepté d'inclure dans cette section tous les additifs alimentaires approuvés et confirmés dans les normes pour le beurre de cacao et pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao, s'agissant des matières premières utilisées pour la production du chocolat et des produits à base de chocolat.

68. Le Comité est convenu de supprimer la référence à certains édulcorants qui n'avaient pas encore été évalués par le JECFA. Par ailleurs, il est convenu de conserver la référence à l'utilisation de l'or (INS 175) et de l'argent (INS 174) ayant noté que le JECFA avait évalué ces métaux en 1977 et qu'ils n'étaient pas considérés comme présentant un risque pour la santé. Il a aussi décidé de supprimer

les crochets entourant l'addition d'antioxygènes à la confiserie au beurre de cacao/chocolat blanc (Section 3.6). La délégation française, au nom des Etats Membres de l'Union européenne, et le représentant de la CE ont exprimé leur réserve sur ce point.

69. Compte tenu de ce qui précède, le Comité est convenu de transmettre la liste des additifs alimentaires au CCFAC pour approbation. Il a noté que les listes supplémentaires d'additifs, présentées notamment par le Japon dans ses observations écrites, devraient être examinées en détail par le Comité à sa prochaine session.

CONTAMINANTS (SECTION 4)

70. Le Comité est convenu de supprimer les dispositions relatives aux contaminants pour le chocolat non sucré, ce produit ne figurant plus dans la norme.

ÉTIQUETAGE (SECTION 6)

Nom de l'aliment

71. Le Comité est convenu d'inclure les désignations suivantes entre crochets en tant que synonymes de chocolat comme défini à la Section 2.1.1: "chocolat amer sucré", "chocolat demi sucré", et "chocolat noir", afin de tenir compte de l'usage courant de ces désignations dans certains pays. Les délégations d'Allemagne et du Royaume-Uni ont exprimé leur désaccord sur cette proposition.

72. La délégation italienne a proposé de supprimer la première partie de la Section 6.1.2 afin de simplifier les noms courants des produits et la Section 6.1.8 dans sa totalité. Le Comité est convenu d'examiner ces questions à sa prochaine session.

73. Comme indiqué plus haut (par. 54), le Comité a inclus un libellé spécifique couvrant l'étiquetage des produits auxquels sont ajoutés des graisses végétales autres que le beurre de cacao.

METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE (SECTION 7)

74. Le Comité est convenu d'inclure une référence à une méthode appropriée de détection/détermination des graisses végétales, cette méthode devant encore être identifiée, et de supprimer les références aux méthodes de détermination des sucres et des cendres totales.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT

75. Le Comité, notant que des progrès considérables avaient été accomplis sur les questions les plus délicates concernant cette norme, est convenu de l'avancer pour examen par la Commission à l'étape 5 de la procédure du Codex. Le texte complet de l'Avant-projet de norme figure à l'Annexe V du présent rapport.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 5 de l'ordre du jour)

76. Aucune autre question n'a été soumise à la discussion. Le Comité a noté que ses travaux futurs se rapporteraient à la mise au point définitive de l'Avant-projet de norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 6 de l'ordre du jour)

77. Le Comité a noté que sa prochaine session devrait se tenir en Suisse. La date exacte et le lieu seront déterminés par les secrétariats du pays hôte et du Codex.

APPENDICE I**ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX**

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 01/20)
Projet de norme pour le beurre de cacao	8	Commission du Codex Alimentarius 24e session	par. 16 et Annexe II
Projet de norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao	8	Commission du Codex Alimentarius 24e session	par. 27 et Annexe III
Projet de norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres	8	Commission du Codex Alimentarius 24e session	par. 46 et Annexe IV
Avant-projet de norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat	5	Commission du Codex Alimentarius 24e session CPC 19e session	par. 75 et Annexe V
Teneurs en plomb dans les normes	Pour approbation	CCFAC	par. 11-13 ; 24 et 40
Listes d'additifs alimentaires	Pour approbation	CCFAC	par. 10, 20, 40 et 69 et Annexe VI

ANNEXE I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON/PRESIDENT/PRESIDENTE

Prof. Dr. Ing. Erich J. Windhab
Swiss Federal Institute of Technology Zurich
Institute of Food Science
ETH-Zentrum, LFO E 18
Rämistrasse 10
CH-8029 Zürich

Phone: +41 1 632 53 48

Fax: +41 1 632 11 55

Email: windhab@ilw.agrl.ethz.ch

ASSISTANT TO THE CHAIRPERSON/ASSISTANTE DU PRESIDENT/ASSISTENTE AL PRESIDENTE

Eva Zbinden Kaessner, Attorney
Head International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Berne

Phone: +41 31 322 95 72

Fax: +41 31 322 95 74

Email: eva.zbinden@bag.admin.ch

SECRETARIAT/SECRETARIAT/SECRETARIA

Awilo Ochieng Pernet, lic. In law
Codex Alimentarius
International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Berne

Phone: +41 31 322 00 41

Fax: +41 31 322 95 74

Email: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Heads of Delegation are listed first.

Les chefs de délégation figurent en tête.

Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones.

MEMBER COUNTRIES**PAYS MEMBRES****PAISES MEMBROS****AUSTRALIA****AUSTRALIE**

Dr. Simon Brooke-Taylor
 Program Manager Product Standards
 Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)
 PO Box 7186
 Canberra Mail Centre ACT 2610
Phone: 61 2 6271 2225
Fax: 61 2 6271 2278
Email: simon.brooke-taylor@anzfa.gov.au

AUSTRIA**AUTRICHE**

Dr. Gertraud Fischinger
 Permanent Representation of Austria to the EU
 Avenue de Cortenberg 30
 B-1040 Brussels
Phone: +32 2 2345 221
Fax: +32 2 2345 311
Email: gertraud.fischinger@bmaa.gv.at

BENIN**BÉNIN****BENIN**

M. Aristide Sagbohan
 Medecin Nutritionniste
 Directeur de l'Alimentation et de la Nutrition
 Appliquée
 Ministère du Développement Rural
 BP 295
 Porto-Novo
Phone: +229 21 26 70/33 01 23
Fax: +229 31 39 63

M. Yessoufou Alamon
 Chef du Service Qualité, Analyses et Législation
 Alimentaires
 Ministère du Développement Rural
 Direction de l'Alimentation et de la Nutrition
 Appliquée
 BP 295
 Porto-Novo
Phone: +229 21 26 70/22 58 01
Fax: +229 21 39 63
Email: danamdr@leland.bj

BRAZIL**BRESIL****BRASIL**

M. Paulo Traballi-Bozzi
 Counsellor
 Brazilian Embassy in Bern
 Monbijoustrasse 68
 CH-3007 Bern, Switzerland
Phone: +41 31 371 85 15
Fax: +41 31 371 05 25
Email: brasbern@iprolink.ch

BURKINA FASO

M. Ambroise Balima
 Conseiller Economique
 Ambassade du Burkina Faso
 Place Guy d'Arezzo 16
 B- 1180 Bruxelles, Belgique
Phone: +32 2 345 99 12
Fax: +32 2 345 06 12
Email: ambassade.burkina@skynet.be

CAMEROON**CAMEROUN****CAMERÚN**

M. Goldfine Mathié Bomia
 Directeur Général par intérim de l'
 Office National du cacao et du Café
 B.O. Box 3018
 Douala
Phone: +237 43 1978/42 6776
Fax: +237 43 42 0002/1596
Email: bomia_2000@yahoo.com

CANADA**CANADÁ**

Ms Claudette Dalpé
 Head of Delegation
 Associate Director
 Food Regulatory Program
 Bureau of Food Regulatory, International
 and Interagency Affairs
 Food Directorate
 Health Products and Food Branch, Health Canada
 Ottawa, Ontario
 K1A 0L2 Locator (0702C1)
Phone: +1 613 957 1750
Fax: +1 613 941 3537
Email: claudette_dalpe@hc-sc.gc.ca

Mr Laurent Laflamme
 Confectionery Manufacturers Association of
 Canada
 Technical Committee Chairman
 885 Don Mills Road, Str. 301
 Don Mills, Ontario M3C 1V9
Phone: +1 416 510 8034
Email: laurent_laflamme@barry-
 callebaut.com

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Ms Marianne Treumer Andersen
 Legal Adviser
 Ministry of Food, Agriculture and Fisheries
 Danish Veterinary and Food Administration
 Moerkhoej Bygade 19
 DK-2860 Soeborg
Phone: +45 33 95 60 00
Fax: +45 33 95 60 01
Email: mta@fdir.dk

