



Point 5(e) de l'ordre du jour

CX/FA 11/43/11

Octobre 2010

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante troisième session

Xiamen (province de Fujian), Chine, 14 - 18 mars 2011

AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS  
(CATÉGORIES D'ALIMENTS 5.1, 5.2 ET 5.4)

(N07-2010)

(À l'étape 3 de la procédure)

(Préparé par les États-Unis d'Amérique en collaboration avec l'Argentine, le Brésil, la Chine, le Costa Rica, l'Égypte, l'Union européenne, la France, la Hongrie, le Japon, le Liban, la Malaisie, la Norvège, CIAA, EFLA, ICA, ICGA, ICGMA, et Marinalg)

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de révision du système de classification des aliments (catégories d'aliments 5.1, 5.2 et 5.4) (voir Appendice 1) sont invités à le faire **avant le 31 janvier 2011** à l'adresse suivante : Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Institut national de nutrition et de la sécurité alimentaire, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (télécopie: +861067711813; e-mail: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc) *de préférence*) et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593; e-mail: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) *de préférence*).

## RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE

### INTRODUCTION

1. À sa 40<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a examiné le champ d'application de certaines catégories d'aliments de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA). Le Comité a pris note de la nécessité de clarifier la nature des produits inclus dans la catégorie d'aliments 05.1 (Produits cacaoés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat) et les sous-catégories correspondantes, et est convenu d'établir un groupe de travail électronique chargé de la préparation d'un document de travail portant sur la description détaillée des propositions visant à aborder ce problème pour examen à sa 41<sup>ème</sup> session.<sup>1</sup>

2. Le groupe de travail électronique a identifié deux problèmes concernant les descripteurs de la catégorie d'aliments 05.1 et de ses sous-catégories:<sup>2</sup>

- La clarification des catégories d'aliments appropriées pour certaines confiseries contenant du cacao et du chocolat, comme les bonbons durs et tendres, les produits à base de « chocolat composé » et les produits « d'enrobage en chocolat composé », et les enrobages (à base de sucre ou à base de chocolat) pour la confiserie.

<sup>1</sup> ALINORM 08/31/12, para. 73

<sup>2</sup> CX/FA 09/341/13, para. 19

- La clarification de la catégorie d'aliments pour les produits qui contiennent du chocolat et d'autres ingrédients (par ex., les boules de crème, les caramels et les boules à base de gelée enrobés de chocolat, les chocolats enrobés d'une « coquille » à base de sucre, les produits à base de chocolat avec des décorations de couleurs, et les chocolats contenant des fruits à coque et des fruits comme ingrédients entiers) qui sont actuellement inclus dans la catégorie d'aliments 05.1.4 (Autres produits à base de cacao et de chocolat).

Le groupe de travail électronique a proposé de réviser les descripteurs de certaines sous-catégories dans les catégories d'aliments 05.1 et 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3, et 05.4, y compris les confiseries dures et tendres, les nougats, etc.) pour régler ces problèmes.<sup>3</sup>

3. À sa 41<sup>ème</sup> session, le Comité est convenu, en principe, de la nécessité de réviser certaines catégories d'aliments de la catégorie d'aliments générale 05.0 (Confiserie). Le Comité a examiné le descriptif de projet proposant la révision de ces catégories d'aliments en tant que nouvelle activité.<sup>4</sup> Le Comité est convenu de demander des observations sur ce descriptif de projet afin de faciliter l'examen de la proposition à sa prochaine session.<sup>5</sup>

4. À sa 42<sup>ème</sup> session, le Comité a examiné le descriptif de projet, et a modifié la section « But et champ d'application » pour préciser que le champ d'application des travaux ne porterait que sur la révision des catégories d'aliments 05.1 (Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat), 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3, et 05.4, y compris les confiseries dures et tendres, les nougats, etc.), et 05.4 (Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées). Le Comité est convenu de transmettre le descriptif de projet révisé<sup>6</sup> à la Commission lors de sa 33<sup>ème</sup> session pour approbation en tant que nouvelle activité.<sup>7</sup> Le Comité est par ailleurs convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par les États Unis d'Amérique, et ne travaillant qu'en anglais, chargé de préparer une proposition de révision de ces catégories d'aliments, y compris l'analyse de l'impact possible sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, pour distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa 43<sup>ème</sup> session.<sup>8</sup>

