

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

Point 3 de l'ordre du jour

CX/CPC 00/3
Août 2000

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES PRODUITS CACAOTÉS ET LE CHOCOLAT

Dix-huitième session

Fribourg (Suisse), 2 - 4 novembre 2000

PROJETS DE NORMES RÉVISÉES À L'ÉTAPE 7 POUR SUIVANTS :

(A) BEURRES DE CACAO

**(B) CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET TOURTEAU DE CACAO
DESTINÉS À LA FABRICATION DES PRODUITS DE CACAO ET CHOCOLAT**

(C) CACAOS EN POUDRE ET MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE

**OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 6 SUR LES PROJETS DE NORMES CI-DESSUS
(Lettres circulaires 1998/43-CPC et 1999/13-GEN)**

Gouvernements et organisations internationales :

Cuba, Suisse, Thaïlande, Pays Bas

Caobisco (Association of Chocolate, Biscuits and Confectionery Industries of the European Union)

REFLEXIONS GENERALES SUR LA LETTRE CIRCULAIRE CL 1999/13-GENCuba

En tant que producteur de cacao et de beurre de cacao nous rejoignons la position des délégations qui s'opposent à une adjonction de diverses graisses végétales au cacao pouvant atteindre jusqu'à 5%, compte tenu des répercussions économiques négatives que cela entraînerait tant pour l'industrie que pour l'agriculture de nos pays. Nous approuvons l'adjonction de graisses végétales pour les produits chocolatés qui ne sont pas désignés exclusivement par le terme chocolat.

En ce qui concerne le chocolat au lait nous sommes d'avis que cette dénomination ne devrait pas être définie sur la base de la teneur en lait mais bien sur celle du type de lait, en informant le consommateur dans la liste des ingrédients sur le pourcentage de lait ajouté et le type.

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES BEURRES DE CACAO
(Annexe II ALINORM 99/14)

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.

Aucun commentaire

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 0,5% m/m
[moins de 0,35% m/m dans le cas du beurre de cacao de pression]

Cuba

Nous approuvons cet avant-projet. Nous considérons comme très objectif de ne mentionner que deux caractéristiques dans la définition du produit, à savoir la présence d'acides gras libres et de matières insaponifiables avec leur teneur. Nous considérons que le nom du produit doit être beurre de cacao, peu importe la manière dont il est obtenu.

Pays-Bas

La délégation néerlandaise déclare que:

- les nouveaux résultats de laboratoire montrent qu'il n'est pas nécessaire d'augmenter le pourcentage maximal (0,35%) de matières insaponifiables dans le cas du beurre de cacao de pression; et
- pour les matières insaponifiables, il devrait y avoir deux définitions du beurre de cacao: l'une pour le beurre de cacao de pression et l'autre pour le beurre de cacao autre que le beurre de cacao de pression.

Par conséquent, nous suggérons de supprimer les crochets dans le projet de norme (N.B. dans ce cas la définition du beurre de cacao est identique à celle figurant dans la nouvelle directive européenne concernant les produits de cacao et de chocolat, à l'exception d'autres explications et méthodes d'analyse incluses dans la directive européenne).

Pour la teneur en acides gras libres «(exprimée en acide oléique)» et pour les matières insaponifiables «(déterminées à l'aide d'éther de pétrole)», il est fort probable que les membres de l'UE demanderont à ce que soient incluses d'autres explications et méthodes d'analyse dans les normes du Codex.

Suisse

Définition: Les opinions sont partagées quant à la nécessité d'une définition séparée pour le beurre de cacao de pression.

Caobisco

Supprimer les crochets et en remplacer le contenu par le libellé suivant:

«moins de 0,35% m/m dans le cas du *pur* beurre de cacao de *première pression*»

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES¹**3.1 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES Concentration maximale dans le produit fini**

Hexane (62°C - 82°C) 1 mg/kg

Aucun commentaire

4. CONTAMINANTS Concentration maximale4.1. Plomb (Pb) 0,5 mg/kg²Suisse

Nous proposons d'introduire une concentration maximale pour les hydrocarbures aromatiques et aliphatiques (20 mg/kg), transférées par le biais des sacs de jute.

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; *Codex Alimentarius* Volume 1B).

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.

Aucun commentaire

Note du Secrétariat : Le Comité est invité pour utiliser le nouveau libellé adopté par la Commission. (voir le document CX/CPC 00/2, A.4)

6. ÉTIQUETAGE

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

Aucun commentaire

6.1 NOM DU PRODUIT**6.1.1 Beurre de cacao**

[texte à élaborer]

Caobisco

Ajouter: la graisse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao.