FRANCE
FRANCIA

M. Jean-Jacques Ambroise
 Chef de bureau
 Direction Générale Concurrence, Consommation,
 Répression des Fraudes (DGCCRF)
 59, boulevard Vincent Auriol
 75013 Paris
Phone: +33 1 44 97 23 23
Fax: +33 1 44 97 05 27
Email: jean-
 jacques.ambroise@dgccrf.finances.gouv.fr

Dr. Carol Buy
 Chargée de mission
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
 Direction Générale de l'Alimentation
 251, rue de Vaugirard
 75732 Paris Cedex
Phone: +33 1 49 55 58 63
Fax: +33 1 49 55 59 48
Email: carol.buy@agriculture.gouv.fr

Mme Roseline Lecourt
 Ministère de l'économie, des finances
 et de l'industrie
 59 Bld Vincent Auriol
 75703 Paris Cedex 13
Phone: +33 1 44 97 34 70
Fax: +33 1 44 97 30 37
Email:
 lecourt.roseline@dgccrf.finances.gouv.fr

Mme Catherine Chapalain
 Chef du service réglementation
 Chambre syndicale des chocolatiers/Alliance 7
 194, rue de Rivoli
 75001 Paris
Phone: +33 1 44 77 85 85
Fax: +
Email: cchapalain@alliance7.com

M. Phi Phung NGuyen
 Chargé de mission
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
 Direction des politiques économique et
 internationale
 3, rue Barbet de Jouy
 75007 Paris Cedex
Phone: +33 1 49 55 58 60
Fax: +33 1 49 55 50 75
Email:
 phi-phung.nguyen@agriculture.gouv.fr.

Mme Liane Ude
 Product Design + Legal Manager
 Mars Alimentaire S.A.
 3, chemin de la Sandlach
 67500 Haguenau
Phone: +33 3 88 05 13 12
Fax: +33 3 88 05 10 06
Email: liane.ude@eu.effem.com

Mme Hilde Van Gerwen
 International Legislation Manager
 Barry Callebaut France
 5, boulevard Michelet
 78250 Meulan
Phone: +33 1 30 22 84 42
Fax: +33 1 30 22 87 56
Email: hilde_van_gerwen@barry-
 callebaut.com

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Mr.Hermann Brei
 Regierungsdirektor
 Bundesministerium für Gesundheit
 Am Propsthof 78a
 D-53121 Bonn
Phone: +49 228 941-4141
Fax: +49 228 941-4842
Email: brei@bmg.bund.de

Mr Hagen Streichert
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten
Rochusstrasse 1
D-53123 Bonn

Phone: +49 228 529 36 48

Fax: +49 228 529 44 10

Email: hagen.streichert@bml.bund.de

Dr. Dietmar Kendziur
Geschäftsführender Direktor
Ferrero Deutschland
Hainerweg 120
D-60599 Frankfurt am Main

Phone: +49 69 680 5274

Fax: +49 69 680 5353

Dr. Karsten Keunecke
Geschäftsführer
Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie
e.V.

Schumannstrasse 4 - 6
D-53113 Bonn

Phone: +49 228 2600722

Fax: +49 228 2600789

Email: karsten.keunecke@bdsi.de

Mr Gerhard Schweer-Lambers
Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie
e.V.

Schumannstrasse 4 - 6
D-53113 Bonn

Phone: +49 228 2600770

Fax: +49 228 2600789

HUNGARY

HONGRIE

HUNGRÍA

Dr. Mohos Ferenc
Expert
Ministry of Agriculture and Regional Development
Kossuth Tër 11.
H-1055 Budapest

Phone: +36 1 375 9911/ +36 309 324 287

Fax: +36 1 375 9911

Email: edesseg@matavnet.hu

INDIA

INDE

Mr Kumar Tuhin
First Secretary
Permanent Mission of India to the United Nations
Offices
9, rue du Valais
1202 Genève

Phone: + 41 22 906 86 86

Fax: + 41 22 906 86 96

Mr Ajit Tawde
General Technical Manager
Cadbury India Limited
19, B. Desai Road
Mahalaxmi
Mumbai

Phone: +00 91 22 4939 558

Fax: +00 91 22 4938 466

Email: ajit.tawde@csplc.com

ITALY

ITALIE

ITALIA

Dr Giuseppe De Giovanni
Director
Ministero Industria
Via Molise 2
00187 Roma

Phone: +39 06 47887729

Fax: +39 06 47887797

Drssa Brunella Lo Turco
Segretario Generale Comitato Nazionale Codex
Ministero delle Politiche Agricole
Via Sallustiana 10
00187 Rome

Phone: +39 06 488 02 73

Fax: +39 06 488 02 73

Email: blturco@tiscalinet.it

Dr. Luca Ragolini
Esperto tecnico legale
Associazione Industrie Dolciarie Italiane AIDI
Via Barnaba Oriani 92
Rome

Phone: +39 06 809 10 71

Fax: +39 06 807 31 86

Email: aidi@foodarea.it

Dr. Alix Lauer
Corporate Counsel
Soremartec, Groupe Ferrero
187, ch. de la Hulpe
B- 1170 Bruxelles, Belgium

Phone: +32 2 679 04 24

Fax: +

Email: alix.lauer@skynet.be

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Ms Noriko Matsunami
 Planning Section Chief
 Groceries, Oils & Fats Division
 Japanese Ministry of agriculture, Forestry and
 Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
Phone: +81 3 3501 3815
Fax: +81 3 3502 0614
Email: noriko.matsunami@nm.maff.go.jp

Mr Masanori Ito
 Technical Advisor
 National Association of Food Industry
 Lotte Co. Ltd., Central Laboratory
 3-1-1, Numakage, urawa,
 336-0027 Saitama
Phone: +81 48 837 0247
Fax: +81 48 837 0130

Mr Kazuo Kishida
 Technical Advisor
 National Association of Food Industry
 4-16 Kyobashi 2—Chome, Chuo-Ku
 Tokyo 104-8802
Phone: +81 3 3273 3381
Fax: +81 3 3279 5736
Email: kazuo-kishida@meiji.co.jp

Mr Yoichi Tashiro
 National Association of Food Industry
 2-3-45, Takamtsu, Izumi Sano
 Osaka-Fu
Phone: +81 0724 63 2650
Fax: +81 0724 64 9439
Email: 820838@so.fujioil.jp

Mr Susumu Hirano
 National Association of Food Industry
 Morinaga & Co. Ltd.
 33-1, Shiba 5-Chome, Minato-ku
 Tokyo 108-8403
Phone: +81 3 3456 0122
Fax: +81 3 3456 0536
Email: s-hirano-fd@morinaga.co.jp

Mr Takashi Fujita
 National Association of Food Industry
 4-6-5 Tagawa
 Yodogawa-ku
 Osaka
Phone: +81 6 6477 8367
Fax: +81 6 6477 6604
Email: t-fujita@netl.kdd.fr

KOREA, REPUBLIC OF
CORÉE, RÉPUBLIQUE DE
COREA, REPÚBLICA DE

Dr. Jin-Hwan Hong
 Senior Researcher
 Korea Food and Drug Administration
 5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
 Seoul 122-704
Phone: +82 2 380 1666
Fax: +82 2 382 4892
Email: hongjinh@kfda.go.kr

Dr. Mee-Ah Park
 Researcher
 Ministry of Health and Welfare
 5, Nokbun-Dong, Eunpyung-gu
 Seoul 122-704
Phone: +82 2 380 1559
Fax: +82 2 383 8321
Email: codexkorea@kfda.go.kr

Dr. Man-Chong Lee
 Manager Lotte group R&D Center
 Chief Secretary
 Korea Cacao Chocolate Association
 4 Ka-23, Yang Pyung Dong
 Young Deung Po Gu
 Seoul
Phone: +82 2 670 6549
Fax: +82 2 6672 6184
Email: mclee@lotte.re.kr

Mr Chang-Ik Lee
 Vice President
 Korea Cacao Chocolate Association
 172 Kongneung-2 Dong No Won-GU
 Seoul
Phone: +82 2 784 2309
Fax: +82 2 784 1154