## GÉNÉRALITÉS

5. Le système de classification des aliments de la NGAA est contenu dans l'annexe B de la norme (CODEX STAN 192-1995). Le système de classification des aliments est censé être un outil qui permet de simplifier la notification des utilisations des additifs alimentaires aux fins d'élaboration et de construction de la NGAA. Le système de classification des aliments repose sur les principes suivants: (1) la similarité des habitudes de consommation des aliments (à savoir, les aliments qui sont consommés de la même façon ou en quantités similaires); (2) la similarité de la transformation des aliments (par ex., traitement thermique, mise en conserve, congélation, séchage); et (3) les besoins en matière de technologie alimentaire. Les titres et les descripteurs des catégories d'aliments ne sont pas censés être utilisés à des fins d'étiquetage.<sup>9</sup>

6. L'Appendice B de la NGAA contient le titre de la catégorie d'aliments et la brève description de chaque catégorie d'aliments. Le descripteur définit le champ d'application de la catégorie d'aliments et fournit les exemples des aliments qui entrent dans la catégorie. Les titres et descripteurs actuels de la catégorie d'aliments complète pour la confiserie (05.0) figurent en Annexe.

7. La description précise du champ d'application de chaque catégorie d'aliments est essentielle pour interpréter correctement la NGAA. Plusieurs incertitudes dans la description actuelle des catégories d'aliments 05.1, 05.2, et 05.4 ont été identifiées par le Comité à des fins de clarification.

---

<sup>3</sup> CX/FA 09/41/13, parr. 20-27

<sup>4</sup> Descriptif de projet préparé par l'association internationale pour la confiserie (ICA). CRD 21 et reproduit dans ALINORM 09/32/12, Annexe X

<sup>5</sup> ALINORM 09/32/12, parr. 150-151

<sup>6</sup> ALINORM 10/33/12, Annexe VII

<sup>7</sup> ALINORM 10/33/REP, par. 79 et Annexe VI

<sup>8</sup> ALINORM 10/33/12, parr. 88-89.

<sup>9</sup> Préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), Section 5 – Système de classification des aliments.

- Les descripteurs actuels de la catégorie d'aliments 05.1 et de ses sous-catégories manquent de précision concernant certaines confiseries contenant du cacao et du chocolat. Notamment, les produits à base de « chocolat composé » et les produits « d'enrobage en chocolat composé ». Le « chocolat composé » et les « enrobages en chocolat composé » peuvent contenir de la liqueur de chocolat, du cacao et plus de 5 pour cent de matière grasse végétale (autre que le beurre de cacao), et sont utilisés et consommés de la même façon que le chocolat. Ces produits n'entrent pas dans le champ d'application du « chocolat » tel qu'il est défini dans la *norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981), et le descripteur actuel de la catégorie d'aliments 05.1.5 (Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat) n'inclut pas ces produits.
- Les descripteurs actuels de la catégorie d'aliments 05.2 et de ses sous-catégories n'incluent pas la confiserie contenant du cacao (par ex., les pastilles contenant du cacao, les caramels contenant du cacao).
- Le descripteur actuel de la catégorie d'aliments 05.4 inclut les enrobages à base de sucre et de chocolat pour la confiserie. Contrairement à certains enrobages de produits de boulangerie (par ex., le glaçage des gâteaux et des biscuits) qui sont aussi inclus dans la catégorie d'aliments 05.4, les enrobages à base de sucre et de chocolat pour la confiserie ne sont pas consommés tels quels (à savoir qu'ils sont vendus et consommés uniquement en tant que constituants de la confiserie, comme c'est le cas pour un chocolat enrobé d'une « coquille » dure en sucre ou d'une boule de crème enrobée de chocolat. Les enrobages à base de sucre et de chocolat pour la confiserie ne sont pas inclus dans la catégorie d'aliments 05.4

