

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT; Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Téléx: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome

Facsimile: (6)522.54593

**ALINORM 97/14**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**  
**Vingt-deuxième session**  
**Genève, 23-28 juin 1997**

**RAPPORT DE LA SEIZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES**  
**PRODUITS CACAOTES ET LE CHOCOLAT**  
**Thoune (Suisse)**  
**30 septembre - 2 octobre 1996**

W3494

## RESUME ET CONCLUSIONS

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

### QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DE LA COMMISSION

Le Comité:

- a demandé l'approbation officielle de la Commission pour élaborer la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat.

### AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

- a renvoyé l'avant-projet de norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat à l'étape 3, dans la mesure où plusieurs questions nécessitaient un examen plus approfondi et du fait notamment qu'il n'avait pas pu parvenir à un consensus sur la question de savoir s'il convenait d'autoriser l'utilisation des graisses végétales autres que le beurre de cacao dans la fabrication des produits à base de chocolat, il a décidé en outre de demander des informations supplémentaires sur les incidences d'une décision dans ce domaine sur le commerce et l'économie des pays producteurs de cacao et des justifications technologiques concernant l'utilisation de ces graisses, afin de pouvoir prendre une décision à l'une de ses prochaines sessions; et
- a renvoyé à l'étape 3 les avant-projets de normes pour le beurre de cacao; pour le cacao en grains, le cacao en pâte, le tourteau de cacao et la poudre de cacao destinés à la fabrication de cacao et de produits à base de chocolat; et pour le cacao en poudre et les préparations sèches à base de cacao et de sucre, pour observations supplémentaires de la part des gouvernements, étant entendu que le chocolat de couverture/chocolat de couverture au lait, ainsi que le chocolat en poudre et les préparations à base de chocolat pour boissons, seraient incluses dans les normes pour le cacao en grains et pour le cacao en poudre, respectivement.

## TABLE DES MATIERES

	<b>Paragraphes</b>
OUVERTURE DE LA SESSION.....	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR.....	2
EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT .....	3 - 59
EXAMEN A L'ETAPE 4 DES AVANT-PROJETS DE NORMES REVISEES POUR LE BEURRE DE CACAO, POUR LE CACAO EN GRAINS, LE CACAO EN PATE, LE TOURTEAU DE CACAO ET LA POUDRE DE CACAO DESTINES A LA FABRICATION DE CACAO ET DE PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT, ET POUR LE CACAO EN POUDRE ET LES PREPARATIONS SECHES A BASE DE CACAO ET DE SUCRE .....	60
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS .....	61
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION .....	62

## LISTE DES ANNEXES

	<b>Page</b>
ANNEXE I - LISTE DES PARTICIPANTS.....	13

## RAPPORT DE LA SEIZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES PRODUITS CACAOTES ET LE CHOCOLAT

### OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

1. Le Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat a tenu sa seizième session à Thoune (Suisse) du 30 septembre au 2 octobre 1996, à l'aimable invitation du Gouvernement suisse. La session a été ouverte et présidée par M. Pierre Rossier, Président du Comité national suisse du Codex Alimentarius. Etaient présents des délégués et observateurs de 29 pays membres et 7 organisations internationales. La liste des participants et des membres du Secrétariat se trouve à l'Annexe I au présent rapport.

### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)

2. Le Comité a adopté l'ordre du jour tel qu'il figure dans le document CX/CPC 96/1.

### EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT<sup>1</sup> (Point 3 de l'ordre du jour)

3. Le Comité a noté que le Secrétariat suisse avait préparé un nouvel Avant-projet de norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat en regroupant les normes Codex existantes pour le chocolat, pour la confiserie au beurre de cacao et pour le chocolat composé et le chocolat fourré, respectivement, compte tenu des observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 1995/28-CPC. Ce travail avait pour but de simplifier la norme, de façon à rendre moins restrictive et plus souple. Le Comité s'est vivement félicité de l'initiative prise par la Suisse et a approuvé cette simplification. Le Comité est convenu de placer entre crochets un certain nombre de paragraphes dont il devrait poursuivre l'examen à ses futures sessions.

#### 1. Champ d'application

4. Le Comité est convenu de ne pas faire figurer le mot "finals" après "consommateurs", cette précision étant jugée inutile. Il a également décidé de remplacer l'expression "édulcorant de masse" par "édulcorant".

---

<sup>1</sup> CX/CPC 96/2, CX/CPC 96/3 (Observations sur les normes existantes des pays ci-après: Afrique du Sud, Côte d'Ivoire, Espagne, France, Pays-Bas, Pologne, République tchèque, Royaume-Uni et de Caobisco); CX/CPC 96/3-Add.2 (Observations sur les normes existantes de la CE); CX/CPC 96/3-Add.3 (Observations sur le document CX/CPC 96/2 des pays ci-après: Australie, Brésil, Canada, Côte d'Ivoire, Danemark, Equateur, Etats-Unis, Ghana, Hongrie, Italie, Japon, Malaisie, Maurice, Nouvelle-Zélande, Philippines, République de Corée, République tchèque, Thaïlande, Trinité et Tobago, et de Caobisco, COPAL et IOCCC); CX/CPC 96/3-Add.4 (Document de séance no. 1: Méthodes d'analyse); CX/CPC 96/3-Add.5 (Document de séance no. 2: Observations de l'Inde et de la CE); CX/CPC 96/3-Add.6 (Document de séance no.3: Observations du Pérou); CX/CPC 96/3-Add.7 (Document de séance no. 4: Observations de l'Indonésie).

## 2.1 Chocolat

### Premier paragraphe

5. Le Comité s'est demandé de quelle manière le tableau résumant les caractéristiques des produits pourrait être mentionné dans la norme. Bien qu'il y ait eu consensus sur le fait que la description des produits était celle donnée dans le texte de la norme, le Comité a consacré un débat à cette question de manière à éviter toute confusion. Quelques délégations ont appuyé la proposition du Royaume-Uni tendant à ce que le tableau soit présenté de telle façon qu'il soit évident que le texte seul faisait foi en cas de contradiction. Toutefois, d'autres délégations ont estimé que ce tableau était utile et qu'il faisait partie intégrante de la norme et ont souhaité le maintien du libellé actuel. Le Comité est convenu de proposer en guise de compromis de remplacer l'expression "présentées dans la Table" par "résumés dans le tableau".

6. Le Comité est convenu de donner un sens général au terme "édulcorant", qui engloberait notamment le miel. Des modifications rédactionnelles ont été introduites pour préciser que la combinaison de certains produits était facultative.

7. On a noté que la définition révisée du chocolat englobait la définition antérieure du chocolat composite, bien que ce produit ait été retiré de la norme, ce qui risquait de prêter à confusion. Le Comité a envisagé la possibilité de réintroduire la définition du chocolat composite et est convenu de modifier la dernière phrase de ce paragraphe de manière à préciser qu'il est interdit d'ajouter de la farine et de l'amidon (sauf dans les produits mentionnés à la section 2.4.3 de la norme révisée), ainsi que des graisses animales autres que la matière grasse laitière.

8. La délégation française a manifesté son désaccord avec cette décision, estimant que la distinction entre produits alimentaires discernables et produits alimentaires non discernables, devrait être conservée.