¹ Approuvé.

² Non approuvé.

[6.1.1.1 Beurre de cacao de pression]

[texte à élaborer]

Caobisco

Ajouter: la graisse obtenue par pression de l'une ou de plusieurs des matières premières suivantes : cacao en grains, cacao en pâte, tourteau de cacao de pression, tourteau de cacao de pression dégraissé.

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 des 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.

Aucun commentaire

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**)

Aucun commentaire

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

Cuba

Nous sommes d'accord avec le document tel qu'il a été soumis pour observations.

1. CHAMP D'APPLICATION

Elle ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils doivent servir à d'autres usages.

Aucun commentaire

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, sans soustraction ni addition de l'un ou de plusieurs de ses constituants.

Aucun commentaire

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.

Aucun commentaire

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT), TOURTEAU DE CACAO**

Coques et germes de cacao:	moins de 5% m/m calculé sur la matière sèche dégraissée
Cendres totales:	moins de 10% m/m calculé sur la matière sèche dégraissée ou moins de 14% m/m s'il y a eu traitement par des agents alcalinisants autorisés
Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique:	moins de 0,3% m/m calculé sur la matière sèche dégraissée

Aucun commentaire

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES³

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

³ Approuvé (sauf le glycérol). Le Comité à sa dix-septième session est convenu d'inclure le glycérol en attendant que soit clarifiée sa fonction dans les produits visés par le norme. (ALINORM 99/14, para. 39)

4.1. RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ		Concentration maximale
503(i)	Carbonate d'ammonium	Limitée par les BPF
527	Hydroxyde d'ammonium	
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	
170(i)	Carbonate de calcium	
526	Hydroxyde de Calcium	
330	Acide citrique	
504(i)	Carbonate de magnésium	
528	Hydroxyde de magnésium	
501(i)	Carbonate de potassium	
501(ii)	Carbonate acide de potassium	
525	Hydroxyde de potassium	
500(i)	Carbonate de sodium	
500(ii)	Carbonate acide de Sodium	
524	Hydroxyde de Sodium	
338	Acide orthophosphorique	2,5 g/kg exprimés en tant que P ₂ O ₅
334	Acide tartrique (L)	5 g/kg
4.2 EMULSIFIANTS		Concentration maximale
471	Mono- et diglycérides d'acides gras comestibles	Limitée par les BPF
322	Lécithine	10 g/kg
442	Sels d'ammonium des acides phosphatidiques	
4.3 AROMATISANTS		Concentration maximale
	Aromatisants naturels et artificiels autres que ceux rappelant l'arôme naturel du chocolat ou du lait	Limitée par les BPF
	Vanilline	
	Ethylvanilline	

Caobisco

A la section 4.1 Régulateurs de l'acidité, après 526 Hydroxyde de Calcium → ajouter:

530 Oxyde de magnésium, limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS		
	Contaminants	Concentration maximale
5.1	Plomb	2 mg/kg ⁴

Suisse

Même remarque que pour le beurre de cacao: nous proposons d'introduire une concentration maximale pour les hydrocarbures aromatiques et aliphatiques (20 mg/kg), transférées par le biais des sacs de jute.

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) <i>Codex Alimentarius</i> Volume 1B).
6.2	Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les produits doivent être exempts de matières inadmissibles.

4

Non approuvé

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.

Aucun commentaire

Note du Secrétariat : Le Comité est invité pour utiliser le nouveau libellé adopté par la Commission. (voir le document CX/CPC 00/2, A.4)

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Le nom du produit qui est décrit 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 ou liqueur de cacao/chocolat*.

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 des 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.

Aucun commentaire

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 DÉTERMINATION DES COQUES DE CACAO

Selon la méthode AOAC 968.10 et 970.23.

8.2 DÉTERMINATION DES CENDRES TOTALES

Selon la méthode AOAC 972.15.

8.3 DÉTERMINATION DES CENDRES INSOLUBLES DANS L'ACIDE CHLORHYDRIQUE

Selon la méthode AOAC 972.15B

8.4 DÉTERMINATION DU PLOMB

Selon la méthode AOAC 986.15 (Méthode générale Codex).

Aucun commentaire

**PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES CACAOS EN POUDRE ET
LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE
(Annexe IV ALINORM 99/14)**

Caobisco

Caobisco propose de transformer le titre de l'Annexe IV comme suit:

Avant-projet de norme révisée pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre **et/ou d'édulcorants**

1. CHAMP D'APPLICATION

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

Cuba

Nous approuvons dans l'ensemble le document, sous réserve de l'observation suivante. Dans notre pays on utilise du sucre pour tous les produits à base de chocolat, mais jamais d'édulcorants, ni d'antioxygènes. (cf. également la section 4. Contaminants)

Thaïlande

Les mélanges de cacao et de sucre ont été traités comme boissons.