Mr Gun-Hee Han
 Vice President
 Korea Cacao & Chocolate Association
 316, Faculty of Applied chemical Engineering
 172 Kongneung-2 Dong No Won-GU
 Seoul
Phone: +82 2 970 6691
Fax: +82 2 973 9149
Email: copac@unitel.co.kr

MALAYSIA**MALAISIE****MALASIA**

Mr Ahmad Bin Loman
Principal Assistant Secretary
Ministry of Primary Industries
6-8th Floor, Menara Dayabumi
Jalan Sultan Hishamuddin
50654 Kuala Lumpur

Phone: + 603 2274 7511

Fax: + 603 2274 5649

Email: ahmadl@kpu.gov.my

Mr Mohammad Jaaffar Ahmad
Regional Manager
Malaysian Palm Oil Board
Brickendonbury
Hertford, Hertfordshire SG13 8NL
England

Phone: + 44 1992 554 347

Fax: + 44 1992 500564

Email: mpob@mpob.powernet.co.uk

Mr Jumali Suratman
Research Officer
Malaysian Cocoa Board
Lot 3, Jalan P/9B
Seksyen 13
43650 Bandar Baru Bangi
Selangor

Phone: + 603 89267800

Fax: + 603 89255386

Email: jumali@koko.gov.my

MOROCCO**MAROC****MARRUECOS**

M. Mostapha Katifa
Ingénieur d'état en IAA
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
Chimiques
Ministère de l'Agriculture, du Développement rural
et des Eaux et Forêts
25, Rue Nichakra Rahal
Casablanca

Phone: + 212 230 21 96/98

Fax: + 212 230 1972

Email: l.o.a.r.c@casanet.ma

NETHERLANDS**PAYS-BAS****PAÍSES BAJOS**

Mr Eelco Klein
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
PO Box 20401
2500 EK The Hague

Phone: +31 70 378 4252

Fax: +31 70 378 6123

Email: e.klein@ih.agro.nl

Mr Han Zijderveld
Manager Laboratories
Gerkens Cacao B.V.
PO Box 82
1530 AB Wormer

Phone: +31 75 646 6161

Fax: +31 75 621 96 26

Email: han_zijderveld@cargill.com

Dr. Marieke Lugt
Dutch Biscuit, Chocolate and Confectionery
Association
Bankastraat 131 B
2585 EL Den Haag

Phone: +31 70 355 4700

Fax: +31 70 358 4679

Email: vnfkd@vbz.nl

Mr Aloys Velthuis
Legal Manager
Mars/Masterfoods Europe
Taylorweg 5
5466AE Veghel

Phone: +31 413 383482

Fax: +31 413 383855

Email: aloys.velthuis@eu.ffmpeg.com

M. Fons Kasbergen
Vice-Président de CAOBISCO
Rue Defacqz, 1
B-1000 Brussels, Belgium

Phone: +32 2 539 18 00

Fax: +32 2 539 15 75

Email: fons.kasbergen@eu.ffmpeg.com

SPAIN**ESPAGNE****ESPAÑA**

Dr. Elisa Revilla García
 Jefe de Área de Coordinación Sectorial de la
 Subdirección General de Planificación Alimentaria
 Dirección General de Alimentación del Ministerio
 de Agricultura, Pesca y Alimentación
 Paseo Infanta Isabel 1
 E-28071 Madrid

Phone: +34 91 347 45 96**Fax:** +34 91 347 57 28**Email:** erevilla@mapya.es

D. Jorge Carbonell
 Food Chemist
 Grupo NUTREXPA S.A.
 c/Lepant 410-414
 E-08025 Barcelona

Phone: +34 93 290 02 75**Fax:** +34 93 290 02 83**Email:** carbonell@nutrexpa.es**SWEDEN****SUÈDE****SUECIA**

Mrs Kerstin Jansson
 Senior Administrative Officer
 Ministry of Agriculture
 S-103 33 Stockholm

Phone: +46 8 405 1168**Fax:** +46 8 206 496**Email:**

kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Mrs Eva Lönberg
 Codex Coordinator for Sweden
 National Food Administration
 Box 622
 S-751 26 Uppsala

Phone: +46 18 17 55 47**Fax:** +46 18 10 58 48**Email:** eva.lonberg@slv.se**SWITZERLAND****SUISSE****SUIZA**

Mr Pierre Studer
 Food and Consumer Safety
 Swiss Federal Office of Public Health
 CH-3003 Berne

Phone: +41 31 3233105**Fax:** +41 31 3229574**Email:** pierre.studer@bag.admin.ch

Mrs Awilo Ochieng-Pernet
 Swiss Federal Office of Public Health
 3003 Berne, Switzerland

Phone: +41 31 3220041**Fax:** +41 31 3229574**Email:** awilo.ochieng@bag.admin.ch

Mr Kurt Hunzinger
 Secretary

Chocosuisse
 Postfach 1007
 3000 Bern 7

Phone: +41 31 310 09 90**Fax:** +41 31 310 09 99**Email:** kurt.hunzinger@chocosuisse.ch

Mr Laurent Farinelli
 Nestec SA

1800 Vevey

Phone: +41 21 924 42 10**Fax:** +41 21 924 45 47**Email:** laurent.farinelli@nestle.com

Mr Markus Lutz
 Chocolat Bernrain AG

Bündtstrasse 12
 8280 Kreuzlingen

Phone: +41 71 677 97 77**Fax:** +41 71 677 97 50**Email:** mlutz@swisschocolate.ch**THAILAND****THAÏLANDE****TAILANDIA**

Mrs Phani Na Rangsi
 Thai Industrial Standards Institute
 Ministry of Industry
 Rama VI Rd.
 Bangkok 10400

Phone: +662 573 3048**Fax:** +662 248 7987

Mrs Sasiwimon Tabyam
 Standards Officer 5

Thai Industrial Standards Institute
 Ministry of Industry
 Rama VI Rd.
 Bangkok 10400

Phone: +662 246 1993**Fax:** +662 248 7987**Email:** siwimont@tisi.go.th

Ms Kakanang Krajangwong
 Ministry of Foreign Affairs
 Royal Thai Embassy in Bern
 Kirchstrasse 56
 CH-3097 Liebefeld

Phone: +41 31 970 30 30**Fax:** +41 31 970 30 35

TOGO

Mr. A. Outouloum Sambo
 Directeur de cabinet
 Ministère de l'Industrie du Commerce et des
 Transports
 B.P. 383
 Lomé

Phone: +228 21 29 84

Fax: +228 21 05 72

UNITED KINGDOM**ROYAUME-UNI****REINO UNIDO**

Mr. Grant Meekings
 Head Food Labelling
 Standards & Consumer Protective Division
 Food Standards Agency
 P.O. Box 31037
 London SW1P 3WG

Phone: +44 20 7238 6278

Fax: +44 20 7238 6763

Email: grant.meekings@foodstandards.gsi.gov.uk

gov.uk

Mr. Mark Woolfe
 Head of Branch
 Food Labelling, Standards and Consumer
 Protection Division
 Food Standards Agency
 P.O. Box 31037
 London SW1P 3WG

Phone: +44 20 7238 6168

Fax: +44 20 7238 6763

Email:

mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk

Ms. Wendy Hart
 Statutory and Standards Manager
 Cadbury Ltd.
 Bournville
 Birmingham B30 2LU

Phone: +44 121 458 2000

Fax: +44 121 451 4333

Email: Wemdy-Harth@cspc.com

Mrs. Morag Bullard
 Legal Affairs Scientist
 Mars UK
 Dundee RD
 Slough, Berks

Phone: +44 1753 514261

Fax: +44 1753 514737

Email: morag.bullard@eu.effem.com

Mr. Michael Webber
 Scientific & Regulatory Manager
 Biscuit Cake Chocolate & Confectionery Alliance
 37-41 Bedford Row
 London WC1R 4JH

Phone: +44 207 404 9115

Fax: +44 207 404 9139

Email: mike@becca.org.uk

UNITED STATES OF AMERICA**ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Charles W. Cooper
 Director, International Activities Staff
 Food and Drug Administration
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 200 C Street, SW (HFS-585)
 Washington, DC 20204

Phone: +1 202 205 5042

Fax: +1 202 401 7739

Email: charles.cooper@cfsan.fda.gov

Dr. Michelle A. Smith
 Food Scientist (HFS-306)
 Food and Drug Administration
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 200 C Street, S.W.
 Washington, D.C. 20204