### Second paragraphe

9. Le Comité a consacré un long débat au second paragraphe relatif à l'adjonction de graisses végétales autres que le beurre de cacao. De nombreux pays producteurs de cacao ont fait part de leur préoccupation, craignant que l'emploi de graisses végétales autres que le beurre de cacao dans les produits à base de chocolat n'entraîne une diminution de la consommation de cacao et une perte économique pour leur pays et n'aille à l'encontre des Articles 32 et 33 de l'Accord international sur le cacao. Les délégations du Cameroun et de la Côte d'Ivoire ont présenté des informations sur la perte de revenu qui découlerait de la diminution de la consommation de cacao (200 000 t.). La délégation de la Côte d'Ivoire, rappelant que le Codex a pour objet de protéger la santé du consommateur, a souligné que le consommateur devait être correctement informé de la composition des produits; mais qu'il n'existait pas de méthodes d'analyse appropriées permettant de contrôler la teneur en graisses végétales autres que le beurre de cacao. Dans ces conditions, le chocolat étant un produit à base d'extrait sec de cacao et de beurre de cacao, les produits comportant des graisses végétales autres que du beurre de cacao ne sauraient porter le nom de chocolat. Cette position a été partagée par plusieurs pays non producteurs de cacao, dont la France et la Belgique, pour diverses raisons, notamment parce que la teneur en cacao du chocolat et des produits à base de chocolat était toujours supérieure au niveau minimum prescrit dans la norme, pour des raisons technologiques. La délégation des Pays-Bas a souligné la nécessité d'une disposition harmonisée sur cette question. On a mentionné également que les méthodes d'analyse actuelles ne permettaient pas de distinguer les différentes graisses végétales.

10. De nombreux autres pays ont cependant été d'avis qu'il conviendrait d'offrir aux consommateurs un choix plus vaste de produits. On a noté que les graisses végétales autres que le beurre de cacao remplissaient une fonction analogue à celle du beurre de cacao et étaient utiles sur le plan technologique, en particulier, en climats tropicaux. Il a été précisé que les graisses végétales autres que le beurre de cacao ne seraient pas utilisées à la place du beurre de cacao, mais conjointement à celui-ci. La délégation autrichienne a fait savoir au Comité que depuis l'entrée en vigueur de la législation autorisant l'utilisation de graisses végétales autres que le beurre de cacao, dans une proportion de 5%, la consommation de produits cacaotés bruts avait augmenté dans son pays. L'observateur de Caobisco a fait état des résultats d'une étude récente de l'incidence économique, dans les pays producteurs, de l'introduction de graisses végétales autres que le beurre de cacao, qui montrait que la diminution de la consommation serait bien plus faible que prévu initialement, puisqu'elle se situerait aux alentours de 33 000 t. de fèves de cacao. L'étude démontrait, en outre, qu'en raison d'un déficit de production croissant, les cours du cacao étaient en hausse et continueraient vraisemblablement à augmenter, de sorte que les pays producteurs n'avaient pas à craindre de perte de revenu, mais pouvaient au contraire s'attendre à des revenus croissants. A propos d'autres observations concernant la conformité du produit avec l'Accord international sur le cacao, l'observateur de Caobisco a fait valoir que l'Accord stipulait qu'aucune substitution n'était autorisée si elle risquait d'induire le consommateur en erreur, ce qui n'était pas le cas, puisque la teneur minimale en cacao était maintenue et puisque le produit serait accompagné d'une liste d'ingrédients. La délégation des Philippines a proposé que la teneur en graisses végétales ne dépasse pas 5% de la teneur totale en matières grasses du produit fini, sans que la teneur minimale en produits cacaotés soit réduite pour autant.

11. Le Comité a noté la situation actuelle dans la CE, où un groupe de pays interdisait l'emploi de graisses végétales autres que le beurre de cacao, alors que d'autres pays l'autorisaient. En outre, la directive de la CE pour le chocolat était en cours de simplification et de mise à jour.

12. A la suite d'un long débat, le Comité a décidé de placer ce paragraphe entre crochets, étant entendu qu'un complément d'informations sur les incidences d'une décision dans ce domaine sur le commerce et l'économie des pays producteurs de cacao, et sur les justifications technologiques d'une telle décision était nécessaire pour permettre au Comité de parvenir à une conclusion à propos de ce paragraphe.

#### **2.1.2 Chocolat non sucré et**

#### **2.1.3 Chocolat (noir) sucré**

13. Le Comité a décidé de conserver ces deux définitions, étant donné que ces produits étaient vendus directement aux consommateurs en Amérique du Nord.

#### **2.1.4 Chocolat au lait**

14. Le Comité s'est demandé s'il valait mieux conserver deux définitions distinctes pour le chocolat au lait et le chocolat au lait à forte teneur en lait (comme c'est le cas dans le projet de norme à l'examen), ou bien les réunir en une seule définition couvrant tous les types de chocolat au lait.

15. Plusieurs délégations ainsi que l'observateur de la CE ont été d'avis qu'il était préférable de maintenir une distinction entre les définitions de ces deux produits, étant donné que chacun avait une proportion d'extraits secs de cacao différente (25% et 20%), tandis que d'autres délégations se

déclaraient favorables à une définition unique. Le Comité est convenu de maintenir les deux définitions.

16. Le Comité a noté que les noms de ce produit en français et en espagnol ("chocolat de ménage" et "chocolate familiar" respectivement) ne correspondaient pas à l'appellation anglaise "High Milk Content Chocolate"; il s'est demandé comment harmoniser ces appellations dans ces trois langues. Quelques délégations ont estimé que la mention "High Milk Content Chocolate" laissait supposer une qualité supérieure, alors que la teneur en cacao de ce type de chocolat était plus faible, ce qui induirait le consommateur en erreur. D'autres délégations ont fait valoir que ce type de produit répondait à une demande des consommateurs et qu'il ne saurait être décrit comme "household chocolate", expression laissant entendre une qualité inférieure. Le Comité n'a pas été en mesure de choisir une appellation satisfaisante pour ce produit et a mis entre crochets le titre de la section 2.1.4.2 Chocolat au lait à forte teneur en lait.

17. Le Comité a accepté, malgré certains avis contraires, la suggestion de la délégation de l'Inde tendant à abaisser la teneur minimale en matière grasse laitière de 3,5% à 2,5%, compte tenu des difficultés de conservation de ce produit en climats tropicaux.

#### **2.1.5 Chocolat au lait écrémé**

18. Le Comité a décidé de ne pas modifier la teneur maximale en matière grasse laitière, car lorsque du lait écrémé contenant 0,5% de matière grasse laitière est utilisé pour la fabrication de chocolat au lait écrémé, la teneur maximale en matière grasse laitière du produit ne peut pas être supérieure à 0,5% (sur la base de la matière sèche).

#### **2.1.6 Chocolat à la crème**

19. Le Comité a décidé de supprimer la teneur minimale en matières grasses.

#### **2.1.7 Confiserie au beurre de cacao/chocolat blanc**

20. La délégation du Japon a estimé qu'étant donné que la confiserie au beurre de cacao ne contenait pas de composants secs dégraissés de cacao, sa définition devrait être séparée de celles des produits contenant des composants secs dégraissés de cacao, tels que le chocolat. Le Comité a toutefois décidé de laisser cette définition dans la section 2.1.

#### **2.2.2 Chocolat au lait en vermicelle ou en flocons**

21. Le Comité est convenu de ramener la teneur minimale en extrait sec laitier de 14% à 12%. Il est également convenu de ramener la teneur en matière grasse laitière de 3,5% à 3%, calculant qu'une réduction de l'extrait sec laitier de 2% entraînerait une diminution de 0,5% de la matière grasse laitière. Le Comité a supprimé la mention d'une teneur minimale en matières grasses, comme à la section 2.1.6.

