

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 4 de l'ordre du jour

CX/CPC 00/4
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

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT
À L'ÉTAPE 4**

**OBSERVATIONS GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 3 SUR L'AVANT-PROJET DE NORME
POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT
(Lettre circulaire 1998/43-CPC)**

Gouvernements et organisations internationales:

Brésil, Cuba, Japon, Mexique, Espagne, Thaïlande, Royaume-Uni
CAOBISCO (Association of Chocolate, Biscuits and Confectionery Industries of the European Union)

REFLEXIONS GENERALES SUR LA NORME EN ELLE-MEME**Japon**

Le Japon a trois observations générales sur l'avant-projet de norme afin de le simplifier et de le rendre plus complet.

1. Il n'est pas raisonnable de vouloir couvrir en une seule norme à la fois le chocolat et les produits à base de chocolat. La norme ne doit s'étendre qu'au chocolat, et les dispositions concernant les produits à base de chocolat doivent être laissées à la discrétion de chaque pays.
2. La catégorie «chocolat» peut être simplifiée.
3. Seuls les facteurs essentiels de composition du chocolat doivent être réglementés par une norme cadre. La réglementation des autres ingrédients doit être facultative.

C'est pourquoi nous proposons d'effectuer les modifications qui suivent.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE CHOCOLAT
ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT
(Annexe V ALINORM 99/14)**

Cuba

Nous sommes en général d'accord avec le document et soumettons les observations suivantes.

TITRE

Japon

Supprimer «ET LES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT».

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 contenir, dans leur formulation, des quantités minimales de cacao et matières provenant du cacao, auxquelles peut être ajoutée une gamme de produits alimentaires salubres tels que sucres, édulcorants, produits laitiers, substances aromatisantes et autres ingrédients alimentaires afin de modifier de façon caractéristique, les propriétés organoleptiques du produit fini.

Japon

Remplacer «à tous les chocolats et produits à base de chocolat vendus» par «au chocolat vendu».

Espagne

A la troisième ligne il conviendrait de remplacer «... produits alimentaires salubres tels que ...» par «... produits alimentaires tels que ...».

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. 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.]

Brésil

Nous suggérons de supprimer le texte entre crochets.

Cuba

A la section 2.1 supprimer le paragraphe entre crochets.

Japon

1. Titre 2.1 «Types de chocolat»: transformer le titre en «Chocolat».
2. Remplacer «et/ou des arômes» (ligne 4) par «arômes et/ou d'autres produits comestibles». Supprimer les phrases après «D'autres produits comestibles» y compris le texte figurant entre crochets.

3. Afin de simplifier la norme pour le chocolat, nous proposons de ne poser qu'une seule exigence en matière de composition du chocolat qui serait la suivante:

«Le chocolat doit contenir, sur la matière sèche, au moins 35% de composants secs de cacao, dont au moins 18% de beurre de cacao. Les composants secs de cacao peuvent être remplacés par des composants secs du lait, sous réserve que le produit contienne au moins 21% de composants secs de cacao, dont au moins 18% de beurre de cacao, et que la teneur totale en composants secs de cacao et en lait ne soit pas inférieure à 35%, dont au moins 3% de matière grasse laitière.»

4. La norme susmentionnée peut s'étendre à tous les chocolats. Mais pour clarifier, nous proposons trois sous-catégories.

2.1.1 Chocolat non sucré

Le chocolat non sucré est un chocolat fabriqué sans adjonction de sucres ou d'édulcorants et qui doit contenir, sur la matière sèche, au moins 50% et au plus 60% de beurre de cacao.

2.1.2 Chocolat au lait

Le chocolat au lait doit contenir, sur la matière sèche, au moins 14% d'extraits secs laitiers (dont un minimum de 3% de matière grasse laitière).

2.1.3 Confiserie au beurre de cacao/chocolat blanc

La confiserie au beurre de cacao/chocolat blanc doit contenir, sur la matière sèche, au moins 21% de beurre de cacao et au moins 14% d'extraits secs laitiers (dont un minimum de 3% de matière grasse laitière).

Mexique

Nous approuvons la suppression des crochets à la section 2.1 et précisons que la liste des ingrédients doit indiquer la présence de graisses végétales autres que le beurre de cacao, afin que le consommateur soit parfaitement renseigné.

Espagne

Nous approuvons le libellé du second paragraphe de la section 2.1 et proposons que les crochets soient supprimés.