8. Le système de classification des aliments est censé inclure à la fois les aliments normalisés (à savoir qu'ils font l'objet d'une norme de produits du Codex) et les aliments non normalisés. Actuellement, il y a des normes de produits du Codex qui sont comprises dans le champ d'application des catégories d'aliments 05.1.1 (Préparation à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao), 05.1.3 (Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries), et 05.1.4 (Autres produits à base de cacao et de chocolat).<sup>10</sup> Ces normes doivent également être prises en compte lors de la révision du système de classification des aliments.

## PROPOSITION

9. Dans le but de régler les problèmes susmentionnés, une révision des descripteurs des catégories d'aliments suivantes sont proposées dans l'Appendice 1 du présent document.

10. Les changements proposés dans les descripteurs des catégories d'aliments pour la confiserie, 05.0, 05.1.4, 05.1.5, 05.2, 05.2.1, 05.2.2, 05.2.3, et 05.4 (voir Appendice 1) affectent par conséquent les descripteurs des autres catégories d'aliments qui renvoient aux catégories d'aliments relatives à la confiserie qui ont été révisées. Le descripteur de la catégorie d'aliments 15.2 (Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec par exemple, des fruits secs)) indique actuellement que les fruits à coque enrobés de chocolat appartiennent à la catégorie d'aliments 05.1.4. Cependant, suite à la clarification apportée à la catégorie d'aliments 05.1.5 (Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat), les fruits à coque enrobés de chocolat d'imitation sont expressément cités dans le descripteur de la catégorie 05.1.5. Par souci de clarté, il est proposé de réviser le descripteur de la catégorie 15.2 comme suit pour y inclure les produits à base de fruits secs enrobés de chocolat d'imitation.

## CONSÉQUENCES AFFECTANT LES DISPOSITIONS DE LA NGAA

11. Les changements proposés dans les descripteurs (parr. 9 et 10) ne font que préciser le champ d'application de certaines catégories d'aliments et ne sont pas censés modifier le champ d'application de ces catégories d'aliments ni modifier la structure hiérarchique actuelle de la catégorie pour la confiserie (05.0). Par conséquent, il n'y a aucune conséquence affectant les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA dans ces catégories d'aliments (à savoir 05.0, 05.1.4, 05.1.5, 05.2, 05.2.1, 05.2.2, 05.4 et 15.2).

<sup>10</sup> Les normes *pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat et le tourteau de cacao* (CODEX STAN 141-1983) et *pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres* (CODEX STAN 105-1981) entrent dans la catégorie d'aliments 05.1.1; la *norme pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981) entre dans la catégorie d'aliments 05.1.3; et la *norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981) entre dans la catégorie d'aliments 05.1.4.

12. Le Comité est prié, dans la cadre de son examen habituel des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, de se reporter aux champs d'application révisés des catégories d'aliments 05.0, 05.1.4, 05.1.5, 05.2, 05.2.1, 05.2.2, 05.4 et 15.2, et de proposer les changements à apporter aux projets et avant-projets de dispositions actuels sur la base de l'interprétation des champs d'application révisés des catégories d'aliments affectées.

13. La NGAA contient la note 183 (« Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) peuvent utiliser des colorants uniquement pour la décoration de la surface. »)<sup>11</sup> qui est associée aux dispositions relatives au colorant dans la catégorie d'aliments 05.1.4. À sa 41<sup>ème</sup> session, le Comité a été prié de considérer s'il était plus approprié de réviser la note 183 ou de créer une nouvelle note (qui remplacerait la note 183), pour tenir compte des catégories fonctionnelles des additifs alimentaires autre que les colorants utilisés dans les produits à base de chocolat inclus dans le champ d'application de la catégorie d'aliments 05.1.4.<sup>12</sup> Cependant, le Comité n'a pris aucune décision à ce moment-là. Il est **recommandé** de maintenir la note 183 et de l'évaluer au cas par cas dans le cadre de l'examen habituel par le Comité des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 05.1.4 (par. 12), en tenant compte de la proposition visant à clarifier le champ d'application de cette catégorie d'aliments (par. 9).