2. DESCRIPTION

2.1 PRODUITS CACAOTÉS

2.1.1 *Le cacao en poudre et le cacao en poudre fortement dégraissé* sont les produits obtenus par la transformation de tourteau de cacao ([Avant-projet de] norme [révisée] 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).

Aucun commentaire

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION

3.1.1 Cacao en poudre ou cacao

Beurre de cacao: au moins [20%] m/m calculé sur la matière sèche

Teneur en eau: pas plus de [7%] m/m

Suisse

Nous sommes d'accord avec les valeurs proposées (concentration minimale de beurre de cacao de 20%, concentration maximale de la teneur en eau de 7%) pour le cacao en poudre et le cacao en poudre fortement dégraissé: les crochets peuvent être enlevés.

Thaïlande

Nous approuvons une concentration minimale de beurre de cacao égale à 20% m/m calculé sur la matière sèche et une concentration maximale de la teneur en eau égale à 7% m/m.

Caobisco

Supprimer les crochets à la section 3.1.1 Cacao en poudre ou cacao:

Beurre de cacao: au moins **20%** m/m calculé sur la matière sèche

Teneur en eau: pas plus de **7%** m/m

3.1.1.1 Mélanges cacao-sucre à base de cacao en poudre

3.1.1.1.1 *Cacao sucré ou cacao en poudre sucré*: au moins 25% m/m de cacao en poudre calculé sur la matière sèche.

3.1.1.1.2 *Préparation sucrée à base de cacao ou mélange sucré avec cacao*: au moins 20% de cacao en poudre, calculé sur la matière sèche.

3.1.1.1.3 *Préparation sucrée au goût de cacao*: moins de 20% m/m de cacao en poudre, calculé sur la matière sèche.

Aucun commentaire

3.1.2 Cacao en poudre fortement dégraissé ou cacao fortement dégraissé

Beurre de cacao: moins de [20%] m/m calculé sur la matière sèche.

Teneur en eau: pas plus de [7%] m/m

Caobisco

Supprimer les crochets à la section 3.1.2 Cacao en poudre fortement dégraissé ou cacao fortement dégraissé:

Beurre de cacao: moins de **20%** m/m calculé sur la matière sèche

Teneur en eau: pas plus de **7%** m/m

3.1.2.1 Mélanges cacao-sucre à base de cacao en poudre fortement dégraissé

3.1.2.1.1. *Cacao sucré fortement dégraissé ou cacao en poudre sucré fortement dégraissé*: au moins 25% m/m de cacao en poudre fortement dégraissé calculé sur la base de la matière sèche.

3.1.2.1.2 *Préparation sucrée à base de cacao fortement dégraissé ou mélange sucré avec cacao fortement dégraissé*: au moins 20% m/m de cacao en poudre fortement dégraissé, calculé sur la matière sèche.

3.1.2.1.3 *Préparation sucrée au goût de cacao, fortement dégraissé*: moins de 20% m/m de cacao fortement dégraissé, calculé sur la matière sèche.

Aucun commentaire

[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% m/m de cacao en poudre calculé sur la base de la matière sèche.]

Caobisco

Ajouter et modifier comme suit:

Le chocolat en poudre est un mélange de cacao en poudre ***comme défini à la section 3.1.1*** et de sucres et/ou d'édulcorants, contenant au moins **29%** m/m de cacao en poudre calculé sur la base de la matière sèche.

Ajouter la définition du chocolat en poudre dégraissé:

3.1.4 Chocolat en poudre dégraissé

Le chocolat en poudre dégraissé est un mélange de cacao en poudre dégraissé comme défini à la section 3.1.2 et de sucres et/ou d'édulcorants, contenant au moins 29% m/m de cacao en poudre dégraissé calculé sur la base de la matière sèche.

3.2 INGRÉDIENTS FACULTATIFS**Concentration maximale**

3.2.1	Epices	Limitée par les BPF
3.2.2	Sel (chlorure de sodium	Limitée par les BPF

Aucun commentaire

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES⁵Cuba

Nous approuvons dans l'ensemble le document, sous réserve de l'observation suivante. Dans notre pays on utilise du sucre pour tous les produits à base de chocolat, mais jamais d'édulcorants, ni d'antioxygènes. (cf. également la section 1. Champ d'application)

Suisse

Nous proposons d'ajouter la polydextrose (limitée par les BPF), de préférence dans une nouvelle catégorie 4.6. «Agents de charge».