### 2.3 Chocolat fourré

22. Le Comité a décidé de conserver la deuxième phrase de la section relative à l'exclusion des produits de boulangerie, de pâtisserie et de biscuiterie et des crèmes glacées, l'opinion générale étant que sa suppression modifierait complètement le sens de cette section. Il a également décidé de ne pas mentionner dans cette section d'autres produits proposés par la délégation du Japon, dans la mesure où ils ne faisaient pas actuellement l'objet d'exportations.

23. Le Comité a décidé de conserver la troisième phrase du premier paragraphe établissant un pourcentage minimal du poids total du produit pour la partie chocolat de l'enrobage et d'harmoniser les textes français et espagnol avec l'anglais.

24. On a fait valoir que bien que le chocolat d'enrobage soit utilisé pour la fabrication du chocolat fourré et qu'il s'agisse d'un produit différent du chocolat, contenant moins de composants secs de cacao et plus de beurre de cacao, il n'était pas défini dans la norme. Il a été proposé soit d'établir une définition, soit de reprendre celle qui figurait dans les normes existantes. Le Comité a décidé de mentionner le chocolat d'enrobage et le chocolat d'enrobage au lait dans la première phrase et d'attendre l'examen des Avant-projets de normes pour les produits cacaotés semi-finis, au titre du point 4 de l'ordre du jour, pour reprendre le débat à ce sujet.<sup>2</sup>

### 2.4 Autres produits à base de chocolat

25. La délégation australienne a fait valoir que ce type de produit pourrait être réglementé de manière satisfaisante dans le cadre d'une norme générale pour les aliments composites.

#### 2.4.1 Confiseries au chocolat

26. La délégation indienne a proposé de supprimer l'expression "de la taille d'une bouchée", qui ne s'appliquait pas aux confiseries au chocolat en barre. Le Comité a décidé toutefois de la conserver.

27. Le Comité est convenu d'ajouter une référence à la section 2.4.2 ainsi qu'au chocolat d'enrobage et au chocolat d'enrobage au lait, comme à la section 2.3, dans la mesure où ces produits étaient utilisés pour la fabrication des confiseries au chocolat.

#### 2.4.2 Chocolat dit Gianduja

28. Le Comité est convenu d'utiliser le texte proposé par la délégation italienne et par l'observateur de la CE pour la description du chocolat dit Gianduja et Gianduja au lait.

29. On a proposé d'insérer une référence à la définition du chocolat figurant à la section 2.1.1. Toutefois, le Comité a rappelé que le Gianduja était un nouveau produit qui n'était pas précédemment couvert par la norme; il a reconnu qu'en raison de ses caractéristiques particulières, ce produit ne correspondait pas à cette définition, particulièrement en ce qui concernait les teneurs minimales en composants secs de cacao et en beurre de cacao. Le Comité a noté qu'il ne saurait exister de confusion entre le Gianduja et les autres produits puisque l'appellation utilisée au fin de l'étiquetage était un nom spécifique.

---

<sup>2</sup> Faute de temps, le Comité n'a pas pu examiner ces normes.

## **Chocolat aromatisé**

30. Le Comité, estimant que la description de ce produit n'était pas nécessaire, est convenu de la supprimer.

### **2.4.3 Chocolate a la taza**

31. Le Comité, notant qu'il s'agissait d'un produit faisant l'objet d'exportations importantes en Espagne, est convenu de conserver cette section telle qu'elle figure actuellement dans la norme.

## **Tableau**

32. La délégation du Royaume-Uni a fait valoir que les informations figurant dans le tableau résumaient celles qui se trouvaient dans la section 2. Elle a proposé que ce tableau figure en annexe à la norme ou bien d'insérer une phrase indiquant la nature de ce tableau (voir aussi par. 5). Le Comité a décidé de modifier comme suit le titre du tableau: "Tableau récapitulatif des dispositions de la section 2 relatives à la composition". Ce tableau devait être modifié conformément aux amendements apportés à la section 2.

## **3. Additifs alimentaires**

### **3.2 Emulsifiants**

33. Le Comité est convenu que tous les émulsifiants énumérés devraient être autorisés dans tous les produits à base de chocolat mentionnés dans les normes. La délégation du Brésil a fait part de ses réserves au sujet de cet amendement.

34. Le Comité a examiné la question des teneurs maximales en émulsifiants. Si quelques délégations se sont déclarées favorables à la suppression d'une telle limite, d'autres ont estimé qu'elle était nécessaire pour les émulsifiants à DJA.<sup>3</sup> Le Comité a décidé de conserver les limites relatives à l'emploi d'émulsifiants à DJA numériques et de supprimer l'expression "seul ou", étant donné que les concentrations maximales mentionnées pour chaque émulsifiant dans la liste étaient inférieures à la limite applicable au total des émulsifiants. Le Comité a également décidé de ne pas porter à 20 g/kg la concentration maximale, estimant qu'une concentration de 15 g/kg était suffisamment élevée pour couvrir l'emploi des émulsifiants utilisés en combinaison.

35. Le Comité a également décidé de maintenir le monostéarate de sorbitane et le tristéarate de sorbitane dans la liste et d'y ajouter le glycérol avec une concentration maximale correspondant aux BPF.

---

<sup>3</sup> DJA: Dose journalière admissible.

### 3.3 Aromatisants

36. Le Comité est convenu de modifier les concentrations maximales de tous les aromatisants mentionnés en remplaçant l'expression "en petite quantité pour réaliser un équilibre organoleptique" par "BPF", étant donné que l'expression "petite quantité" n'avait pas été définie. La délégation du Japon a proposé de supprimer l'expression "sauf ceux imitant la saveur naturelle du chocolat ou du lait" de manière à renforcer la saveur. Le Comité a toutefois décidé de conserver cette expression, jugée nécessaire pour prévenir les fraudes.

### 3.4 Edulcorants

37. Le Comité est convenu de modifier le titre de la section relative aux édulcorants, de remplacer la limite maximale pour la thaumatine par "BPF" et d'ajouter les édulcorants ci-après à la liste des édulcorants autorisés:

<b>Edulcorant</b>	<b>Concentration maximale</b>
420 Sorbitol	BPF
421 Mannitol	BPF
953 Isomalt	BPF
965 Maltitol	BPF
966 Lactitol	BPF
967 Xylitol	BPF
959 Néochespéridine dihydrochalcone	100 mg/kg

Les délégations du Canada et des Etats-Unis ont exprimé des réserves, estimant que les édulcorants non nutritifs ne devraient pas être utilisés dans les produits à base de chocolat (voir également par. 48). La délégation de la Malaisie a suggéré que dans les cas où l'aspartame était utilisé, il convenait d'indiquer la présence de phénylalanine sur l'étiquette, à l'intention des consommateurs allergiques à ce produit.

38. Le Comité est convenu de transférer la polydextrose dans une nouvelle section pour les agents de charge, cette substance n'ayant aucune fonction édulcorante.

### 3.5 Agents de glaçage

39. Le Comité a noté que des agents de glaçage étaient utilisés dans la fabrication des produits à base de chocolat et est convenu d'établir une nouvelle section pour ces agents:

<b>Agent de glaçage</b>	<b>Concentration maximale</b>
414 Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF
440 Pectine	BPF
901 Cire d'abeille, blanche et jaune	BPF
902 Cire de Candelila	BPF
903 Cire de Carnauba	BPF
904 Beurre de Karité	BPF

### 3.6 Antioxygènes

40. La délégation des Etats-Unis a demandé d'inclure les antioxygènes ci-après utilisés dans la fabrication de la confiserie au beurre de cacao:

<b>Antioxygène</b>	<b>Concentration maximale</b>
304 Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg
319 Butylhydroquine tertiaire	200 mg/kg
320 Hydroxyanisole butylé	200 mg/kg
321 Hydroxytoluène butylé	200 mg/kg
310 Gallate de propyle	200 mg/kg
307 Alpha-tocophérol	750 mg/kg

#### Justification technologique

L'emploi d'antioxygènes est nécessaire dans les pays couvrant une vaste superficie géographique pour prolonger la durée de conservation des produits. Le succès de la commercialisation dépend du maintien de la fraîcheur du produit jusqu'à sa vente au consommateur.