Thaïlande

Nous approuvons la valeur de 5% pour l'adjonction de graisses végétales autres que le beurre de cacao dans l'objectif suivant:

- empêcher que le produit ne fonde et conserver intactes les propriétés qui conviennent aux climats à température élevée des pays de la zone tropicale,
- empêcher le blanchiment gras.

Royaume-Uni

Supprimer les crochets dans le second paragraphe afin d'autoriser l'adjonction de 5% maximum de graisses végétales dans le chocolat. A la fin du paragraphe, ajouter la phrase suivante:

Les graisses végétales ajoutées doivent être compatibles avec les propriétés physiques du beurre de cacao, et obtenues par les procédés physiques de mouture et/ou de fractionnement uniquement.

Ceci garantira que les graisses tropicales soient utilisées comme mis en exergue dans le rapport.

2.1.1 Chocolat

Le **chocolat** 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.

Aucun commentaire

2.1.2 Chocolat non sucré

Le **chocolat non sucré** est un chocolat fabriqué sans adjonction de sucres ou d'autres édulcorants et qui doit contenir, sur la matière sèche, au moins 50% et au plus 60% de beurre de cacao.

Mexique

A la section 2.1.2 nous suggérons que, pour le chocolat non sucré, le passage se rapportant à la teneur de beurre de cacao soit modifié comme suit: «... et pas moins de 50% de beurre de cacao.».

Espagne

A la première ligne le passage «est un chocolat fabriqué sans adjonction de sucres et ...» devrait être rectifié comme suit «... est un chocolat fabriqué sans adjonction de sucres ou d'autres édulcorants et...».

A la troisième ligne le passage «... au moins 50% et au plus 58% de...» devrait être rectifié comme suit: «... au moins 50% et au plus 60% de ...».

2.1.3 Chocolat (noir) sucré

Le **chocolat (noir) 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.

Mexique

A la section 2.1.3 nous suggérons de modifier le terme «noir» en le remplaçant par «simple».

Espagne

Nous proposons de remplacer la dénomination «Chocolat (noir) sucré» par «Chocolat de ménage».

[2.1.4 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.]

Mexique

A la section 2.1.4 nous suggérons que la teneur en composants secs dégraissés de cacao soit d'au moins 4,5%.

Espagne

Nous suggérons de modifier la dénomination «Chocolat de couverture» (Chocolate de cobertura) par «Chocolat de couverture» (Chocolate de recubrimiento).

Nous approuvons le contenu de la définition de la section 2.1.4 et proposons donc de supprimer les crochets.

2.1.5 Chocolat au lait

2.1.5.1 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 au moins 14% d'extraits secs laitiers (dont un minimum de 2,5% de matière grasse laitière).

Brésil

Nous suggérons de réduire le pourcentage d'extraits secs laitiers, en le ramenant de 14 à 12%.

Justification: ce pourcentage est déjà celui appliqué dans le monde entier. D'un point de vue technologique, cette valeur est parfaitement viable pour la production de chocolat. La réduction des

extraits secs laitiers n'est pas obligatoire, mais rend cependant possible la production d'un chocolat légèrement plus «amer», sans oublier le développement de variantes intéressantes telles qu'une plus grande teneur en cacao («chocolat noir»).

Espagne

Nous suggérons de remplacer le terme de «matière grasse laitière» (materia grasa de leche) par «matière grasse laitière (materia grasa láctea). Porter la teneur de 3 à 3,5%.

Thaïlande

Il n'est pas cohérent d'exiger à la section 2.1.5.1 Chocolat au lait un minimum de matière grasse laitière de 2,5%, alors que la valeur indiquée à la section 2.2.2 Chocolat au lait en vermicelles/flocons est de 3% et celle de la section 2.2.3 Vermicelles/flocons au beurre de cacao de 3,5% bien que le but d'utilisation soit le même dans les trois cas.

2.1.5.2 [Chocolat au lait à forte teneur en lait]

[**Le Chocolat au lait à forte teneur en 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 (dont un minimum de 5% de matière grasse laitière).

Cuba

Nous approuvons le texte entre crochets.

Espagne

Nous proposons de remplacer la dénomination «Chocolat au lait à forte teneur en lait» (Chocolate con leche de alto contenido lacteo) par «Chocolat de ménage au lait» (Chocolate familiar con leche).

Royaume-Uni

Supprimer les crochets. Remplacer «Chocolat au lait à forte teneur en lait» par «Chocolat de ménage au lait».