4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ**Concentration maximale**

503(i)	Carbonate d'ammonium	Limitée par les BPF
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	
527	Hydroxyde d'ammonium	
170(i)	Carbonate de calcium	
330	Acide citrique	
504(i)	Carbonate de magnésium	
528	Hydroxyde de magnésium	
501(i)	Carbonate de potassium	
501(ii)	Carbonate acide de potassium	
525	Hydroxyde de potassium	
500(i)	Carbonate de sodium	
500(ii)	Carbonate acide de sodium	
524	Hydroxyde de sodium	
338	Acide orthophosphorique	
334	Acide tartrique (L-)	5 g/kg sur la partie cacao

Aucun commentaire

4.2 EMULSIFIANTS

471	Mono- et diglycérides d'acides gras comestibles	Limitée par les BPF	
322	Lécithine		
422	Sels d'ammonium des acides phosphatidiques		10 g/kg dans le produit fini
473	Esters de saccharose d'acides gras		10 g/kg dans le produit fini

Aucun commentaire

4.3 AROMATISANTS

Aromatisants naturels et artificiels sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait	Limitée par les BPF
Vanilline	
Ethylvanilline }	

Aucun commentaire

⁵ Approuvé sauf silicate alumino-potassique

4.4 ANTIAGGLOMÉRANTS		
559	Silicate d'aluminium	10 g/kg dans les mélanges cacao-sucre
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium	
553(ii)	Trisilicate de magnésium	
553(iii)	Talc	
555	Silicate alumino-potassique ⁶	
554	Aluminosilicate de sodium	
551	Silice amorphe	
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	

Aucun commentaire

4.5 EDULCORANTS		
953	Isomaltitol	Limitée par les BPF
966	Lactitol	
421	Mannitol	
965	Maltitol et sirop de maltitol	
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	
967	Xylitol	

Caobisco

Ajouter après 967 Xylitol:

Polydextrose⁷, limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS		
		Concentration maximale sur la partie cacao
5.1	Plomb	2 mg/kg ⁸

Aucun commentaire

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; <i>Codex Alimentarius</i> Volume 1B).
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.

Aucun commentaire

Note du Secrétariat : Le Comité est invité pour utiliser le nouveau libellé adopté par la Commission. (voir le document CX/CPC 00/2, A.4)

⁶ Non approuvé. (Le CCFAC a retiré cet additif)

⁷ 1200 Polydextrose A et N (DJA: non spécifiée).

⁸ Non approuvé.

7. ÉTIQUETAGE

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

Aucun commentaire

7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Le nom du produit décrit à la section 2.1.1 et conforme aux dispositions de la présente norme doit être: "*Cacao en poudre*" ou "*Cacao*" ("Cocoa Powder" or "Cocoa").

Aucun commentaire

7.1.2 Le nom du produit décrit à la section 2.1.1 et conforme aux dispositions de la section 3.1.2 de la présente norme doit être: "*Cacao en poudre fortement dégraissé*" ou "*Cacao fortement dégraissé*" ("Fat-reduced Cocoa Powder" or "Fat-reduced Cocoa").

Caobisco

Supprimer fortement («Cacao en poudre **fortement** dégraissé» ou «Cacao **fortement** dégraissé»).

7.1.3. Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 3.1.1.1.1 de la présente norme doit être: "*Cacao sucré*", "*Cacao en poudre sucré*" ou "*Chocolat à boire*" („Sweetened Cocoa“, „Sweetened Cocoa Powder“ or „Drinking Chocolate“).

Aucun commentaire

7.1.4 Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 3.1.1.1.2 de la présente norme doit être: "*Préparation sucrée à base de cacao*" ou "*Mélange sucré avec cacao*" ("Sweetened Cocoa Mix" or "Sweetened Mixture with cocoa").

Aucun commentaire

7.1.5 Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 3.1.1.1.3 de la présente norme doit être: "*Préparation sucrée au goût de cacao*" ("Sweetened Cocoa-flavoured Mix").

Aucun commentaire

7.1.6 Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 3.1.2.1.1 de la présente norme doit être: "*Cacao sucré fortement dégraissé*" ou "*Cacao en poudre sucré fortement dégraissé*" ("Sweetened Cocoa, Fat-reduced" or "Sweetened Cocoa Powder, Fat-reduced").