Phone: +1 202 205 2975

Fax: +1 202 205 4422

Email: msmith1@cfsan.fda.gov

Ms Shellee Anderson
 Interdisciplinary Scientist
 Office of Plant and Dairy Foods and Beverages
 Food and Drug Administration
 U.S. Food and Drug Administration
 200 C Street, SW
 Washington, DC 20204

Phone: +1 202 205 5023

Fax: +1 202 205 4422

Email: shellee.anderson@cfsan.fda.gov

Dr. Dennis Keefe
 Special Assistant
 Office of Premarket Approval (HFS-200)
 Food and Drug Administration
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 200 C Street, S.W.
 Washington, D.C. 20204

Phone: +1 202 418 3113

Fax: +1 202 418 3131

Email: dkeefe@cfsan.fda.gov

Ms Ellen Matten
 U.S. Codex Office
 Food Safety and Inspection Service
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW
 Room 4861 South Building
 Washington DC 20520-3700
Phone: +1 202 205 7760
Fax: +1 202 720 3157
Email: ellen.matten@usda.gov

Dr. Raymond C. Glowaky
 Senior Vice President, Scientific Affairs
 American Cocoa Research Institute
 7900 Westpark Ave, Suite A-320
 McLean, VA 22102
Phone: +1 703 790 5011
Fax: +1 703 790 0168
Email: rglowaky@candyusa.org

Dr. Steve Rizk
 Manager, Scientific + Regulatory Affairs
 M&M Mars
 800 High Street
 Hackettstown, NJ 07840
Phone: +1 908 850 2753
Fax: +1 908 850 2697
Email: steve.rizk@effem.com

Dr. Stanley M. Tarka, Jr.
 Senior Director
 Food Science & Technology
 Hershey Foods Corporation
 Technical Center
 P.O. Box 805
 Hershey, PA 17033
Phone: +1 717 534 5130
Fax: +1 717 534 5076
Email: starka@hersheys.com

REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

Mrs. Ofelia Herrera, M.S.
 Biologist, Head
 Research Section of Direction of Food Hygiene
 Ministry of Health and Social Development
 Centro Semón, Edif. Sur, ala Oeste
 Piso 3, ofc. 313
 Caracas 1010
Phone: +58-2 484 3066 or 58-2 372 5068
Fax: +58-2 484 3066 014 204 2228
Email: abebizz@aol.com

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

ALLIANCE DES PAYS PRODUCTEURS DE CACAO COCOA PRODUCERS' ALLIANCE (COPAL)

Mr Hope Sona Ebai
 Secretary General
 Cocoa Producers Alliance COPAL
 Western House (11th Floor)
 8/10 Broad Street
 P.O.Box 1718
 Lagos, Nigeria
Phone: +2341 263 5574
Fax: +2341 263 5684
Email: copal@alpha.linkserve.com

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

Mr Olli Mattila
 Administrator
 General Secretariat of the Council of the European Union
 175 Rue de la Loi
 1048 Brussels
 Belgium
Phone: +32 2 285 8357
Fax: +32 2 285 7928
Email: olli.mattila@consilium.eu.int

EUROPEAN COMMISSION

Mr Alberik Scharpe
 Deputy Head of Unit
 European Commission AGRI-B-4
 Rue de la Loi 200
 1040 Brussels
 Belgium
Phone: +32 2 295 59 57
Fax: +32 2 296 59 63
Email: alberik.scharpe@cec.eu.int

Mr Jean-François Roche
 Administrator
 European Commission
 Health and Consumer Protection Directorate
 General
 Frossart 101
 200, rue de la Loi
 B- 1069 Bruxelles
Phone: +32 2 295 31 41
Fax: +32 2 296 09 51
Email: jean-francois.roche@cec.eu.int

**INTERNATIONAL NON-
GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS****COMITÉ EUROPÉEN DES FABRIQUANTS DE
SUCRE
(CEFS)**

Dr Nathalie Henin
Conseiller scientifique
comité Européen des Fabricants de Sucre
182, avenue de Tervuren
1150 Bruxelles, Belgium

Phone: +32 2 774 51 06

Fax: +32 2 771 00 26

Email: nathalie.henin@cefs.org

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)

Mr Guy Valkenborg
Board member and Treasurer
European Food Law Association EFLA
235, rue de la Loi, Brussels
B-1000 Brussels, Belgium

Phone: +32 2 218 14 70

Fax: +32 2 219 73 42

Email: guyvalkenborg@eas.be

Mr Mikael, Conny Svensson
European Food Law Association EFLA
235, rue de la Loi, Brussels
B-1000 Brussels, Belgium

Phone: +32 2 218 14 70

Fax: +32 2 219 73 42

**INTERNATIONAL OFFICE OF COCOA,
CHOCOLATE AND SUGAR CONFECTIONERY
(IOCCC)**

Mr Tom Harrison
Président de l'IOCCC
Herons Court
Station Road
Wargrave Berks
United Kingdom

Phone: +44 011 8940 2138

Fax: +44 011 8940 2138

Mme Pénélope Alexandre
Manager Technical and Legislative affairs
IOCCC
Rue Defacqz, 1
B-1000 Brussels, Belgium

Phone: +32 2 539 18 00

Fax: +32 2 539 15 75

Email: penelope.alexandre@caobisco.be

M. Fons Kasbergen
Vice-Président de CAOBISCO
Rue Defacqz, 1
B-1000 Brussels, Belgium

Phone: +32 2 539 18 00

Fax: +32 2 539 15 75

Email: fons.kasbergen@eu.ffmpeg.com

M. David Zimmer
Secrétaire Général de CAOBISCO
Rue Defacqz, 1
B-1000 Brussels, Belgium

Phone: +32 2 539 18 00

Fax: +32 2 539 15 75

Email: david.zimmer@caobisco.be

EUROPEAN COCOA ASSOCIATION

Mr Robert A. Zehnder
General Secretary
European Cocoa Association
Av. De Cortenbergh 118
P.O. Box 8
B-1000 Brussels, Belgium

Phone: +32 2 237 95 75

Fax: +32 2 237 95 74

Email: robert.a.zehnder@cocoa.eu.com

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr Alan W. Randell
Secretary, Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization of the United Nations

Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Phone: +39 06 570.54390

Fax: +39 06 570.54593

Email: alan.randell@fao.org

Mr Christophe Leprêtre
Associate Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization of the United Nations

Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Phone: +39 06 570.55621

Fax: +39 06 570.54593

Email: christophe.lepretre@fao.org

ANNEXE II

PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LE BEURRE DE CACAO

(A l'étape 8 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique exclusivement au beurre de cacao utilisé comme ingrédient dans la fabrication du chocolat et des produits chocolatés.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du beurre de cacao**

Le beurre de cacao est la graisse obtenue à partir de fèves de cacao présentant les caractéristiques suivantes:

- teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique):	moins de 1,75% m/m
- matières insaponifiables:	moins de 0,7% m/m moins de 0,35% m/m dans le cas du beurre de cacao de pression

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**3.1 Auxiliaires technologiques**

	Concentration maximale
Hexane (62°C - 82°C)	1 mg/kg

4. CONTAMINANTS**Concentration maximale****4.1 Métaux lourds**

Plomb (Pb)	0,1 mg/kg
------------	-----------

5. HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997).

5.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les produits doivent être exempts de matières inadmissibles.

5.3 Quand ils sont analysés selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, les produits ne doivent contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

5.4 Quand ils sont analysés selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse, les produits doivent être exempts de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom de l'aliment**6.1.1 Beurre de cacao**

Le nom de l'aliment doit être « *beurre de cacao* », toutefois le nom de « *beurre de cacao de pression* » peut être utilisé pour les produits conformes à la description de ce produit figurant à la section 2.1

6.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements exigés à la section 6.1 de la présente norme et à la section 4 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur doivent figurer sur le récipient. Une marque d'identification peut cependant être substituée à l'identification des lots, au nom et à l'adresse du fabricant ou du conditionneur, à condition que cette marque puisse être identifiée clairement par les documents d'accompagnement.

7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**7.1 Détermination des acides gras libres**

Selon la méthode IUPAC (1987) 2.201.

7.2 Détermination des matières insaponifiables

Selon la méthode IUPAC (1987) 2.401.