---

<sup>11</sup> ALINORM 08/31/12, par. 65.

<sup>12</sup> CX/FA 09/41/13, par. 27. Le document de travail a proposé une note 183 révisée (« Les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les produits finis ou dans les ingrédients qui les composent, qui ne sont pas conformes à la norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) à l'exception des colorants qui peuvent être utilisés pour la décoration de surface du chocolat. ») et une nouvelle note (« Les additifs peuvent être utilisés dans les composants du produit fini qui ne sont pas conformes à la norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat. » (CODEX STAN 87-1981). »)

Appendice 1**AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS****(Catégories d'aliments 5.1, 5.2 et 5.4)****N07-2010**

(à l'étape 3 de la procédure)

*Le nouveau texte recommandé est en **caractères gras** et le texte recommandé pour suppression est ~~barré~~.*

**05.0 Confiserie:** Inclut tous les produits cacaotés et à base de chocolat (05.1), les autres confiseries **qui peuvent ou non contenir du cacao** (05.2), la gomme à mâcher (chewing gum) (05.3), et les décorations et glaçages (05.4), **ou les aliments produits uniquement à partir de l'association des aliments se conformant à ces sous-catégories.**

**05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat:** Le chocolat est produit à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de tourteau de cacao de pression, de cacao en poudre ou de liqueur de cacao avec ou sans adjonction de sucre, de beurre de cacao, d'arômes ou de substances aromatisantes et d'ingrédients facultatifs (par ex., les noix).<sup>13</sup> **Cette catégorie concerne le chocolat tel qu'il est défini dans la norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981), et pour la confiserie qui utilise le chocolat conforme à la norme et qui peut contenir d'autres ingrédients, par exemple** ~~Inclut des fruits à coque et autres fruits (par ex., les raisins secs enrobés de chocolat). Mais pas les fruits à coque enrobés de yogourt, de céréales ou de miel (catégorie 15.2).~~ **Cette catégorie n'inclut que la portion en chocolat de la confiserie couverte par le champ d'application de la catégorie d'aliments 05.2.** Exemples: bouchées au chocolat, confiserie au beurre de cacao (composée de cacao, d'extrait sec laitier et de sucre), chocolat blanc, copeaux de chocolat (par exemple, pour la pâtisserie), chocolat au lait, chocolat à la crème, chocolat doux, chocolat noir, **chocolat d'enrobage, chocolat recouvert d'une "coquille" en sucre ou de décorations de couleurs,** chocolat fourré (chocolat dont la partie centrale se distingue nettement de la surface externe, à l'exception des produits de boulangerie et de pâtisserie des catégories 07.2.1 et 07.2.2), et chocolat composé (chocolat auquel ont été ajoutés des **ingrédients substances comestibles à l'exception des féculés et des matières grasses, à moins que celles-ci ne soient expressément autorisées).**<sup>14</sup> **Cette catégorie ne concerne pas les fruits à coque enrobés de yogourt, de céréales ou de miel (catégorie 15.2).**

**05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat:** Inclut les produits semblables au chocolat qui **peuvent ou non contenir du cacao**, mais qui présentent des propriétés organoleptiques analogues **au chocolat, comme** ~~Exemples~~ les copeaux de caroube, **et les produits à base de cacao qui contiennent plus de 5% de matières grasses végétales (autres que le beurre de cacao) qui sont exclus du champ d'application de la norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981).** Ces produits semblables au chocolat peuvent contenir d'autres ingrédients facultatifs et peuvent inclure la confiserie fourrée. Exemples : le chocolat composé, le chocolat composé aromatisé et coloré, les enrobages en chocolat composé et les fruits à coque et fruits (par ex., les raisins secs) enrobés de chocolat d'imitation. Cette catégorie n'inclut que la portion semblable au chocolat de toute confiserie couverte par le champ d'application de la catégorie d'aliments 05.2.