On notera également que la matière sèche non grasse du cacao, qui contient des antioxygènes naturels, est enlevée lors de la formulation de ce produit.

41. Faute de temps pour l'examiner, le Comité a décidé de placer entre crochets l'ensemble de cette section.

### 3.7 Colorants

42. Le Comité est convenu d'incorporer les colorants or (175) et argent (174) pour la décoration des produits à base de chocolat, avec comme limite maximale les BPF, conformément à une proposition de l'observateur de la CE.

## 4. Contaminants

43. Le Comité a décidé de porter les concentrations maximales de cuivre dans les produits décrits dans les sections 2.1 à 2.4 de la Norme (à l'exception du chocolat non sucré) et dans le chocolat non sucré, respectivement de 15 mg/kg à 20 mg/kg et de 30 mg/kg à 35 mg/kg, conformément aux données analytiques sur le cacao en pâte recueillies par les Pays-Bas pendant sept ans. Le Comité n'a pas accepté la proposition de ramener la concentration maximale de plomb de 1 mg/kg à 0,1 mg/kg (pour les produits, sauf le chocolat non sucré) et de 2 mg/kg à 0,2 mg/kg (pour le chocolat non sucré), parce qu'il ne disposait pas de données justificatives.

## 5. Hygiène

44. Le Comité a décidé de conserver le texte Codex normalisé figurant dans le Manuel de procédure.

## 6. Etiquetage

45. A la section 6.1.1, le Comité est convenu de renvoyer aux désignations figurant dans la section 2, Description, plutôt qu'à celles figurant dans le tableau, de façon à éviter toute confusion.

### Section 6.1.2

46. Le Comité a eu un échange de vues prolongé sur la question de savoir s'il convenait de faire figurer dans la désignation du produit les denrées alimentaires ajoutées en quantité égale ou supérieure à 5% du poids du produit. Quelques délégations ont estimé que cette question ne devrait être examinée que lorsque le problème de l'adjonction de graisses végétales aurait été résolu. L'observateur de la CE a fait savoir au Comité que, sous sa forme actuelle, le projet de directive de la CE exigeait que les graisses végétales autres que le beurre de cacao ajoutées au chocolat soient mentionnées dans la liste des ingrédients.

47. Le Comité est convenu de maintenir la définition actuelle entre crochets pour le moment, étant entendu qu'il reprendrait son examen en même temps que celui de l'adjonction de graisses végétales. On a également noté que cette section ne visait pas particulièrement les graisses végétales, puisqu'elle se trouvait déjà dans la norme actuelle, mais qu'elle était applicable à toutes les denrées alimentaires ajoutées. L'observateur de la CE a déclaré que le taux de 5% ne devrait pas être appliqué aux noisettes du gianduja/gianduja au lait, ni à la farine dans le chocolat à la taza.

48. Le Comité a également fait sienne la proposition de la délégation des Philippines tendant à insérer la phrase suivante: "Lorsque le sucre est entièrement remplacé par des édulcorants, une déclaration appropriée devrait être incluse dans la désignation du chocolat". Il a estimé, en effet, le remplacement des sucres par des édulcorants modifiait les caractéristiques essentielles du chocolat et que des informations spécifiques devraient être données aux consommateurs. La délégation du Canada a accepté que des édulcorants non nutritifs puissent être utilisés, à condition qu'ils soient déclarés dans la désignation du produit (voir par. 37 ci-dessus). La délégation australienne s'est opposée à l'inclusion de désignations chimiques dans le nom des produits.

### 6.1.6 Chocolats assortis

49. Le Comité est convenu que les ingrédients pouvaient être déclarés dans une liste unique couvrant tous les produits de l'assortiment ou au contraire dans une liste distincte pour chaque produit de l'assortiment.

### Section 6.1.7

50. Le Comité est convenu de modifier le titre de la section 6.1.7 qui devient Autres informations demandées et non plus Chocolat aromatisé, cette catégorie de produits ayant été supprimée de la section Description. Il a également décidé que l'arôme caractérisant devrait figurer dans le nom du produit.

51. Le Comité s'est demandé s'il convenait de conserver les sections 6.1.7.3 et 6.1.7.4 concernant respectivement l'adjonction de café et de spiritueux; il est convenu de supprimer ces deux sections, cette question étant couverte par la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. En réponse à une question de la Malaisie, le Comité a été informé que les spiritueux et liqueurs ajoutés au produit devaient obligatoirement figurer dans la liste des

ingrédients. On a noté, en outre, que la mention du terme "Halal" sur l'étiquette était couverte par le Projet de directives pour l'emploi du terme "Halal"<sup>4</sup>. A cet égard, la délégation de l'Indonésie a également exprimé l'opinion que l'emploi du terme "Halal" devait correspondre à des mentions d'étiquetage appropriées.

### **Section 6.1.8**

52. Le Comité a examiné la proposition de Caobisco tendant à introduire une nouvelle section 6.1.8 concernant l'emploi du terme "chocolat" dans la désignation d'autres produits alimentaires, lorsque du chocolat entrerait dans leur fabrication (par ex. gâteau au chocolat). Quelques délégations se sont déclarées préoccupées par les conséquences que pourrait avoir cette proposition, qui nécessitait un examen plus approfondi. Le Comité est convenu d'insérer cette nouvelle section entre crochets.

### **6.2 Liste des ingrédients**

53. Le Comité est convenu de supprimer cette section, n'ayant rien à ajouter aux dispositions de la Norme générale sur l'étiquetage.

### **6.3 Déclaration de la teneur minimale en cacao**

54. Le Comité est convenu de supprimer la mention de l'extrait sec laitier et des composants secs du cacao à proximité du nom du produit. La délégation des Etats-Unis a fait valoir que cette déclaration n'était pas nécessaire, puisque le produit devait être conforme aux dispositions de la Norme.

55. Le Comité a eu un échange de vues sur la façon de calculer les pourcentages à déclarer. Quelques délégations se sont déclarées favorables à un mode de calcul fondé sur la déduction des seules denrées alimentaires ajoutées discernables, étant donné que le mode de calcul actuel, après déduction de toutes les denrées alimentaires, aurait pour conséquence d'augmenter artificiellement le pourcentage de composants secs de cacao et d'induire de ce fait le consommateur en erreur. Plusieurs délégations ont néanmoins estimé que le mode de calcul actuel était satisfaisant et le Comité est convenu de conserver le mode de calcul fondé sur la déduction de toutes les autres denrées comestibles (discernables ou non). La délégation de la Côte d'Ivoire a exprimé ses réserves à ce sujet.

56. L'observateur de la CE a suggéré d'inclure une disposition relative à l'information et aux descriptions portant sur les critères de qualité applicables au chocolat et aux produits à base de chocolat, et plus particulièrement aux produits à forte teneur en composants secs de cacao.

### **6.4 Contenu net**

57. Plusieurs délégations ont fait valoir que la dispense actuelle applicable aux petits conditionnements jusqu'à 50 g ne devrait pas être applicable au-delà de 15 g. On a également proposé d'établir les règles d'étiquetage pour les petits conditionnements en fonction de la surface au lieu du poids. Le Comité est convenu néanmoins de conserver cette section telle quelle figure dans la norme.