7.3 Détermination du plomb

Selon la méthode AOAC 934.07 ou méthode IUPAC (*Pure & Appl. Chem.*, **63**)

ANNEXE III

**PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE CACAO EN PÂTE
(LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO**

(A l'étape 8 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et au tourteau de cacao, tels que définis, pour utilisation dans la fabrication des produits de cacao et de chocolat. Ces produits peuvent être également vendus tel quel au consommateur

2. DESCRIPTION**2.1 Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat)**

Le cacao en pâte ou la liqueur de cacao/chocolat est le produit obtenu à partir de cacao en grains, provenant de fèves de cacao de qualité marchande aussi complètement nettoyées et débarrassées de coques que le permet la technique, avec/sans torréfaction, avec/sans soustraction ou addition de l'un ou de plusieurs de ses constituants.

2.2 Tourteau de cacao

Le tourteau de cacao est le produit obtenu par dégraissage partiel ou total de cacao en grains ou de cacao en pâte.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat)**

Coques et germes de cacao:	moins de 5% m/m calculé sur la matière sèche dégraissée ou moins de 1,75% calculé sur une base exempte d'alcali (pour les coques de cacao uniquement)
Beurre de cacao	47-60% m/m

3.2 Tourteau de cacao

Coques et germes de cacao:	moins de 5% m/m calculé sur la matière sèche dégraissée ou moins de 1,75% calculé sur une base exempte d'alcali (pour les coques de cacao uniquement)
Beurre de cacao	47-60% m/m

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées.

4.1	Régulateurs de l'acidité	Concentration maximale
503i)	Carbonate d'ammonium	
527	Hydroxyde d'ammonium	
503ii)	Carbonate acide d'ammonium	
170i)	Carbonate de calcium	
330	Acide citrique	
504i)	Carbonate de magnésium	
528	Hydroxyde de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
501i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
525	Hydroxyde de potassium	
501ii)	Carbonate acide de potassium	
500i)	Carbonate de sodium	
524	Hydroxyde de sodium	
500ii)	Carbonate acide de sodium	
526	Hydroxyde de Calcium	
338	Acide orthophosphorique	2,5g/kg exprimés en tant que P ₂ O ₅ dans les produits finis de cacao et de chocolat
334	Acide tartrique (L)	5 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat
4.2.	Emulsifiants	Concentration maximale
471	Mono-et diglycérides d'acides gras comestibles	Limitée par les BPF
322	Lécithine	
442	Sels d'ammonium des acides phosphatidique	10 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat
476	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié	5 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat
4.3.	Aromatisants	
	Aromatisants naturels et artificiels autres que ceux rappelant l'arôme naturel du chocolat ou du lait	
	Vanilline	Limitée par les BPF
	Ethylvanilline	
5.	CONTAMINANTS	
5.1	Métaux lourds	
	Plomb (Pb)	1 mg/kg

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* - CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997).

6.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les produits doivent être exempts de matières inadmissibles.

6.3 Lorsqu'ils sont analysés selon les méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, les produits:

- a) doivent être exempts de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions normales d'entreposage; et
- b) ne doivent contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* - CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom utilisé pour décrire le produit qui est défini à la section 2.1 et qui est conforme aux dispositions de la section 3.1 de la présente norme doit être: « *Cacao en pâte* », « *liqueur de cacao/chocolat* », « *chocolat non sucré* » et « *chocolat amer* ».

Dans le cas de produits faisant l'objet d'échanges internationaux, le nom du produit sera acceptable par les autorités importatrices.

7.1.2 Le nom du produit qui est décrit à la section 2.2 et qui est conforme aux dispositions de la section 3.1 de la présente norme doit être: « *Tourteau de cacao* ».

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations requises à la section 7.1 de la présente norme et à la section 4 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que les nom et adresse du fabricant ou du conditionneur doivent figurer sur le récipient. Une marque d'identification peut cependant être substituée à l'identification du lot et aux nom et adresse du fabricant ou du conditionneur, à condition que cette marque puisse être identifiée clairement par les documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 Détermination des coques de cacao

Selon la méthode AOAC 968.10 and 970.23.

8.2 Détermination de la teneur en matières grasses

Selon la méthode AOAC 963.15 ou IOCCC 14 (1972).

8.3 Détermination du plomb

Selon la méthode AOAC 986.15 (Méthode générale Codex).

ANNEXE IV

**AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES CACAOS EN POUDRE
ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE**
(A l'étape 8 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux cacaos en poudre et aux mélanges secs de cacao et de sucres destinés à la consommation directe.

2. DESCRIPTION**2.1 Produits cacaotés**

2.1.1 Le « cacao en poudre », le « cacao en poudre dégraissé » et le « cacao en poudre fortement dégraissé » sont les produits obtenus par la transformation de tourteau de cacao (Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Facteurs essentiels de composition****3.1.1 Teneur en eau**

Pas plus de 7% m/m

3.1.2 Cacao en poudre et mélanges secs de cacao et de sucres

		TENEUR EN BEURRE DE CACAO (teneur minimale en cacao en poudre sur la base de la matière sèche)		
		³ 20% m/m	³ 10% m/m mais < 20% m/m	< 10% m/m
CACAO EN POUDRE SEULEMENT		Cacao en poudre	Cacao en poudre dégraissé	Cacao en poudre fortement dégraissé
TENEUR CACAO EN POUDRE MÉLANGES SECS	Pas < 25% m/m	Cacao sucré, <u>ou</u> Cacao en poudre sucré, <u>ou</u> Chocolat à boire	Cacao sucré, dégraissé, <u>ou</u> Cacao en poudre sucré, dégraissé, <u>ou</u> Chocolat à boire dégraissé	Cacao sucré, fortement dégraissé <u>ou</u> Cacao en poudre sucré, fortement dégraissé <u>ou</u> Chocolat à boire fortement dégraissé
	Pas < 20% m/m	Préparation sucrée à base de cacao, <u>ou</u> Mélange sucré avec cacao	Préparation sucrée à base de cacao, dégraissée <u>ou</u> Mélange sucré avec cacao, dégraissé:	Préparation sucrée à base de cacao, fortement dégraissée <u>ou</u> Mélange sucré avec cacao, fortement dégraissé
	< 20% m/m	Préparation sucrée au goût de cacao	Préparation sucrée au goût de cacao, dégraissée	Préparation sucrée au goût de cacao fortement dégraissée

3.1.3. Chocolat en poudre:

Le chocolat en poudre est un mélange de cacao en poudre et de sucres et/ou d'édulcorants, contenant au moins 32% de cacao en poudre (29% sur la matière sèche).

3.2 Ingrédients facultatifs

Epices

Sel (chlorure de sodium)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**Concentration maximale****4.1 Régulateurs de l'acidité**

503i) Carbonate d'ammonium

503ii) Carbonate acide d'ammonium

527 Hydroxyde d'ammonium

170i) Carbonate de calcium

330 Acide citrique

504i) Carbonate de magnésium

528 Hydroxyde de magnésium

530 Oxyde de magnésium

501i) Carbonate de potassium

501ii) Carbonate acide de potassium

525 Hydroxyde de potassium

500i) Carbonate de sodium

500ii) Carbonate acide de sodium

524 Hydroxyde de sodium

526 Hydroxyde de calcium

338 Acide orthophosphorique

334 Acide tartrique (L-)

4.2 Emulsifiants

471 Mono- et diglycérides d'acides gras comestibles

322 Lécithine

476 Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié

442 Sels d'ammonium des acides phosphatidiques

473 Esters de saccharose d'acides gras comestibles¹**4.3 Aromatisants**

Aromatisants naturels et artificiels sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait

Vanilline

Ethylvanilline

4.4 Antiagglomérants

559 Silicate d'aluminium

552 Silicate de calcium

553(i) Silicate de magnésium

553(ii) Trisilicate de magnésium

553(iii) Talc

554 Aluminosilicate de sodium

Limitée par les BPF

2,5 g/kg exprimés en tant que P₂O₅ sur la partie cacao du produit fini

5 g/kg sur la partie cacao du produit fini

Limitée par les BPF

5 g/kg dans le produit fini

10 g/kg dans le produit fini

10 g/kg dans le produit fini

Limitée par les BPF

10 g/kg dans les mélanges de cacao et de sucres

¹ Confirmation provisoire

551	Silice amorphe	
341iii)	Orthophosphate tricalcique	
4.5	Agents de charge	
1200	Polydextroses A et N	Limitée par les BPF
4.6	Edulcorants	Concentration maximale
953	Isomaltitol	
966	Lactitol	
421	Mannitol	Limitée par les BPF
965	Maltitol et sirop de maltitol	
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	
967	Xylitol	
950	Acésulfame potassium	350 mg/kg sur le produit fini
951	Aspartame	3 g/kg sur le produit fini
955	Sucralose	580 mg/kg sur produit fini
954	Saccharine et son sel de sodium	100 mg/g: limite de résidu sur produit fini
957	Thaumatine	Limitée par les BPF sur le produit fini
5.	CONTAMINANTS	Concentration maximale sur la partie cacao
5.1	Plomb	1 mg/kg

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 1997).