Bien que ce nom soit moins informatif que le nom d'origine, il est plus proche des versions française et espagnole.

2.1.5.3 [Chocolat au lait de couverture]

[Texte à élaborer]

Espagne

Nous proposons de remplacer la dénomination «Chocolat au lait de couverture» (Chocolate de cobertura con leche) par «Chocolat au lait de couverture» (Chocolate con leche de recubrimiento).

Nous proposons la définition suivante: «... doit contenir au moins 31% de matière grasse (beurre de cacao et matière grasse laitière) ...».

2.1.6 Chocolat au lait écrémé

Le **chocolat au lait écrémé** 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 (dont un maximum de 0,5% de matière grasse laitière).

Mexique

A la section 2.1.6 nous suggérons de modifier le terme «écrémé» (desnatada) par «écrémé» (descremada).

Espagne

Nous suggérons de remplacer le terme de «matière grasse laitière» (materia grasa de leche) par «matière grasse laitière (materia grasa láctea). Porter la teneur de 3 à 3,5%.

2.1.7 Chocolat à la crème

Le **chocolat à la crème** doit contenir, sur la matière sèche, au moins 35% de composants secs de cacao et d'extraits secs laitiers combinés, dont au moins 25% de composants secs de cacao (dont un minimum de 2,5% de composants secs dégraissés de cacao) et au moins 10% et au plus 21% d'extraits secs laitiers (dont un minimum de 7% de matière grasse laitière).

Espagne

Nous proposons de modifier le terme «Chocolat à la crème» (Chocolate con crema) par «Chocolat à la crème» (Chocolate con nata).

Nous suggérons de modifier le terme de «matière grasse laitière» en remplaçant le terme «materia grasa de leche» par celui de «materia grasa láctea». Porter la teneur de 7 à 5,5%.

2.1.8 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 (dont un minimum de 3% de matière grasse laitière).

Espagne

Nous suggérons de remplacer le terme de «matière grasse laitière» (materia grasa de leche) par «matière grasse laitière (materia grasa láctea). Porter la teneur de 3 à 3,5%.

Thaïlande

Dans le texte de l'Annexe V, ALINORM 99/14, la section 2.1.7 Confiserie au beurre de cacao a été amendée en **2.1.8** Confiserie au beurre de cacao (→ erreur dans le texte anglais de la norme).

De même, à la section 6.1.3 remplacer le passage «Le produit décrit à la section **2.1.7** ...» par «Le produit décrit à la section **2.1.8** ...».

2.2 VERMICELLES ET FLOCONS

Les **vermicelles et flocons** 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.

Brésil

Nous suggérons d'inclure le terme «pastilles» dans le titre du texte.

Japon

Supprimer cette section.

Mexique

A la section 2.2 nous suggérons de modifier le passage «... technique de mixage, extrusion et durcissement ...» comme suit: «... technique de mixage, durcissement et/ou extrusion ...».

A la section 2.2 nous suggérons de remplacer l'expression «... sous formes de paillettes.» (... en forma de piezas pequeñas y planas.) par «... sous formes de paillettes.» (...en forma de piezas planas.).

Espagne

Nous proposons de remplacer «Vermicelles et flocons» (Chocolate en grano y chocolate en escamas) par «Vermicelles et flocons» (Fideos de chocolate y chocolate en escamas/copos).

Par conséquent à la troisième ligne modifier le passage «Les vermicelles se présentent sous forme de grains courts, cylindriques et les flocons sous formes de paillettes.» en remplaçant «El chocolate en grano se presenta en forma de granos cilindricos cortos y el chocolate en escamas en forma de piezas pequeñas y planas» par «Los fideos de chocolate se presentan en forma de pequeños cilindros y el chocolate en escamas/copos en forma de piezas pequeñas» .

2.2.1 Chocolat en vermicelles/flocons

Le **chocolat en vermicelles/flocons** 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.

Brésil

Nous suggérons d'inclure le terme «pastilles» dans le titre du texte et de réduire les pourcentages suivants: composants secs de cacao de 32% à 29% et composants secs dégraissés de cacao de 14% à 10%.

Justification: nous considérons que ces pourcentages conviennent à la fabrication d'un chocolat de bonne qualité et que cette production est, d'un point de vue technologique, viable.

Espagne

Nous proposons de remplacer «Chocolat en vermicelles/flocons» (Chocolate en grano/escamas) par «Chocolat en vermicelles/flocons» (Fideos de chocolate y chocolate en escamas/copos).