---

<sup>4</sup> ALINORM 97/22, par. 3.

## 7. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

58. Par manque de temps, le Comité n'a pas été en mesure d'aborder cette question; il est convenu de l'examiner à sa prochaine session.

### Etat d'avancement de l'Avant-projet de norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat

59. Plusieurs points de la norme devant faire l'objet d'un examen plus approfondi, le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme à l'étape 3 de la procédure pour obtenir de nouvelles observations sur le texte tel qu'amendé au cours de la présente session.

### EXAMEN A L'ETAPE 4 DES AVANT-PROJETS DE NORMES REVISEES POUR LE BEURRE DE CACAO, POUR LE CACAO EN GRAINS, LE CACAO EN PATE, LE TOURTEAU DE CACAO ET LA POUDRE DE CACAO DESTINES A LA FABRICATION DE CACAO ET DE PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT, ET POUR LE CACAO EN POUDRE ET LES PREPARATIONS SECHES A BASE DE CACAO ET DE SUCRE<sup>5</sup> (Point 4 de l'ordre du jour)

60. Par manque de temps, le Comité n'a pas été en mesure d'examiner les Avant-projets de normes révisées pour le beurre de cacao, pour le cacao en grains, le cacao en pâte, le tourteau de cacao et la poudre de cacao destinés à la fabrication de cacao et de produits à base de chocolat, et pour le cacao en poudre et les préparations sèches à base de cacao et de sucre. Il est convenu de les renvoyer à l'étape 3 pour observations supplémentaires des gouvernements. Il est convenu d'inclure à sa prochaine session le chocolat de couverture/chocolat de couverture au lait et le chocolat en poudre et les préparations à base de chocolat pour boissons dans les normes pour le cacao en grains et pour le cacao en poudre, respectivement.

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

61. Le Comité a confirmé son intention de poursuivre l'élaboration des Avant-projets de normes suivants: chocolat et produits à base de chocolat, beurre de cacao, cacao en grains, cacao en pâte, tourteau de cacao, poudre de cacao destinés à la fabrication du cacao et des produits à base de chocolat, cacao en poudre et préparations sèches à base de cacao et de sucre. Le Comité demandera à la Commission d'approuver l'élaboration de l'Avant-projet de norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat.

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

62. La prochaine session du Comité se tiendrait, en principe, en 1998. La date et le lieu en seraient décidés conjointement par le Gouvernement hôte et le Secrétariat du Codex.

---

<sup>5</sup> CL 1995/28-CPC, CX/CPC 96/3 (Observations des pays suivants: Afrique du Sud, Côte d'Ivoire, Espagne, France, Pays-Bas, Norvège, Pologne, République tchèque, Royaume-Uni et de Caobisco); CX/CPC 96/3-Add.1 (Observations des pays suivants: Afrique du Sud, Côte d'Ivoire, Espagne, France, Pays-Bas, Norvège, Pologne, République tchèque, Royaume-Uni et Caobisco); CX/CPC 96/3-Add.2 (Observations de la CE); CX/CPC 96/3-Add.3 (Observations de la Hongrie, du Japon, de la Thaïlande et de l'IOCCC); CX/CPC 96/3-Add.4 (Document de séance no.1: Méthodes d'analyse).

**ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX**

<b>Objet</b>	<b>Etape</b>	<b>Mesure à prendre par</b>	<b>Référence ALINORM 97/16</b>
Avant-projet de norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat	1,2,3	22ème session de la Commission Gouvernements	Par. 3-59
Avant-projet de norme révisée pour le beurre de cacao	3	Gouvernements	Par. 60
Avant-projet de norme révisée pour le cacao en grains, le cacao en pâte, le tourteau de cacao et la poudre de cacao destinés à la fabrication de cacao et de produits à base de chocolat	3	Gouvernements	Par. 60
Avant-projet de norme révisée pour le cacao en poudre et les préparations sèches à base de cacao et de sucre	3	Gouvernements	Par. 60

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

**Chairman:** Pierre Rossier  
Chairman  
Swiss National Committee of the Codex Alimentarius  
Swiss Federal Office of Public Health  
3003 Berne  
Switzerland  
Tel.: +41 31 322 95 72  
Fax: +41 31 322 95 74

**AUSTRALIA  
AUSTRALIE**

Dr. Lachlan Strahan  
Second Secretary  
Australian Embassy  
Godesberger Allee 105-107  
53175 Bonn  
Germany  
Tel.: +49 228 8103149  
Fax: +49 228 376268  
E-Mail: lachlan.strahan@dfat.gov.au

Timothy Piper  
Manager, Corporate and Legal Affairs  
Confectionery Manufacturers of Australasia  
PO Box 527  
Camberwell Vic 3124  
Tel.: +61 3 98131600  
Fax: +61 3 98825473

Robyn Banks  
Manager, Regulatory Affairs and Nutrition  
Australian Food Council  
c/o Nestlé Australia Ltd.  
GPO Box 4320  
Sydney NSW 2001  
Tel.: +61 2 99312345  
Fax: +61 2 99312610

**AUSTRIA  
AUTRICHE**

Dipl. Ing. Otto Riedl  
Obmann des Verbandes der Süßwaren-  
Industrie  
Felix-Mottl-Strasse 50  
A-1190 Wien  
Tel.: +43 222 342120  
Fax: +43 4862155

**BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA**

Charles Crémer  
Chef de service  
Ministère de la Santé Publique  
Inspection des denrées alimentaires  
Cité administrative de l'Etat  
Quartier Esplanade, 11ème étage  
1010 Bruxelles  
Tel.: +32 2 210 48 43  
Fax: +32 2 210 48 16  
E-Mail: cremer@health.fgov.be

Théo Biebaut  
Premier conseiller  
Relations Economiques  
Rue G. Leman 60  
1040 Bruxelles  
Tel.: +32 2 230 90 43

Mme Alix Lauer  
Soremartec  
Chaussée de la Hulpe 187  
1170 Bruxelles  
Tel.: +32 2 679 04 24

Jean Gielen  
Avenue Général de Gaulle 51/5  
1050 Bruxelles  
Tel.: +32 2 210 48 43  
Fax: +32 2 210 48 16

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

Arthur Nogueira  
First Secretary  
Permanent Mission in Geneva  
17B Ancienne Route  
Grand Saconnex  
CH-1218 Genève  
Switzerland  
Tel.: +41 22 929 09 00  
Fax: +41 22 788 25 05/6

Ricardo Tafani  
Economist  
Agriculture Ministry - CEPLAC  
SQSW 103-Bloco I, Ap. 103  
Setor Sudoeste  
Brasilia - Distrito Federal  
70670-309-Brasil  
Tel.: +61 344 28 31  
Fax: +61 223 1101

**CAMEROON**  
**CAMEROUN**  
**CAMERUN**

Tsimi Enouga  
Secrétaire Exécutif  
Conseil Interprofessionnel du Cacao et du Café  
du Cameroun CICC  
B.P. 3928  
Douala  
Tel.: +237 42 07 77  
Fax: +237 42 08 16

Edmond Moampea Mbio  
Ministère du commerce et de l'industrie  
Chef de délégation  
Mindic Yaounde  
Tel.: +237 230216  
Fax: +237 239029

Simon Pierre Essomba Abanda  
Sous-directeur  
Ministère du développement industriel et  
commercial  
B.P. 6701  
Yaounde  
Tel.: +237 224569  
Fax: +237 228726

Fritzgerald Nasako  
Under Secretary  
Chargé de Mission  
Prime Minister's Office  
B.P. 3825  
Yaounde  
Tel.: +237 238005  
Fax: +237 235765