6.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les produits doivent être exempts de matières inadmissibles.

6.3 Lorsqu'ils sont analysés selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, les produits ne doivent contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6.4 Lorsqu'ils sont analysés selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse, les produits doivent être exempts de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom de l'aliment

7.1.1 **Cacao en poudre et mélanges secs de cacao et de sucres**

Les termes utilisés pour décrire les produits à la section 3.1.2 seront utilisés comme nom de ces mêmes produits.

7.1.2 **Chocolat en poudre**

Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 3.1.3 de la présente norme doit être: « *Chocolat en poudre* »

7.1.3 Le libellé « *teneur minimale en cacao en poudre*(ou *cacao en poudre dégraissé* ou *cacao en poudre fortement dégraissé*) x% » doit figurer sur l'étiquette conformément aux dispositions de la section 5.1.1 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, si l'exige la réglementation nationale.

7.1.4 **Edulcorants**

Lorsque les édulcorants décrits à la section 4.6 ont été utilisés pour remplacer tout ou partie des sucres, le mot « *sucré* », ou un équivalent, ne doit pas figurer dans le nom du produit : conformément à la langue du pays importateur, on emploiera le terme « *édulcoré* » ou un équivalent.

Lorsque des édulcorants ont été ajoutés au produit, les termes « *édulcoré avec un produit artificiel* » ou « *avec adjonction d'édulcorants* » ou « *avec sucres et adjonction d'édulcorant* » doivent figurer à proximité immédiate du nom du produit

7.1.5 Les législations nationales ne devraient autoriser l'emploi d'appellations autres que celles indiquées aux sections 7.1.1 et 7.1.2. que dans les pays où ces appellations ont un caractère traditionnel, sont pleinement comprises du consommateur et ne risquent pas de l'induire en erreur en ce qui concerne les autres catégories de produits, sous réserve qu'aucun produit contenant moins de 25% au total de Cacao en poudre ou de Cacao en poudre fortement dégraissé ne soit autorisé à comporter le terme "chocolat" dans sa désignation.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 Détermination du beurre de cacao

Selon la méthode IOCCC 37 (1990) et IOCCC 14 (1972).

8.2 Détermination du pourcentage de cacao en poudre, de cacao en poudre dégraissé et de cacao en poudre fortement dégraissé

A élaborer

8.3 Détermination de la teneur en eau

Selon la méthode AOAC 977.04 ou IOCCC 26 (1988)-*Méthode Karl Fisher*.

8.4 Détermination du plomb

Selon la méthode AOAC 934.07.

ANNEXE V

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE CHOCOLAT
ET LES PRODUITS À BASE DE CHOCOLAT**

(A l'étape 5 de la procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les chocolats et produits à base de chocolat vendus aux consommateurs. Ces produits doivent être préparés à partir de cacao et matières provenant du cacao et de sucres et peuvent contenir des édulcorants, des produits laitiers, des substances aromatisantes et d'autres ingrédients alimentaires.

2. DESCRIPTION ET FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION**2.1 TYPES DE CHOCOLAT**

Chocolat est le nom générique donné aux produits homogènes conformes aux descriptions ci-dessous et récapitulées dans le tableau 1. Le chocolat est obtenu par un procédé approprié de fabrication à partir de matières provenant du cacao et pouvant être combinées avec des produits laitiers, des sucres et/ou des édulcorants, des émulsifiants et/ou des arômes. D'autres produits comestibles, à l'exclusion des farines et amidons (sauf pour les produits mentionnés à la section 2.4.3 de la présente norme), et des graisses animales autres que la matière grasse laitière, peuvent être ajoutés pour obtenir divers produits à base de chocolat. Ces substances ajoutées ne doivent pas dépasser 40% du poids total du produit fini, sous réserve des dispositions concernant l'étiquetage figurant à la section 6.

L'addition de graisses végétales autres que le beurre de cacao ne doit pas dépasser 5% du produit fini, après déduction du poids total des autres produits comestibles qui ont été ajoutés, sans réduire pour autant les teneurs minimales des matières provenant du cacao. Si requis par les autorités compétentes, la nature des graisses végétales autorisées à cette fin doit être prescrite par la législation en vigueur.

2.1.1 Chocolat

Le *chocolat* (ou *chocolat amer sucré*, *chocolat demi sucré* ou *chocolat noir*) doit contenir, sur la matière sèche, au moins 35% de composants secs de cacao, dont au moins 18% de beurre de cacao et 14% de composants secs dégraissés de cacao.

2.1.2 Chocolat sucré

Le *chocolat sucré* doit contenir, sur la matière sèche, au moins 30% de composants secs de cacao, dont au moins 18% de beurre de cacao et 12% de composants secs dégraissés de cacao.

2.1.3 Chocolat de couverture

Le *chocolat de couverture* doit contenir, sur la matière sèche, au moins 35% de composants secs de cacao, dont au moins 31% de beurre de cacao et au moins 2,5% de composants secs dégraissés de cacao.

2.1.4 Types de chocolat au lait**2.1.4.1 Chocolat au lait**

Le *chocolat au lait* doit contenir, sur la matière sèche, au moins 25% de composants secs de cacao (dont un minimum de 2,5% de composants secs dégraissés de cacao) et un minimum spécifié de d'extraits secs laitiers, se référant à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée, se situant dans une fourchette de 12% à 14% (dont un minimum de 2,5% à 3,5% de matière grasse laitière), comme appliqué par l'autorité compétente conformément à la législation en vigueur).

2.1.4.2 Chocolat de ménage au lait

Le *Chocolat de ménage au lait* doit contenir, sur la matière sèche, au moins 20% de composants secs de cacao (dont un minimum de 2,5% de composants secs dégraissés de cacao) et au moins 20% d'extraits secs laitiers, se référant à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée, (dont un minimum de 5% de matière grasse laitière).

2.1.4.3 Chocolat au lait de couverture

Le *Chocolat au lait de couverture* doit contenir, sur la matière sèche, au moins 25% de composants secs de cacao (dont un minimum de 2,5% de composants secs dégraissés de cacao) et au moins 14% d'extraits secs laitiers, se référant à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée, (dont un minimum de 3,5% de matière grasse laitière) et une quantité totale de matières grasses d'au moins 31%.

2.1.5 Confiserie au beurre de cacao/chocolat blanc

La *confiserie au beurre de cacao/chocolat blanc* doit contenir, sur la matière sèche, au moins 20% de beurre de cacao et au moins 14% d'extraits secs laitiers se référant à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée (dont un minimum de 2,5% à 3,5% de matière grasse laitière comme appliqué par l'autorité compétente conformément à la législation en vigueur).

2.2 VERMICELLES ET FLOCONS (PASTILLES, COPEAUX)

Les *vermicelles et flocons (pastilles, copeaux)* sont des produits de cacao obtenus par un procédé technique de mixage, extrusion et durcissement qui donne une texture unique et croustillante aux produits. Les vermicelles se présentent sous forme de grains courts, cylindriques et les flocons sous formes de paillettes.

2.2.1 Chocolat en vermicelles/flocons (pastilles, copeaux)

Le *chocolat en vermicelles/flocons (pastilles, copeaux)* doit contenir, sur la matière sèche, au moins 32% de composants secs de cacao, dont au moins 12% de beurre de cacao et 14% de composants secs dégraissés de cacao.

2.2.2 Chocolat au lait en vermicelles/flocons (pastilles, copeaux)

Le *chocolat au lait en vermicelles/flocons (pastilles, copeaux)* doit contenir, sur la matière sèche, au moins 20% de composants secs de cacao (dont un minimum de 2,5% de composants secs dégraissés de cacao) et au moins 12% d'extraits secs laitiers, se référant à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée, (dont un minimum de 3% de matière grasse laitière).