2.2.2 Chocolat au lait en vermicelles/flocons

Le **chocolat au lait en vermicelles/flocons** 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 (dont un minimum de 3% de matière grasse laitière).

Brésil

Nous suggérons d'inclure le terme «pastilles» dans le titre du texte.

Espagne

Nous proposons de remplacer «Chocolat au lait en vermicelles/flocons» (Chocolate con leche en grano/en escamas) par «Chocolat au lait en vermicelles/flocons» (Fideos de chocolate con leche y chocolate con leche en escamas/copos).

2.2.3 Vermicelles/flocons au beurre de cacao/vermicelles/flocons en chocolat blanc

Les **Vermicelles/flocons au beurre de cacao/vermicelles/flocons en chocolat blanc** doivent contenir, sur la matière sèche, au moins 20% de beurre de cacao et au moins 14% d'extraits secs laitiers (dont un minimum de 3,5% de matière grasse laitière).

Brésil

Nous suggérons d'inclure le terme «pastilles» dans le titre du texte et de réduire le pourcentage d'extraits secs laitiers en le ramenant de 14 à 12%.

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.

Brésil

Nous suggérons de supprimer les expressions: «... à l'exception du chocolat a la taza, ...» et «Le chocolat fourré ne comprend ni les produits de boulangerie, de pâtisserie ou de biscuiterie, ni les crèmes glacées.»

Justification: nous sommes d'avis qu'il n'est pas équitable de mentionner ces produits car ils peuvent être utilisés pour le fourrage ou le remplissage. Le texte proposé nuirait aux produits existants sur le marché brésilien y compris aux produits importés, tels que les cookies comprenant des produits au four très différents des produits enrobés de chocolat.

Japon

Supprimer cette section.

Mexique

A la section 2.3 nous suggérons de modifier le passage «... à la section 2.1 ou 2.4, à l'exception du «chocolat a la taza» ...» en «... aux sections 2.1 et 2.4, à l'exception du «chocolat a la taza» et du «chocolat para mesa» ...».

Notre pays propose d'inclure le «chocolate para mesa» qui serait défini à la section 2.4.4.

Espagne

A la troisième et quatrième lignes nous proposons de remplacer le terme «enrobage» (revistimiento) par «enrobage» (recubrimiento).

A la troisième ligne il faudrait remplacer le passage «... Le chocolat fourré ne comprend ni les produits de boulangerie, de pâtisserie ou de biscuiterie, ni les crèmes glacées.» (... El chocolate relleno no incluye dulces de harina, ni productos de repostería, bizcochos o helados.) par «... Le chocolat fourré ne comprend ni les produits de boulangerie, de pâtisserie ou de biscuiterie, ni les crèmes glacées.» (... El chocolate relleno no incluye confitería de harina, ni productos de repostería, galletas o helados.) .

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.

Japon

Supprimer cette section.

2.4.1 Un chocolat

Un chocolat 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".

Mexique

A la section 2.4.1 nous suggérons que le passage «... à l'exception du «chocolat à la taza» ...» soit modifié comme suit: «... à l'exception du «chocolat à la taza» et du «chocolat para mesa» ...».

2.4.2 Chocolat dit Gianduja

2.4.2.1 Chocolat dit Gianduja

Le **Chocolat dit 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.

Brésil

Nous suggérons de réduire le pourcentage d'extrait sec de cacao en le ramenant de 32 à 29% et de modifier la quantité de noisettes devant être contenues dans 100 g de produit en passant de 20 g à une valeur comprise entre 15 et 40 grammes.

Justification: le marché brésilien utilise du chocolat sucré, comme défini à la section 2.1.3 de cet avant-projet, pour la production de ce chocolat, contrairement à d'autres pays qui utilisent du chocolat amer / mi-amer, comme défini à la section 2.1.1. Cependant, ils réduisent de 3%, à notre instar, la teneur en extrait sec de cacao, de manière à relever le goût des noisettes.

Espagne

A la troisième ligne, nous proposons de remplacer l'expression «...à partir de noisettes finement broyées...» (... de sémola fina de avellana ...) par «...à partir de noisettes finement broyées, ...» (...de avellana finamente molida...).

2.4.2.2 Chocolat dit Gianduja au lait

Le **Chocolat dit Gianduja au lait** est le produit obtenu, premièrement à partir de chocolat au lait ayant une teneur minimale d'extrait sec laitier de 10% et deuxièmement, à partir de noisettes finement broyées en quantités telles que 100 g de produits contiennent au moins 15 g de noisettes.