**CANADA**

Ms. Catherine Airth  
A/Deputy Director  
Bureau of Food Regulatory  
International and Interagency Affairs  
Health Canada  
Tunney's Pasture (0702C)  
Ottawa, Ontario K1A 0L2  
Tel.: +1 613 957 0189  
Fax: +1 613 941 3537  
E-Mail: cairth@hpb.hwc.ca

Laurent Laflamme  
Technical Director  
Confectionery Manufacturers Association of  
Canada CMAC  
Suite 301, 885 Don Mills road  
Don Mills, Ontario M3C 1V9  
Tel.: +416 510 8034  
Fax: +416 510 8044

## **CÔTE D'IVOIRE**

Alain Gauze  
Ministre chargé des matières premières  
B.P. 2302  
Abidjan 04  
Tel.: +225 21 76 35  
Fax: +225 21 91 72

Séhi Yue Bi  
Directeur des Produits de base  
Ministère des Matières Premières  
B.P. 2302  
Abidjan 04  
Tel. +225 22 06 89

Kouame N'Guessan  
Directeur Commercial Adjoint  
Caisse de Stabilisation et soutien des prix des  
productions agricoles  
B.P. V 132  
Abidjan 04  
Tel.: +225 202700

Pepin Kabran  
Sous-Directeur Statistiques  
Ministère chargé des Matières premières  
04 B.P. 2302  
Abidjan 04  
Tel.: +225 21 23 99

Jules Porquet  
Chargé de Mission  
Ministère des Matières Premières  
B.P. 2302  
Abidjan 04  
Tel. +225 21 37 07

## **DENMARK DANEMARK DINAMARCA**

Ms. Kit Eisner  
Head of Section  
Ministry of Health  
National Food Agency of Denmark  
Mærkhøj Bygade 19  
DK-2860 Søborg  
Tel.: +45 39 69 66 00  
Fax: +45 39 66 01 00

## **FRANCE FRANCIA**

Jean-Pierre Doussin  
Chargé de Mission  
Vice-Président du Comité National du Codex  
Alimentarius  
59 Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cédex 13  
Tel.: +33 1 44973470  
Fax: +33 1 44973037  
E-Mail:jean-pierre.doussin@dpa.finances.fr

Jack François  
Direction Générale de la Concurrence, de la  
Consommation et de la Répression des Fraudes  
59 boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cédex 13  
Tel.: +33 1 44973145  
Fax: +33 1 44 973039

Hubert Ferry Wilczek  
Sous-directeur  
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de  
l'Alimentation  
Direction Générale de l'Alimentation  
175 rue du Chevaleret  
75646 Paris Cédex 13  
Tel.: +33 1 4955 5872  
Fax: +33 1 4955 5106

Phi Phung Nguyen  
Chargé de Mission  
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de  
l'Alimentation  
Direction Générale de l'Alimentation  
175 rue du Chevaleret  
75013 Paris  
Tel.: +33 1 49 55 58 60  
Fax: +33 1 49 55 50 56

Henri Chaveron  
Université de Technologie  
Centre de Recherches de Royallieu  
Rue Roger Couttolenc  
BP 649  
60206 Compiègne Cédex  
Tel.: +33 44 23 44 02

Ms. Catherine Chapalain  
Chef du service réglementation  
Chambre syndicale nationale des chocolatiers -  
Alliance 7  
194 rue de Rivoli  
75001 Paris  
Tel.: +33 1 44 77 85 85  
Fax: +33 1 42 61 95 34

Michel Lopez  
Direction R & D  
Cacao Barry  
5 Boulevard Michelet  
78250 Meulan  
Tel.: +33 1 34 74 72 32  
Fax: +33 1 34 74 59 27

Ms. Nicole Monget  
Affaires scientifiques et réglementaires  
Nestlé France  
BP 900 Noisiel  
77446 Marne la Vallée Cedex 2  
Tel.: +33 1 60 53 14 69  
Fax: +33 1 60 53 54 65

Ms. Isabelle Vallat  
Direction Qualité R & D  
Valrhona  
26600 Tain l'Hermitage  
Tel. +33 75 07 90 90  
Fax: +33 75 08 84 49

Pierre Verdelle  
Responsable Services Techniques  
Mars Alimentaire/Doveurope  
Route de Laverne  
67790 Steinbourg  
Tel.: +33 88 91 76 24  
Fax: +33 88 91 76 00

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

Dr. Karl-Wolfgang Evers  
Ministerialrat  
Bundesministerium für Gesundheit  
Am Propsthof 78a  
D-53108 Bonn  
Tel. +49 228 941 41 60  
Fax +49 228 941 49 41

Dr. Karsten Keunecke  
Geschäftsführer  
Bundesverband der Deutschen  
Süßwarenindustrie E.V.  
Schumannstrasse 4-6  
D-53113 Bonn  
Tel.: +49 228 260 07 21  
Fax: +49 228 260 07 89

Dietmar Kendziur  
Geschäftsführender Direktor  
c/o Ferrero  
Hainerweg 120  
60599 Frankfurt am Main  
Tel.: +49 69 680 52 74  
Fax: +49 69 680 53 53

Dr. Stephanie Less  
Regulatory Affairs Specialist  
Kraft Jacobs Suchard Erzeugnisse GmbH  
Unterbiberger Str. 15  
Postfach 530550  
D-81705 München  
Tel.: +49 89 62738360  
Fax: +49 89 62738257

**GHANA**

Samuel K. Appah  
Managing Director  
Cocoa Marketing Company (Ghana) Ltd.  
Ghana Cocoa Board  
P.O. Box 1017  
Accra  
Tel. +233 21 228816  
Fax: +233 21 665076

Charles Debrah Asante  
Quality Assurance Manager  
Cocoa Processing Co.  
Private Mail Bag  
Tema  
Fax: +233 221 6657

**HUNGARY**  
**HONGRIE**  
**HUNGRIA**

Dr. Ferenc Mohos  
Managing Director  
Ministry of Agriculture  
H-1013 Budapest, Attila út 23  
Tel.: +36 1 175 9911  
Fax: +36 1 175 9911

**INDIA**  
**INDE**

Niraj Goyal  
Vice-President-Operations  
Cadbury India Limited  
Cadbury House  
19, Bhulabhai Desai Road  
Bombay-400 026  
Tel.: +91 22 4939558  
Fax: +91 22 4950718

**INDONESIA**  
**INDONESIE**

Ms. Suhartuti Soetopo  
Head of Subdirector for Standardization and  
Technology  
Ministry of Industry and Trade  
Directorate General for Agroindustry and  
Forestry  
Jalan Gatot Subroto Kav 52-53, 18th Floor  
Jakarta  
Tel.: + 62 21 525 5861  
Fax: + 62 21 525 5861

Ms. Susilawati Sukmadji  
Head of Subdivision for Interagency Relation  
Center for Standardization  
Ministry of Industry and Trade  
Jalan Gatot Subroto Kav 52-53, 20th Floor  
Jakarta  
Tel.: +62 21 525 2690  
Fax: +62 21 525 2690

Foster Gultom  
Second Secretary  
Indonesian Permanent Mission  
16, Rue de St. Jean  
1203 Geneva  
Tel.: +41 22 345 33 50  
Fax: +41 22 345 57 33  
E-Mail: foster.gultom@itu.ch

**IRELAND**  
**IRLANDE**

Philip Carroll  
Assistant Principal Officer  
Department of Agriculture, Food and Forestry  
Kildare St.  
Dublin 2  
Tel.: +353 1 6072171  
Fax: +353 1 6616263