**05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.:** Inclut tous les types de produits contenant essentiellement du sucre et les produits analogues à usage diététique fabriqués avec des édulcorants intenses nutritifs ou non **qui peuvent ou non contenir du cacao.** Inclut les confiseries dures (05.2.1), et tendres (05.2.2), les nougats et les massepains (05.2.3).

**05.2.1 Confiseries dures:** Produits fabriqués avec de l'eau et du sucre (sirop simple), **ou des édulcorants (nutritifs ou non),** des colorants et des arômes, avec ou sans fourrage, **et produits pouvant contenir ou**

<sup>13</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 708-711.

<sup>14</sup> *Norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981).*

**non du cacao.** Inclut les pastilles et bonbons (confiseries ~~à base de sucre~~ **édulcorées** roulées, découpées et fourrées).<sup>15</sup>

05.2.2 Confiseries tendres: Inclut les confiseries ~~à base de sucre~~ tendres, à mâcher, comme les caramels (contenant du sirop de sucre **ou des édulcorants (nutritifs ou non)**, des matières grasses, des colorants et des arômes); **les produits qui peuvent ou non contenir du cacao (par ex., les caramels durs et les caramels aromatisés au chocolat)**; les confiseries à base de gelée (par ex., les bonbons à la gomme, pâte de fruit gélifiée enrobée de sucre **ou d'édulcorants (nutritifs ou non)**, de gélatine, de pectine, de colorant et d'arôme) et les réglisses.<sup>15</sup> Inclut également les spécialités orientales comme la gelée de haricot sucrée (*yokan*) et la gelée d'agar-agar pour le *mitsumame*.

05.2.3 Nougats et massépains: Le nougat est composé de fruits à coque grillés, de sucre **ou d'édulcorants (nutritifs ou non)**, et de cacao pouvant être consommé tel quel, ou utilisé comme fourrage dans des produits à base de chocolat. Le massépain ~~est une confiserie à base de~~ **est composé de** pâte d'amande et de sucre **ou édulcorants (nutritifs ou non)**, pouvant être mis en forme et coloré pour la consommation directe, ou être utilisé comme fourrage dans des produits à base de chocolat.<sup>15</sup>

05.4 Décorations (par ex. pour boulangerie fine, nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées: Inclut les glaçages et givrages prêts à la consommation pour gâteaux, biscuits, tartes et confiseries à base de pain ou de farine, ainsi que les préparations pour ces produits. Inclut aussi les enrobages à base de sucre ou de chocolat pour les ~~bonbons, les friandises et produits de boulangeries. tels que les enrobages au chocolat pour les bouchées et les nougats et les enrobages au sucre au sucre pour les pastilles.~~ Les sauces et les nappages sucrés comprennent la sauce au caramel utilisée, par exemple, sur ~~les coupes glacées~~ la crème glacée. Ces sauces sucrées diffèrent des sirops (par ex., le sirop d'érable, le caramel et les sirops aromatisés pour ~~le glaçage de~~ la boulangerie fine **et les glaces**) entrant dans la catégorie 11.4. Les nappages à base de fruits sont inclus dans la catégorie 04.1.2.8. La sauce au chocolat est incluse dans la catégorie 05.1.2.

15.2 Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés et les mélanges (avec, par ex., des fruits secs): Inclut tous les types de fruits à coque entiers transformés selon des procédés consistant par exemple à griller par séchage, torrifier, mariner ou cuire, avec ou sans la coque, salés ou non salés. Les fruits à coque enrobés de yogourt, céréales ou miel et les amuse-gueule à base de fruits à coque, de raisins secs et de céréales (du type « trail mix») entrent dans cette catégorie. Les fruits à coque enrobés de chocolat appartiennent à la catégorie 05.1.4, **et les fruits à coque enrobés de chocolat d'imitation sont inclus dans la catégorie 05.1.5.**

---

<sup>15</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 634-636.