2.3 CHOCOLAT FOURRE

Le *chocolat fourré* est un produit enrobé d'un ou plusieurs des chocolats définis à la section 2.1 ou 2.4, à l'exception du "*chocolat a la taza*", de la présente norme, dont la partie centrale se distingue nettement, par sa composition, de l'enrobage. Le chocolat fourré ne comprend ni les produits de boulangerie, de pâtisserie ou de biscuiterie, ni les crèmes glacées. La partie chocolat de l'enrobage doit représenter au moins 25% du poids total du produit concerné.

Si la partie centrale est constituée d'un composant ou de plusieurs composants pour lesquels il existe une norme Codex individuelle, le(s) composant(s) doit(doivent) être conforme(s) à la norme qui leur est applicable.

2.4 AUTRES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT

Les autres produits à base de chocolat sont les produits disponibles dans le commerce dont le caractère principal est totalement ou essentiellement basé sur des matières provenant du cacao.

2.4.1 Bonbon de chocolat ou Praline (« A Chocolate »)

Un *chocolat* ou *bonbon de chocolat/praline* désigne un produit de la taille d'une bouchée, où la quantité de composant chocolat ne doit pas être inférieure à 25% du poids total du produit. Le produit consistera soit de chocolat fourré, soit d'un chocolat ou d'une combinaison de chocolats tels que définis aux sections 2.1 et 2.4, à l'exception du "*chocolat à la taza*".

2.4.2 Chocolats Gianduja

2.4.2.1 Chocolat aux noisettes Gianduja

Le *Chocolat aux noisettes gianduja* est le produit obtenu, premièrement à partir de chocolat ayant une teneur minimale d'extrait sec total de cacao de 32%, dont 8% au minimum d'extrait sec non gras de cacao, et deuxièmement, à partir de noisettes finement broyées, en quantités telles que 100 g de produits contiennent au moins 20 g de noisettes.

2.4.2.2 Chocolat au lait et aux noisettes Gianduja

Le *Chocolat au lait et aux noisettes Gianduja* est le produit obtenu, premièrement à partir de chocolat au lait ayant une teneur minimale d'extrait sec laitier de 10%, se référant à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée, et deuxièmement, à partir de noisettes finement broyées en quantités telles que 100 g de produits contiennent au moins 15 g de noisettes.

2.4.3 Chocolate a la taza

2.4.3.1 Le *Chocolate a la taza* est le produit décrit à la section 2.1.1 de la présente norme et qui contient un maximum de 8% m/m de farine et/ou d'amidon.

2.4.3.2 Le *Chocolate familiar a la taza* est le produit décrit à la section 2.1.2 de la présente norme et qui contient un maximum de 18% m/m de farine et/ou d'amidon

TABLEAU 1 (1/2) : RÉCAPITULATIF DES DISPOSITIONS DE LA SECTION 2 RELATIVES À LA COMPOSITION

(Pourcentage calculé sur la matière sèche dans le produit et après déduction du poids des autres produits comestibles autorisés à la section 2.1)

PRODUIT	CONSTITUANTS	Beurre de cacao	Composants secs dégraissés de cacao	Composants secs de cacao	Matière grasse laitière	Extraits secs laitiers totaux
2.1	TYPES DE CHOCOLAT					
2.1.1	CHOCOLAT	≥18	≥14	≥35		
2.1.2	CHOCOLAT SUCRÉ	≥18	≥12	≥30		
2.1.3	CHOCOLAT DE COUVERTURE	≥31	≥2,5	≥35		
2.1.4	TYPES DE CHOCOLAT AU LAIT					
2.1.4.1	CHOCOLAT AU LAIT		≥2,5	≥25	2,5-3,5	12-14
2.1.4.2	CHOCOLAT DE MENAGE AU LAIT		≥2,5	≥20	≥5	≥20
2.1.4.3	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT		≥2,5	≥25	≥2,5	≥14
2.1.5	CONFISERIE AU BEURRE DE CACAO/CHOCOLAT BLANC	≥20			2,5-3,5	≥14
2.2	VERMICELLES ET FLOCONS (Pastilles, copeaux)					
2.2.1	CHOCOLAT EN VERMICELLES/ FLOCONS (pastilles, copeaux)	≥12	≥14	≥32		
2.2.2	CHOCOLAT AU LAIT EN VERMICELLES/FLOCONS (pastilles, copeaux)		≥2,5	≥20	≥3	≥12
2.3	CHOCOLAT FOURRÉ (Voir section 2.3)					

TABLEAU 1 (2/2) RÉCAPITULATIF DES DISPOSITIONS DE LA SECTION 2 RELATIVES À LA COMPOSITION

(Pourcentage calculé sur la matière sèche dans le produit et après déduction du poids des autres produits comestibles autorisés à la section 2.1)

PRODUIT	CONSTITUANTS	Beurre de cacao	Composants secs dégraissés de cacao	Composants secs de cacao	Matière grasse laitière	Extraits secs laitiers totaux
2.4 AUTRES PRODUITS À BASE DE CHOCOLAT						
2.4.1 BONBON DE CHOCOLAT OU PRALINE(Voir Section 2.4.1)						
2.4.2 CHOCOLATS GIANDUJA						
2.4.2.1 CHOCOLAT AUX NOISETTES GIANDUJA (Voir section 2.4.2.1).			≥ 8	≥ 32		
2.4.3 CHOCOLAT AU LAIT ET AUX NOISETTES GIANDUJA (Voir section 2.4.2.2).						≥ 10
2.4.3 CHOCOLATE A LA TAZA						
2.4.3.1 CHOCOLATE A LA TAZA (Voir section 2.4.3.1)						
2.4.3.2 CHOCOLATE FAMILIAR A LA TAZA (Voir section 2.4.3.2)						

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-après peuvent être utilisés et dans les limites spécifiées.

3.1 Les agents alcalinisants et neutralisants transférés au cours de la transformation des produits du cacao ne peuvent être présents qu'à une concentration proportionnelle à la quantité maximale prévue.

3.2 Régulateurs de l'acidité

Concentration maximale

503i)	Carbonate d'ammonium	Limitée par les BPF
527	Hydroxyde d'ammonium	
503ii)	Carbonate acide d'ammonium	
170i)	Carbonate de calcium	
330	Acide citrique	
504i)	Carbonate de magnésium	
528	Hydroxyde de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
501i)	Carbonate de potassium	
525	Hydroxyde de potassium	
501ii)	Carbonate acide de potassium	
500i)	Carbonate de sodium	
524	Hydroxyde de Sodium	
500ii)	Carbonate acide de Sodium	
526	Hydroxyde de Calcium	
338	Acide orthophosphorique	2,5g/kg exprimés en tant que P ₂ O ₅ dans les produits finis de cacao et de chocolat
334	Acide tartrique (L)	5 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat

3.3 Emulsifiants

Concentration maximale

Denrées

471	Mono- et diglycérides d'acides gras	15 g/kg en combinaison	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4	
322	Lécithines		BPF	”
422	Glycérol		”	”
442	Sels d'ammonium des acides phosphatidiques		10 g/kg	”
476	Esters polyglycérols de l'acide ricinoléique interestérifié		5 g/kg	”
491	Monostéarate de sorbitane		10 g/kg	”
492	Tristéarate de sorbitane		10 g/kg	”
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		10 g/kg	”

3.4 Aromatisants

3.4.1 Arômes naturels tels définis dans | Produits décrits aux

	le Codex Alimentarius, et leurs équivalents de synthèse sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait ¹	BPF	sections 2.1 à 2.4
3.4.2	Vanilline		”
3.4.3	Ethyl-vanilline		”
3.5	Edulcorants		
950	Acésulfame K	500 mg/kg	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
951	Aspartame	2 000 mg/kg	”
952	Acide cyclamique et ses sels de Na et Ca	500 mg/kg	”
954	Saccharine et ses sels de Na et Ca	500 mg/kg	”
957	Thaumatine	BPF	”
420	Sorbitol		
421	Mannitol		”
953	Isomalt		”
965	Maltitol	BPF	”
966	Lactitol		
967	Xylitol		”
959	Dihydrochalcone de néohespéridine	100 mg/kg	”
3.6	Agents de glaçage		
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)		Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
440	Pectine		”
901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	”
902	Cire de Candelilla		”
903	Cire de Carnauba		”
904	Gomme-laque		”

¹ Confirmé provisoirement.