**IRAN (ISLAMIQUE REPUBLIC OF)**  
**IRAN (REPUBLIQUE ISLAMIQUE D')**  
**IRAN (REPUBLICA ISLAMICA DEL)**

Naser Sedghi  
Expert of Food Industries  
Institute of Standards and Industrial Research of  
Iran  
P.O. Box 31585-163  
Karaj  
Tel.: + 98 261 226031-8  
Fax: + 98 261 227045

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

Dr.ssa Brunella Lo Turco  
Secretary of Italian Codex Committee  
Ministero dell'Agricoltura  
Via Sallustiana 10  
Roma  
Tel. +39 6 4880273  
Fax. +39 6 4880273

Dr. Franco Romani  
Dirigente Industria Nestlé Italiana  
Viale Giulio Richard 5  
20143 Milano  
Tel.: +39 2 81817274  
Fax: +39 2 89123418

Dr. Luca Ragaglini  
Funzionario  
Associazione Industrie Dolciarie Italiane  
Via Barnaba Oriani 92  
Roma  
Tel.: +39 6 8075735  
Fax: +39 6 8073186

**JAPAN**  
**JAPON**

Koichi Toda  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Director Groceries, Oils and Fats Division  
2-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100  
Tel.: +81 3 3501 3815  
Fax: +81 3 3502 0614

Hiroshi Aimoto  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Deputy Director Standards and Labelling  
Division  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100  
Tel.: +81 3 3501 4094  
Fax: +81 3 3502 0438

Kazuo Kishida  
Technical Adviser  
National Association of Food Industry  
4-16 Kyobashi 2-Chome  
Chuo-ku  
Tokyo 104  
Tel.: +81 3 3273 3381  
Fax: +81 3 3299 5736

Masanori Ito  
Technical Adviser  
National Association of Food Industry  
Lotte Central Laboratory Co. Ltd.  
3-1-1, Numakage, Urawa-Shi  
Saitama 336  
Tel.: +81 48 837 0247  
Fax: +81 48 837 0130

Teruyuky Inoue  
National Association of Food Industry  
2-1-1, Shimosueyoshi, Jsurumi-ku  
Yokohama  
Tel.: +81 45 571 6143  
Fax: +81 45 571 6109

Yoichi Tashiro  
Technical Adviser  
National Association of Food Industry  
Tsukuba-Gun  
300-24 Ibarak Pref  
Tel.: +81 297 52 6322  
Fax: +81 297 52 6326

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Jumali Suratman  
Director  
Chemistry and Technology Division  
Malaysian Cocoa Board  
Wisma Muis Locked Bag 211  
88999 Kota Kinabalu  
Sabah  
Tel.: +60 88 212572  
Fax: + 60 88 239575  
E-Mail: jumali@koko.gov.my

Beng Leong Teo  
Q.A. Manager  
Nestlé Foods (M) Sdn.Bhd.  
4, Lorong Pesiaran Barat  
P.O. Box 385, Jln Sultan  
49618 Petaling Jaya  
Tel.: +60 3 7554466  
Fax: +60 3 7550992

Ms. Mariam Abdul Latif  
Assistant Director  
Codex Contact Point Malaysia  
Food Quality Control Division  
Ministry of Health Malaysia  
Jalan Dungun, Bukit Damansara  
50490 Kuala Lumpur  
Tel.: +60 3 2540088  
Fax: +60 3 2537804  
E-Mail: mal@dph.gov.my

Radziah Mohd. Daud  
Principal Researcher  
Sirim Berhad  
P.O. Box 7035  
40911 Shah Alam  
Selangor Darul Ehsan  
Tel.: 60 3 5567356  
Fax: 60 3 5567368

**NETHERLANDS**  
**PAYS BAS**  
**PAISES BAJOS**

Niels Lucas Luijckx  
Policy Officer  
Ministry of Health, Welfare and Sports  
Directorate Public Health  
P.O. Box 5406  
2280 HV Rijswijk  
Tel.. +31 70 3406875  
Fax: +31 70 3405177

Willem de Koe  
Senior Officer Public Health  
Ministry of Health, Welfare and Sports  
Sir Winston Churchill Laan 362  
P.O. Box 5840  
2280 HV Rijswijk  
Tel.: +31 70 3406960  
Fax: +31 70 3405435

Louis W. Bendsorp  
Managing Director  
Netherlands Cocoa Association  
P.O. Box 87470  
1080 JL Amsterdam  
Tel.: +31 20 6444802  
Fax: +31 20 6444804

Eelco Klein  
Senior Policy Officer  
Ministry of Agriculture, Nature Management  
and Fisheries  
Department of Trade and Industry  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
Tel.: +31 70 379 22 52  
Fax: +31 70 347 74 59

Lex van Lieshout  
Legal Affairs Manager  
Dutch Chocolate Association  
Bankastraart 131B  
2585 EL The Hague

Jaap Kluijfhooft  
Dutch Biscuit, Chocolate and Confectionary  
Association  
Bankastraart 131B  
2585 EL The Hague  
Tel.: +31 70 3554700  
Fax: +31 70 3584679  
E-Mail: j.d.kluijfhooft@net.hcc.nl

Han Zijederveld  
Gerkern Cacao B.V.  
Postbus 82  
1530 AB Wormer  
Tel.: +31 75 6293 293  
Fax: + 31 756219 626

**NORWAY**  
**NORVEGE**  
**NORUEGA**

Per Atle Rosness  
Deputy Director  
Norwegian Food Control Authority  
P.O. Box 8187 Dep  
0034 Oslo  
Tel.: +47 22 24 66 50  
Fax: +47 22 24 66 99

**PHILIPPINES**

Ms. Maria Fe Alberto  
Agricultural Attaché  
Philippine Mission to the U.N. and other  
International Organizations  
47 Avenue Blanc  
CH-1202 Geneva  
Switzerland  
Tel.: +41 22 731 83 20  
Fax: +41 22 731 85 26

**SPAIN**  
**ESPAGNE**  
**ESPAÑA**

Mrs. Elisa Revilla García  
Consejera Técnica  
Dirección General de Política Alimentaria e  
Industrias Agrarias y Alimentarias  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
P. de la Infanta Isabel, no 1  
28071 Madrid  
Tel.: +34 1 3474599  
Fax: +34 1 3475728

D. José Gimenez  
Director del Departamento de Normas  
Alimentarias de la Sociedad Nestlé Espana S.A.  
Avda Países Catalanes 25-51  
08950 Esplugues de Lobregat  
Barcelona  
Tel.: +34 3 371 71 00  
Fax: +34 3 473 64 70

D. Jordi Carbonell  
Grupo Nutrexpa  
Director de legislación Alimentaria  
Lepanto 410  
08025 Barcelona  
Tel.: + 34 3 2900275  
Fax: + 34 3 2900342

**SWEDEN**  
**SUEDE**  
**SUECIA**

Mrs. Kerstin Jansson  
Chief Government Inspector  
Food Control Division 2  
National Food Administration  
Livsmedelsverket  
Box 622  
751 26 Uppsala  
Tel.: + 46 18 175563  
Fax: + 46 18 123275

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Eva Zbinden  
Attorney at law  
Swiss Federal Office of Public Health  
Service of International Standards  
3003 Berne  
Tel.: +41 31 322 95 72  
Fax: +41 31 322 95 74  
E-Mail: eva.zbinden@bag.admin.ch

Kurt Hunzinger  
Secretary  
Verband Schweiz. Schokoladefabrikanten  
Chocosuisse  
Münzgraben 6  
3000 Berne 7  
Tel.: +41 31 311 64 94  
Fax: +41 31 312 26 55