**Annexe****Titres et descripteurs dans la catégorie d'aliments pour la confiserie (CODEX STAN 192-1995)**

The titres et les descripteurs dans la catégorie d'aliments pour la confiserie qui sont inclus dans le présent document de travail figurent ci-dessous.

**05.0 Confiserie:**

Inclut tous les produits cacaotés et à base de chocolat (05.1), les autres confiseries (05.2), les gommes à mâcher (05.3) et les décorations pour pâtisserie et nappages (05.4).

**05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat:**

Cette catégorie est divisée afin de tenir compte des différents produits cacaotés et à base de chocolat qui font ou non l'objet d'une norme.

**05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao:**

Inclut différents produits qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits à base de chocolat ou dans la préparation de boissons à base de cacao. La plupart des produits cacaotés ont pour origine les graines de cacao, obtenues à partir des fèves de cacao nettoyées et décortiquées. Le cacao en pâte est le produit par désintégration mécanique de la coque. Selon le produit fini à base de chocolat voulu, les graines de cacao ou le cacao en pâte peut être traité par alcalinisation qui adoucit l'arôme. La pousse de cacao est la fraction des fèves de cacao obtenue comme sous-produit du criblage et du dégermage. La poudre de cacao est le produit obtenu à la suite du dégraissage de la pâte ou de la liqueur de cacao par pression (y compris par torsion) et moulée sous forme de tourteau de cacao de pression. Ce dernier est désintégré et réduit en poudre. La liqueur de cacao est une pâte fluide homogène produite à partir des graines de cacao qui ont été torréfiées, séchées, désintégrées et moulues. Les mélanges à base de cacao et de sucre contiennent uniquement de la poudre de cacao et du sucre. Le chocolat en poudre est fait à partir de liqueur de cacao ou de poudre de cacao et de sucre auquel des arômes peuvent être ajoutés (par exemple, vanilline).<sup>16, 17</sup> Exemples: chocolat en poudre destiné à la préparation de boissons; cacao pour petit déjeuner; pousse de cacao, graines de cacao, pâte de cacao, tourteau de cacao de pression; liqueur de chocolat; préparations à base de cacao (poudres destinées à préparer des boissons chaudes); préparations à base de cacao et de sucre; et préparations sèches pour confiseries à base de sucre et de cacao. Les boissons à base de cacao et les laits chocolatés sont inclus dans la catégorie 01.1.2 et la plupart des produits finis à base de chocolat entrent dans la catégorie 05.1.4.

**05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops):**

Produits qui peuvent être obtenus par adjonction d'une amylase bactérienne à la liqueur de cacao. L'enzyme empêche l'épaississement ou la coagulation du sirop par solubilisation et dextrinisation de l'amidon du cacao. Inclut les produits tels que le sirop de chocolat utilisé pour préparer le lait chocolaté ou le chocolat chaud.<sup>17</sup> Le sirop de chocolat diffère du « fudge » (qui sert, par exemple, à la préparation de coupes glacées), qui entre dans la catégorie 05.4.

**05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries):**

Produits dans lesquels le cacao est mélangé à d'autres ingrédients (en général à base de matières grasses) afin de préparer une pâte malléable utilisée pour tartiner le pain ou comme fourrage dans les produits de boulangerie fine. Exemples: beurre de cacao,<sup>18</sup> fourrage pour bonbons et chocolats, fourrage pour gâteau au chocolat et pâte à tartiner à base de fruit à coque et de chocolat (produit de type *Nutella*).