Brésil

Nous suggérons de réduire le pourcentage d'extrait sec de cacao en le ramenant de 32% à 29% et de modifier la quantité de noisettes devant être contenues dans 100 g de produit en passant de 20 g à une valeur comprise entre 15 et 40 grammes.

Espagne

A la deuxième ligne du texte espagnol, le passage «... ayant une teneur minimale d'extrait sec laitier de 10% ...» (... con un contenido mínimo de total de extracto seco de cacao del 10% y ...) devrait être rectifié comme suit: «... ayant une teneur minimale d'extrait sec laitier de 10% et ...» (con un contenido mínimo de extracto seco de leche del 10% y) .

A la troisième ligne nous proposons de remplacer l'expression «semoule fine de noisettes» (sémola fina de avellana) par «noisettes finement broyées» (avellana finamente molida).

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.

Aucun commentaire

2.4.3.2 Chocolate familiar a la taza

Le **Chocolate familiar a la taza** est le produit décrit à la section 2.1.3 de la présente norme et qui contient un maximum de 18% m/m de farine et/ou d'amidon.

Espagne

Dans la version espagnole du document la teneur maximum de farine et/ou amidon devrait être identique à celle figurant dans les versions française et anglaise à savoir «de 18% m/m».

Mexique

Nous demandons à ce que dans le tableau relatif à la composition du chocolat le «chocolate para mesa» soit inclus avec la définition et la composition suivantes:

2.4.4. Le **Chocolate para mesa** est un produit non raffiné qui contient un minimum de 20% et dont la granulométrie d'édulcorant naturel est supérieure à 70 microns.

Le «chocolate para mesa» peut aussi être désigné par «chocolate para mesa (mi-amer)» et «chocolate para mesa amer» lorsque la teneur en composants secs de cacao passe respectivement à 30 et 40%.

TABLEAU RECAPITULATIF DES DISPOSITIONS DE LA SECTION 2 RELATIVES A 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)

Constituants Produit	Beurre de cacao	Composants secs dégraissés de cacao	Composants secs de cacao	Matière grasse laitière	Extraits secs laitiers totaux	Extraits secs combinés de cacao de lait
2.1 CHOCOLAT						
2.1.1 CHOCOLAT	≥ 18	≥ 14	≥ 35			
2.1.2 CHOCOLAT NON SUCRÉ	≥ 50 - ≤ 58	≥ 14				
2.1.3 CHOCOLAT (NOIR) SUCRÉ	≥ 18	≥ 12	≥ 30			
2.1.4 CHOCOLAT DE COUVERTURE						
2.1.5 CHOCOLAT AU LAIT						
2.1.5.1 CHOCOLAT AU LAIT		≥ 2.5	≥ 25	≥ 2.5	≥ 14	
2.1.5.2 [CHOCOLAT AU LAIT A FORTE TENEUR EN LAIT]		≥ 2.5	≥ 20	≥ 5	≥ 20	
[2.1.5.3 CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT]
2.1.6 CHOCOLAT AU LAIT ÉCRÉMÉ		≥ 2.5	≥ 25	≤ 0.5	≥ 14	
2.1.7 CHOCOLAT À LA CRÈME		≥ 2.5	≥ 25	≥ 7	≥ 10 - ≤ 21	≥ 35
2.1.8 CONFISERIE AU BEURRE DE CACAO/CHOCOLAT BLANC	≥ 20			≥ 3.5	≥ 14	
2.2 VERMICELLES ET FLOCONS						
2.2.1 CHOCOLAT EN VERMICELLES/FLOCONS	≥ 12	≥ 14	≥ 32			
2.2.2 CHOCOLAT EN VERMICELLES/FLOCONS		≥ 2.5	≥ 20	≥ 3	≥ 12	
2.2.3 VERMICELLES/FLOCONS AU BEURRE DE CACAO/ VERMICELLES/FLOCONS EN CHOCOLAT BLANC	≥ 20			≥ 3.5	≥ 14	
2.3 CHOCOLAT FOURRÉ (voir section 2.3)						

Espagne

Inclure les modifications proposées pour la teneur en matière grasse laitière aux sections 2.1.5.1. (≥3,5), 2.1.6. (≥1), 2.1.7. (≥5,5) et les dénominations correspondantes aux sections 2.1.3., 2.1.4., 2.1.5.2., 2.1.5.3., 2.1.7., 2.2., 2.2.1. et 2.2.2.