Caobisco

Ajouter & Supprimer : 7.1.6 : Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 3.1.2.1.1 de la présente norme doit être: «*Cacao sucré ~~FORTEMENT~~ dégraissé*» ou «*cacao en poudre sucré ~~FORTEMENT~~ dégraissé*» ou «*Chocolat à boire ~~FORTEMENT~~ dégraissé*» (Sweetened Cocoa, Fat-reduced) or «Sweetened Cocoa Powder, Fat-reduced» or «Drinking Chocolate FAT-REDUCED»).

La catégorie «Chocolat à boire fortement dégraissé» doit être supprimée à la section 7.1.7 et intégrée à la section 7.1.6 pour assurer la cohérence avec l'emploi de la désignation «chocolat» comme stipulé à la section 7.1.11.

Nous tenons à faire remarquer que la catégorie «Chocolat à boire» figure à juste titre à la section 7.1.3.

7.1.7 Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 3.1.2.1.2 de la présente norme doit être: "*Préparation sucrée à base de cacao fortement dégraissé*" ou "*Mélange sucré avec cacao fortement dégraissé*" ou "*Chocolat à boire fortement dégraissé*" ("Sweetened Cocoa Mix, Fat-reduced" or "Sweetened Mixture with Cocoa, Fat-reduced" or "Drinking Chocolate, Fat-reduced").

Caobisco

Ajouter & Supprimer : 7.1.7 : Le nom du produit décrit à la section 3.1.2.1.2 de la présente norme doit être: «**Préparation sucrée à base de cacao fortement dégraissé**» ou «**Mélange sucré avec cacao fortement dégraissé**» («Sweetened Cocoa Mix, Fat-reduced» «Sweetened Mixture with Cocoa, Fat-reduced»)

Même remarque que ci-dessus, à la section 7.1.6:

La catégorie «Chocolat à boire fortement dégraissé» doit être supprimée à la section 7.1.7 et intégrée à la section 7.1.6 pour assurer la cohérence avec l'emploi de la désignation «Chocolat» comme stipulé à la section 7.1.11.

Nous tenons à faire remarquer que la catégorie «Chocolat à boire» figure à juste titre à la section 7.1.3.

7.1.8 Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 3.1.2.1.3 de la présente norme doit être: "**Préparation sucrée au goût de cacao fortement dégraissé**" ("Sweetened Cocoa-flavoured Mix, Fat-reduced").

Caobisco

Supprimer «**fortement**».

[7.1.9 Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 3.1.3 de la présente norme doit être: **Chocolat en poudre.**]

Caobisco

Supprimer les crochets.

7.1.10 Les mots "**teneur minimale en Cacao en poudre (ou Cacao en poudre fortement dégraissé) x %**" doivent figurer à proximité immédiate du nom du produit, "x" étant le pourcentage effectif de Cacao en poudre dans le produit.

Caobisco

Rajouter : 7.1.10 : Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 3.1.4 de la présente norme doit être: «**Chocolat en poudre dégraissé**» («Fat reduced Chocolate Powder»).

« 7.1.10 Les mots «**teneur minimale en Cacao en poudre (ou Cacao en poudre fortement dégraissé) x%**» doivent figurer à proximité immédiate du nom du produit, «x» étant le pourcentage effectif de Cacao en poudre dans le produit. » -- A noter que cette déclaration sans autre spécification n'est pas cohérente avec les définitions figurant à la section 3.1 *sur la matière sèche*.

7.1.11. Les législations nationales ne devraient autoriser l'emploi d'appellations autres que celles indiquées aux sections 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5, 7.1.6, 7.1.7, 7.1.8. ou [7.1.9] 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.

Caobisco

A noter que la désignation «chocolat» et la concentration de 25% doivent être clarifiées.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 DÉTERMINATION DU BEURRE DE CACAO

Selon la méthode IOCCC 14 (1972) et 18 (1973).

8.2 DÉTERMINATION DU POURCENTAGE DE CACAO EN POWDRE

A élaborer.

8.3 DÉTERMINATION DU POURCENTAGE DE CACAO EN POUDRE FORTEMENT DÉGRAISSÉ

A élaborer.

8.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU (PERTE À LA DESSICCATION)

Selon la méthode AOAC 931.04 ou IOCCC 1 (1951).

8.5 DÉTERMINATION DES SUCRES

Selon la méthode AOAC 980.13.

8.6 DÉTERMINATION DES CENDRES TOTALES DANS LE CACAO EN PÂTE ET LE TOURTEAU DE CACAO

Selon la méthode AOAC 972.15.

8.7 DÉTERMINATION DU PLOMB

Selon la méthode AOAC 934.07.

Aucun commentaire