---

<sup>16</sup> Norme Codex pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981); Norme Codex pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (CODEX STAN 141-1981)

<sup>17</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 708-711

<sup>18</sup> Norme Codex pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981)

#### 05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat:

Le chocolat est produit à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de tourteau de cacao de pression, de cacao en poudre ou de liqueur de cacao avec ou sans adjonction de sucre, de beurre de cacao, d'arômes ou de substances aromatisantes, et d'ingrédients facultatifs (par exemple, noix)<sup>17</sup>. Inclut les fruits à coque et autres fruits (par exemple, raisins secs) enrobés de chocolat, mais pas les fruits à coque enrobés de yogourt, de céréales ou de miel (catégorie 15.2). Exemples: bouchées au chocolat, confiserie au beurre de cacao (composée de beurre de cacao, d'extrait sec laitier et de sucre), chocolat blanc, copeaux de chocolat (par exemple, pour la pâtisserie), chocolat au lait, chocolat à la crème, chocolat doux, chocolat noir, chocolat fourré (chocolat dont la partie centrale se distingue nettement par sa texture du revêtement externe, à l'exclusion des produits de boulangerie des catégories 07.2.1 et 07.2.2), et chocolat composé (chocolat auquel ont été ajoutées des substances comestibles, à l'exception des féculs et des matières grasses, à moins que celles-ci ne soient expressément autorisées).<sup>19</sup>

#### 05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat:

Inclut les produits semblables, en apparence, au chocolat, qui ne contiennent pas de cacao mais qui présentent des caractéristiques organoleptiques analogues. Exemples: copeaux de caroube.

#### 05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.:

Inclut tous les types de produits contenant essentiellement du sucre et les produits analogues à usage diététique fabriqués avec des édulcorants nutritifs ou non. Inclut les confiseries dures (05.2.1) et tendres (05.2.2), les nougats et les massapains (pâte d'amande et sucre) (05.2.3).

##### 05.2.1 Confiseries dures:

Produits fabriqués avec de l'eau et du sucre (sirop simple), des colorants et des arômes, avec ou sans fourrage. Inclut les pastilles et bonbons (confiseries à base de sucre aplaties, découpées et fourrées).<sup>20</sup>

##### 05.2.2 Confiseries tendres:

Inclut des confiseries à base de sucre, tendres, à mâcher, comme les caramels (contenant du sirop de sucre, des matières grasses, des colorants et des arômes); des confiseries à base de gelée (bonbons à la gomme, pâte de fruit gélifiée enrobée de sucre, obtenus à partir de sucre, de gélatine, de pectine, de colorant et d'arômes); et les réglisses.<sup>20</sup> Inclut également des spécialités orientales comme la gelée de haricot sucrée (*yokan*) et la gelée d'agar-agar pour le *mitsumame*.

##### 05.2.3 Nougats et pâtes d'amande:

Le nougat est composé de fruits à coque grillés, de sucre et de cacao. Il peut être consommé en tant que tel ou utilisé comme fourrage dans des produits à base de chocolat. Le massapain est une confiserie à base de pâte d'amande et de sucre, qui peut être mise en forme et colorée pour la consommation directe ou qui peut être utilisée comme fourrage dans des produits à base de chocolat.<sup>20</sup>

#### 05.3 Gomme à mâcher (chewing gum):

Produit à base de gomme naturelle ou artificielle contenant arômes, édulcorants (nutritifs ou non), composés aromatiques et autres additifs. Inclut la gomme à claquer et la gomme purifiant l'haleine.

#### 05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées

Inclut les glaçages et givrages prêts à la consommation pour gâteaux, biscuits, tartes et confiseries à base de pain ou de farine, ainsi que les préparations pour ces produits. Inclut aussi les enrobages à base de sucre ou de chocolat pour les bonbons, les friandises et les produits de boulangerie, tels que les enrobages au chocolat pour les bouchées et les nougats et les enrobages au sucre pour les pastilles. Parmi les sauces et nappages sucrés, inclut la sauce au caramel, utilisée par exemple, sur les coupes glacées. Ces sauces sucrées diffèrent

<sup>19</sup> Norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981)

<sup>20</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 634-636



des sirops (par exemple, sirops d'érable, de caramel ou aromatisés pour le glaçage de la boulangerie fine) entrant dans la catégorie 11.4. Les nappages à base de fruits sont inclus dans la catégorie 04.1.2.8 et la sauce au chocolat dans la catégorie 05.1.2.