TABLEAU RECAPITULATIF DES DISPOSITIONS DE LA SECTION 2 RELATIVES A 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)

Constituants Produit	Beurre de cacao	Composants secs dégraissés de chocolat	Composants secs de cacao	Matière grasse laitière	Extraits secs laitiers totaux	Extraits secs combinés de cacao et de lait
2.4 AUTRES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT						
2.4.1 UN CHOCOLAT (voir section 2.4.1)						
2.4.2 CHOCOLAT DIT GIANDUJA						
2.4.2.1 CHOCOLAT DIT GIANDUJA (voir section 2.4.2.1)		≥ 8	≥ 32			
2.4.2.1 CHOCOLAT DIT GIANDUJA AU LAIT (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)						

Mexique

Nous demandons que le «chocolate para mesa» soit inclus dans le tableau relatif à la composition du chocolat (cf. section 2.4.4).

	Beurre de cacao	Composants secs dégraissés de chocolat	Composants secs de cacao
2.4.4 CHOCOLATE PARA MESA			
2.4.4.1 Chocolate para mesa	>11	>9.4	>20
2.4.4.2 Chocolate para mesa mi-amer	>16.5	>14	>30
2.4.4.3 Chocolate para mesa amer	>22	>18	>40

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Japon

1. Nous ne pensons pas que toutes les normes du CODEX Alimentarius nécessitent une liste d'additifs alimentaires. Mais si tel est le cas nous recommandons la liste d'additifs alimentaires pour le chocolat ci-jointe. (Voir cf. 3.2, 3.4, 3.6, 3.7 et 3.8).
2. L'avant-projet comprend les produits à base de chocolat. Nous ne comprenons pas bien si cette liste d'additifs peut aussi s'appliquer à tous les produits à base de chocolat susceptibles de contenir divers produits comestibles.

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.

Aucun commentaire

3.2 EMULSIFIANTS

		Concentration maximale	Produits
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
322	Lécithine	Limitée par les BPF	
422	Glycérol	Limitée par les BPF	
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	

Cuba

Dans notre pays nous utilisons la lécithine de soja comme émulsifiant et la vanilline comme aromatisant.

Japon

Le Japon propose d'ajouter:

- 473 Esters de saccharose et d'acides gras alimentaires

3.3 AROMATISANTS

3.3.1	Arômes naturels tels définis dans le Codex Alimentarius, et leurs équivalents de synthèse sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait	Limitée par les BPF	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
3.3.2	Vanilline	Limitée par les BPF	
3.3.3	Ethyl-vanilline	Limitée par les BPF	

Cuba

Dans notre pays nous utilisons la lécithine de soja comme émulsifiant et la vanilline comme aromatisant.

3.4 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	Limitée par les BPF	
420	Sorbitol	Limitée par les BPF	
421	Mannitol	Limitée par les BPF	
953	Isomalt	Limitée par les BPF	
965	Maltitol	Limitée par les BPF	
966	Lactitol	Limitée par les BPF	
967	Xylitol	Limitée par les BPF	
959	Dihydrochalcone de néohespéridine	100 mg/kg	

Japon

Le Japon propose d'ajouter:

955 Sucralose

Espagne

Ne doivent pas être utilisés dans tous les produits décrits aux sections 2.1. à 2.4. S'ils sont ajoutés ils le seront dans des produits à «valeur énergétique réduite» ou «sans adjonction de sucres».

Thaïlande

Le Codex devrait recommander au JECFA d'évaluer la DJA pour les additifs alimentaires suivants:

3.4 Edulcorants

959 Dihydrochalcone de néohespéridine

L'interdiction d'utiliser l'acide cyclamique et ses sels a été réglée selon la législation alimentaire thaïlandaise.

3.5 AGENTS DE GLAÇAGE			
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Limitée par les BPF	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
440	Pectines	Limitée par les BPF	
901	Cire d'abeilles blanche et jaune	Limitée par les BPF	
902	Cire de candelilla	Limitée par les BPF	
903	Cire de carnauba	Limitée par les BPF	
904	Gomme-laque	Limitée par les BPF	

Aucun commentaire

[3.6 ANTIOXYGÈNES			
304	Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4]
319	Butylhydroquinone tertiaire	200 mg/kg	
320	Butylhydroxyanisol	200 mg/kg	
321	Butylhydroxytoluène	200 mg/kg	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg	
307	Alpha-tocophérol	750 mg/kg	

Japon

Le Japon propose d'ajouter:

- 300 Acide ascorbique
- 301 Ascorbate de sodium
- 305 Stéarate d'ascorbyle
- 306 Mélange concentré de tocophérol
- 307 Alpha-tocophérol

Mexique

Nous approuvons la suppression des crochets à la section 3.6. et l'inclusion du mélange concentré de tocophérol avec une concentration maximale de 300 mg/kg de matière grasse.