3.7 Antioxygènes

304	Palmitate d'ascorbyle		Produits décrits aux sections 2.1.5 (chocolat blanc)
319	Butylhydroquinone tertiaire	200 mg/kg	”
320	Hydroxyanisol butyle		”
321	Hydroxytoluène butyle		”
310	Gallate de propyle		”
307	Alpha-tocophérol	750 mg/kg	”

3.8 Colorants (aux fins de décoration seulement)

175	Or		Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
174	Argent	BPF	”

3.9 Agents de charge

1200	Polydextrose A et N	BPF	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
------	---------------------	-----	---

3.10 Auxiliaires technologiques

Hexane (62°C – 82°C)	1 mg/kg
----------------------	---------

4. CONTAMINANTS

4.1	Arsenic (As)	0,5 mg/kg
4.2	Cuivre (Cu)	20 mg/kg
4.3	Plomb (Pb)	1 mg/kg

5. HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire - CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997*, et des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius concernant ce produit.

5.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

5.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées - CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991*, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 DESIGNATION DU PRODUIT

6.1.1 Les produits décrits aux sections 2.1 à 2.4 de la présente Norme et conformes aux spécifications appropriées de la section pertinente doivent porter la désignation prévue à la section 2

au paragraphe correspondant et sous réserve des dispositions de la section 6 de la présente Norme. Les dénominations « *chocolat amer sucré* », « *chocolat demi sucré* » et « *chocolat noir* » pourront être utilisées comme synonyme de chocolat, comme défini à la section 2.1.1.

[6.1.2 Si la quantité de l'un quelconque des produits comestibles ajoutés conformément à la section 2.1 de la présente Norme est égale ou supérieure à 5% m/m du poids du produit, une référence à ce(s) produit(s) doit figurer dans la dénomination du produit.

Lorsque le sucre est intégralement remplacé par des édulcorants, une déclaration appropriée devrait figurer dans la désignation du chocolat.

Exemple: Chocolat X édulcoré avec de l'aspartame.]

L'utilisation de graisses végétales en plus du beurre de cacao conformément aux dispositions de la section 2.1 doit être indiquée sur l'étiquette en association avec le nom et/ou la représentation du produit. Les autorités compétentes peuvent prescrire la manière dont cette déclaration doit être faite.

6.1.3 Confiserie au beurre de cacao/chocolat blanc

Le produit décrit à la section 2.1.5 de la présente Norme et conforme aux spécifications appropriées de la présente Norme doit être désigné "*confiserie au beurre de cacao*". Dans les pays où le terme "*chocolat blanc*" est largement utilisé, cette appellation est autorisée.

6.1.4 Chocolat fourré

6.1.4.1 Les produits décrits à la section 2.3 doivent être désignés "*chocolat fourré X*", "*chocolat garni X*" ou "**chocolat avec partie centrale X**" où "X" est la description de la garniture intérieure.

6.1.4.2 Le type de chocolat dont est constitué l'enrobage peut être déclaré, mais les désignations utilisées doivent être identiques à celles que prévoit la section 6.1.1 de la présente Norme.

6.1.4.3 Le consommateur doit être informé de la nature de la partie centrale au moyen d'une déclaration appropriée.

6.1.5 Un chocolat (Bonbon de chocolat ou Praline)

Les produits de la taille d'une bouchée décrits à la section 2.4.1 de la présente Norme doivent être désignés "*un chocolat*" ou "*bonbon de chocolat ou praline*".

6.1.6 Chocolats assortis

Lorsque les produits décrits aux sections 2.1, 2.2, 2.3 ou 2.4, à l'exception du "chocolat à la taza", sont vendus en assortiments, la désignation du produit peut être remplacée par les mots "*chocolats assortis*" ou "*chocolats fourrés assortis*", "*vermicelles assortis*", etc. Dans ce cas, une seule liste d'ingrédients pour tous les produits de l'assortiment doit être présentée, ou bien des listes mentionnant les ingrédients présents dans chaque produit.

6.1.7 Autres informations nécessaires

6.1.7.1 Tout arôme caractérisant, autre que l'arôme chocolat, doit être déclaré dans la désignation du produit.

6.1.7.2 Les ingrédients qui sont spécialement aromatiques et caractérisent le produit doivent être déclarés dans la désignation du produit (par exemple chocolat au mocca).

6.1.8 [Emploi du terme chocolat

Les produits qui ne sont pas définis dans la présente norme et dont le goût dérive de composants secs dégraissés du cacao, peuvent comporter le terme "chocolat" dans leur désignation selon l'usage et ce, pour désigner d'autres produits qui ne peuvent être confondus avec ceux qui sont définis dans la présente norme.]

6.2 [DECLARATION DE LA TENEUR MINIMALE EN CACAO

Les produits décrits à la section 2.1 de la présente Norme doivent porter une déclaration de l'extrait sec du cacao; toutefois, les gouvernements des pays où des noms différents sont utilisés pour

distinguer les produits, peuvent autoriser une dérogation à l'obligation de faire figurer cette déclaration. Aux fins de cette déclaration, le pourcentage déclaré doit être calculé après déduction des autres produits alimentaires autorisés.]

6.3 [CONTENU NET

Le poids net peut ne pas être déclaré sur l'étiquette dans le cas de petits conditionnements ne dépassant pas 50 g.]

6.4 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations requises à la section 6 de la présente norme et à la section 4 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées figureront soit sur les récipients (les emballages) soit sur les documents d'accompagnement, excepté la désignation de l'aliment, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur qui doit figurer sur le récipient non destiné à la vente au détail. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur peuvent être remplacés par une marque d'identification pour autant qu'une telle marque soit clairement identifiée dans les documents d'accompagnement.

7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

7.1 DETERMINATION DE LA TENEUR EN ARSENIC

Selon la méthode AOAC 952.13 (Méthode générale Codex).

7.2 DETERMINATION DU POURCENTAGE ENTRE LA PARTIE CENTRALE ET L'ENROBAGE DANS LES CHOCOLATS COMPOSES ET FOURRES

Toutes les méthodes approuvées pour le type de chocolat utilisé dans l'enrobage et celles approuvées pour le type de garniture intérieure concernée.

7.3 DETERMINATION DE LA TENEUR EN BEURRE DE CACAO

Selon la méthode AOAC 963.15 ou IOCCC 14-1972.

7.4 DETERMINATION DE LA TENEUR EN CUIVRE

Selon la méthode AOAC 971.20 (méthode générale Codex) ou AOAC 960.40 (méthode générale Codex).

7.5 DETERMINATION DE LA TENEUR EN COMPOSANTS SECS DEGRAISSES DU CACAO

Selon la méthode AOAC 931.05.

7.6 DETERMINATION DE LA TENEUR EN COMPOSANTS SECS DEGRAISSES DU LAIT

Selon la méthode IOCCC 17-1973 ou AOAC 939.02.

7.7 DETERMINATION DE LA TENEUR EN PLOMB

Selon la méthode AOAC 986.15 (méthode générale Codex).

7.8 DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

Selon la méthode IOCCC 8i (1962) ou les méthodes AOAC 945.34, 925.41B, 920.80.

7.9 DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

Selon la méthode IOCCC 26-1988 ou AOAC 977.04 (Méthode Karl Fischer); ou AOAC 931.04 ou IOCCC 1-1952 (gravimétrie).

7.10 DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERES GRASSES TOTALES

Selon la méthode AOAC 963.15.

7.11 DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE VEGETALE

A élaborer.

ANNEXE VI

**LISTE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSES PAR LA DELEGATION JAPONAISE POUR EMPLOI DANS
LE CACAO EN POUDRE ET LES MELANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES , ET DANS LES PRODUITS
APPARENTES**

EMULSIFIANT		Concentration maximale
491	Monostéarate de sorbitane	2 g/kg en combinaison dans les produits finis
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5 g/kg dans les produits finis
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5 g/kg dans les produits finis
412	Gomme Guar	Limitée par les BPF dans les produits finis
418	Gomme gellane	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	
STABILISANT		
400	Acide alginique	Limitée par les BPF dans les produits finis
407	Carragénane et ses sels de Na, N, NH ₄	
410	Gomme de caroube	
413	Gomme adragante	
414	Gomme arabique (Gomme d'acacia)	
415	Gomme xanthane	
416	Gomme Karaya	
417	Gomme Tara	
460	Cellulose	
EPAISSISSANT		
Amidons modifiés		
1400	Dextrines, Amidon torréfié blanc et jaune	Limitée par les BPF dans les produits finis
1401	Amidon traité aux acides	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxydé	
1405	Amidons traités aux enzymes	