Espagne

Il n'existe aucune justification d'ordre technologique pour une utilisation dans les produits décrits à la section 2.1.7. La DJA du butylhydroxytoluène, du butylhydroxyanisole et du butylhydroquinone tertiaire est très faible et les doses proposées sont élevées. Il faudrait en tout cas en faire état pour la matière grasse contenue dans le produit.

3.7	COLORANTS (aux fins de décoration seulement)		
175	Or	Limitée par les BPF	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
174	Argent	Limitée par les BPF	

Japon

Nous avons, en particulier, besoin de nombreux colorants pour le chocolat blanc. Veuillez vous référer à notre liste recommandée ci-après. Nous proposons d'ajouter:

- 100 Curcumines
- 101(i) Riboflavine
- 101(ii) Riboflavine 5'-phosphate de sodium
- 102 Tartrazine
- 110 Jaune soleil FCF
- 120 Cochenille (Carmins)
- 127 Erythrosine
- 140 Chlorophylles
- 150a-d Caramel
- 160a Carotènes
- 160b Extraits d'annato
- 160c Oléorésine de paprika
- 162 Rouge de betterave
- 163 Antocyanines

Thaïlande

Le Codex devrait recommander au JECFA d'évaluer la DJA pour les additifs alimentaires suivants:

3.7 Couleurs:

- 175 Or
- 174 Argent

3.8	AGENTS DE CHARGE		
1200	Polydextrose	Limitée par les BPF	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4

Japon

Le Japon propose d'ajouter:

Inuline

Espagne

L'utilisation de polydextrose dans les produits décrits aux sections 2.1 et 2.4 n'a aucune justification d'ordre technologique. Elle devrait être utilisée uniquement dans les produits à «valeur énergétique réduite» ou «sans adjonction de sucres».

4. CONTAMINANTS		
	<u>Concentration maximale</u>	<u>Denrée</u>
4.1. Arsenic (As)	0.5 mg/kg	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4, sauf chocolat non sucré
	1 mg/kg	Chocolat non sucré
4.2. Cuivre (Cu)	20 mg/kg	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4, sauf chocolat non sucré
	35 mg/kg	Chocolat non sucré
4.3. Plomb (Pb)	1 mg/kg	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4, sauf chocolat non sucré
	2 mg/kg	Chocolat non sucré

Espagne

A la section 4.3 la concentration maximale de plomb devrait être la même pour tous les produits, à savoir 1 mg/kg. L'exception faite pour les produits sans sucres ne se justifie pas.

5. HYGIENE

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, Volume 1B du *Codex Alimentarius*) 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.

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. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale 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:

Mexique

Nous demandons au comité du Codex Alimentarius d'évaluer le bien-fondé de l'usage d'avertissements lorsque les produits objets du présent document contiennent de l'alcool éthylique ou des boissons alcoolisées.

6.1 DÉSIGNATION 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.

Aucun commentaire

[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.]

Cuba

A la section 6.1.2 nous considérons que la déclaration des édulcorants se justifie lorsqu'ils remplacent le sucre.

Mexique

Nous approuvons la suppression des crochets à la section 6.1.2 et suggérons la création d'une disposition générale pour l'usage de déclarations lorsque des édulcorants sont utilisés.

Espagne

Nous proposons d'ajouter un paragraphe à la section 6.1.2 rédigé comme suit: «Sur l'étiquette des produits à base de chocolat qui contiennent des graisses végétales autres que le beurre de cacao devra figurer, en caractères bien visibles et parfaitement lisibles, la mention suivante: «Contient des graisses végétales en plus du beurre de cacao». Cette indication devra se situer dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, mais elle en sera toutefois clairement séparée. Elle sera écrite en caractères gras ayant au moins la même taille que ceux de la liste et elle sera placée près de la désignation du produit. Cette obligation n'empêche pas la dénomination de figurer aussi à un autre emplacement.».

Une déclaration contenant le terme édulcoré devrait toujours être incluse lorsque le sucre est entièrement ou partiellement remplacé par des édulcorants.

Par ailleurs les déclarations «valeur énergétique réduite» ou «sans adjonction de sucres» devraient figurer sur tous les produits qui contiennent des édulcorants intenses ou des polyols.

Royaume-Uni

A la section 6.1.2 – déclarations de produits comestibles, le libellé pour les adjonctions «... égale ou supérieure à 5% m/m ...» devrait être modifié comme suit: «... supérieure à 5% m/m...».

6.1.3 Confiserie au beurre de cacao/chocolat blanc

Le produit décrit à la section 2.1.7 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.

Espagne

A la première ligne remplacer «... section 2.1.7...» par «...section 2.1.8 ...».

Thaïlande

A la section 6.1.3 remplacer le passage «Le produit décrit à la section 2.1.7 ...» par «Le produit décrit à la section 2.1.8 ...» (cf. section 2.1.7 → erreur dans le texte anglais de la norme).

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.

Japon

Nous proposons de supprimer les sections «6.1.4 Chocolat fourré» à «6.1.6 Chocolats assortis» pour assurer la cohérence avec les observations que nous avons faites plus haut (cf. Réflexions générales sur la norme en elle-même).

Espagne

A la section 6.1.4.1 nous proposons de remplacer l'expression «Chocolat avec X» (Chocolate con X) par «Chocolat avec partie centrale X» (Chocolate con interior de X) où «X» est la description de la garniture intérieure.

A la section 6.1.4.2, à la première ligne, nous proposons de remplacer le terme «enrobage» (revestimiento) par «enrobage» (recubrimiento).

6.1.5 Un chocolat

Les produits de la taille d'une bouchée décrits à la section 2.4.1 de la présente Norme doivent être désignés “**chocolats**” ou “**bonbons de chocolat**”.

Aucun commentaire

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.

Espagne

Nous proposons de remplacer l'expression «vermicelles assortis» (Chocolates en grano surtidos) par «vermicelles assortis» (Fideos de chocolate surtidos).

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).

Aucun commentaire

[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.]

Brésil

Nous suggérons de supprimer les crochets tout en conservant le texte.

Cuba

Nous approuvons l'emploi du terme chocolat tel que décrit.

Mexique

Nous approuvons la suppression des crochets à la section 6.1.8 pour autant que les produits qui utilisent le terme chocolat et dont la composition n'est pas conforme à celle décrite à la section 2 antéposent au terme chocolat l'expression «au goût de ...» ce qui donne «... au goût de chocolat».

Espagne

Vu que nous approuvons le contenu de la section 6.1.8, nous proposons de supprimer les crochets.

Royaume-Uni

Ajouter une nouvelle section **6.1.9**:

6.1.9 Lorsque des graisses végétales ont été ajoutées aux produits à base de chocolat décrits aux sections 2.1, 2.2, 2.4.2.1 et 2.4.2.2. conformément à la section 2.1, ces produits doivent porter de manière bien visible la mention «contient des graisses végétales autres que le beurre de cacao».

6.2 DÉCLARATION 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.

Japon

Nous proposons de supprimer cette section.

Espagne

Nous sommes d'avis qu'il faudrait supprimer la disposition en vertu de laquelle les gouvernements peuvent autoriser une dérogation à l'obligation de déclarer la teneur de l'extrait sec de cacao et proposons de supprimer la phrase suivante: «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.».

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.

Espagne

Nous n'approuvons pas le contenu de cette section et proposons de la supprimer.

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.

Aucun commentaire

7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**7.1 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN ARSENIC**

Selon la méthode AOAC 952.13 (Méthode générale Codex).

7.2 DÉTERMINATION 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 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN BEURRE DE CACAO

Selon la méthode AOAC 963.15 ou IOCCC 14-1972.

7.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN CUIVRE

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

7.5 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN COMPOSANTS SECS DEGRAISSES DU CACAO

Selon la méthode AOAC 931.05.

7.6 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN COMPOSANTS SECS DEGRAISSES DU LAIT

Selon la méthode IOCCC 17-1973 ou AOAC 939.02.

7.7 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN PLOMB

Selon la méthode AOAC 986.15 (Méthode générale Codex).

7.8 DÉTERMINATION 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 DÉTERMINATION 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 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN SUCRES

Selon la méthode AOAC 980.13.

7.11 DÉTERMINATION DES CENDRES TOTALES

Selon la méthode AOAC 972.15.

7.12 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERES GRASSES TOTALES

Selon la méthode AOAC 963.15.

Aucun commentaire