Giovanni Balimann  
Chocolat Frey AG  
Bresteneggstrasse  
5033 Buchs  
Tel.: +41 62 836 26 26  
Fax: +41 62 836 25 01

Charles Esslinger  
Chocolats Camille Bloch SA  
2608 Courtelary  
Tel.: +41 39 44 17 17  
Fax: +41 39 44 10 38

Markus Lutz  
Chocolat Bernrain AG  
Bündtstrasse 12  
Postfach  
8280 Kreuzlingen 4  
Tel.: +41 71 677 97 77  
Fax: +41 71 677 97 50

Philippe Pittet  
Verband Schweiz. Schokoladefabrikanten  
Chocosuisse  
Münzgraben 6  
3000 Berne 7  
Tel.: +41 31 311 64 94  
Fax: +41 31 312 26 55

Ms. Irina Du Bois  
Nestec SA  
1800 Vevey  
Tel.: +41 21 924 22 61  
Fax: +41 21 924 45 47

Ion-Constantin Ciurea  
Kraft Jacobs Suchards (Schweiz) AG  
Riedbachstrasse 150/151  
3027 Bern  
Tel.: +41 31 980 52 07  
Fax: +41 31 980 52 22

Pierre Studer  
Kraft Jacobs Suchards (Schweiz) AG  
Riedbachstrasse 150/151  
3027 Bern  
Tel.: +41 31 980 52 28  
Fax: +41 31 980 52 22

Clive Barnes  
Nestec SA  
1800 Vevey  
Tel.: +41 21 924 3846  
Fax: +41 21 924 4995

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Dr. Thanong Pukrushpan  
Vice-President for Bangkok Campus  
Kasetsart University  
Ministry of University Affairs  
Bangkok 10900  
Tel.: +66 2 579 8139  
Fax: +66 2 579 5556  
E-Mail: fagitnp@nontri.ku.ac.th

Dr. Siree Chaiseri  
Lecturer  
Dept. of Food Science  
Kasetsart University  
Paholyothin Rd.  
Jatujak Bangkok 10900  
Tel.: +66 2 579 5325  
Fax: +66 2 579 2773  
E-Mail: fagisrc@nontri.ku.ac.th

Mrs. Voranuch Kitsukchit  
Standards Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Street Rajathevi  
Bangkok 10400  
Tel.: +66 2 202 3440  
Fax: +66 2 248 7987

Mrs. Sasiwimon Tabyam  
Standards Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Street Rajathevi  
Bangkok 10400  
Tel.: +66 2 202 3440  
Fax: +66 2 248 7987

Suchin Srikongsri  
Director  
Biological Science Division  
Department of Science Service  
Ministry of Science, Technology &  
Environment  
Rama VI Street  
Bangkok 10400  
Tel.: +66 2 2458993  
Fax: +66 2 2458993

Prathum Buddhivanich  
Scientist  
Department of Science Service  
Ministry of Science Technology and  
Environment  
Rama VI Street Rajathevi  
Bangkok 10400  
Tel.: +66 2 246 1387-95  
Fax: +66 2 2458993

Ruangthong Panpaprai  
Director General  
Department of Science Service  
Ministry of Science Technology and  
Environment  
Rama VI Street Rajathevi  
Bangkok 10400  
Tel.: +66 2 2481632  
Fax: +66 2 2481633  
E-Mail: rpdgdss@nwg.nectec.or.th

**TOGO**

Abalo Kelem  
Directeur Général  
Office des Produits Agricoles du Togo (OPAT)  
B.P. 1334  
Lome  
Tel.: +228 214471  
Fax: +228 215684

**UNITED KINGDOM  
ROYAUME UNI  
REINO UNIDO**

Grant Meekings  
Head of Food Labelling and Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Rm. 322, Ergon House, c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
Tel.: +44 171 238 6278  
Fax: +44 171 238 6763

Mark Woolfe  
Head of Branch D, Food Labelling and  
Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Rm. 317, Ergon House, c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
Tel.: +44 171 238 6168  
Fax: +44 171 238 6763  
E-Mail: m.l.woolfe@fscii.maff.gov.uk

Allan Buchan  
Head of Branch B, Food Labelling and  
Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Rm. 314, Ergon House, c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
Tel.: +44 171 238 6457  
Fax: +44 171 238 6763  
E-Mail: a.buchan@fssg.maff.gov.uk

Mrs. Morag Bullard  
Health and Legal Affairs  
Manager  
Mars Confectionery  
Dundee Road  
Slough, SL1 4JX  
Fax: +44 1753 514737

Ms. Wendy Hart  
Statutory and Standards  
Manager  
Cadbury Ltd  
PO Box 12  
Bournville  
Birmingham B30 2LU  
Tel.: +44 121 458 2000  
Fax: + 44 121 451 4333

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

Charles W. Cooper  
Director, International Activities Staff  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
Food and Drug Administration  
200 C Street S.W., Room 5807  
Washington, D.C. 20204  
Tel.: +1 202 205 5042  
Fax: +1 202 205 0165

Dr. Michelle Smith-Brosnihan  
Food Technologist  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
Food and Drug Administration  
200 C Street S.W., Room 1824  
Washington, D.C. 20204  
Tel.: +1 202 205 5099  
Fax: +1 202 205 4594  
E-Mail: mas@vm.cfsan.fda.gov

Gary W. Guittard  
President  
Guittard Chocolate Company  
10 Guittard Road  
Burlingame, CA 94010  
Tel.: +1 415 697 4427  
Fax: +1 415 692 2761  
E-Mail: gary@guittard.com

Edward Minson  
Technology & Legal Information Manager  
Grace Cocoa  
12500 West Carmen Avenue  
Milwaukee, WI 53225  
Tel.: +1 414 358 5719  
Fax: +1 414 358 5880  
E-Mail: min5050@execpc.com

Jeffrey Morgan  
Director  
Chocolate Development  
M&M Mars, Inc.  
295 Brown Street  
Elizabethtown, PA 170221  
Tel.: +1 717 367 1500  
Fax: +1 717 367 0311

Dr. Bruce R. Stillings  
Senior Vice President  
Chocolate Manufacturers Association  
7900 Westpark Drive, Suite A-320  
McLean, VA 22102  
Tel.: +1 703 790-5011  
Fax: +1 703 790 5752  
E-Mail: Stillings@acri.com

Dr. Stanley M. Tarka, Jr.  
Senior Director  
Food Science & Technology  
Hershey Foods Corporation  
1025 Reese Ave.  
P.O. Box 805  
Hershey, PA 17033  
Tel.: +1 717 534 5130  
Fax: +1 717 534 5076

Dr. Barry L. Zoumas  
Vice President  
Science & Technology  
Hershey Foods Corporation  
P.O. Box 805  
Hershey, PA 17033  
Tel.: +1 717 534 5724  
Fax: +1 717 534 6161  
E-Mail: bzoumas@ol.com

Paul Zalon  
Director, Regulatory Affairs  
Nestlé USA, Inc.  
100 Manhattanville Road  
Purchase, NY 10577  
Tel.: +1 914 251 3487  
Fax: +1 914 251 3600  
E-Mail: pzdiver@aol.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES  
INTERNACIONALES**

**COCOA PRODUCERS' ALLIANCE  
ALLIANCE DES PAYS PRODUCTEURS  
DE CACAO**

Silas Kamga Djeumo  
Secretary General  
Western House, 11th Floor  
Broad Street  
P.O. Box 1718  
Lagos  
Nigeria  
Tel.: +234 1 2635574  
Fax: +234 1 2635684

Silas Ake  
Agro-Economiste  
Western House, 11th Floor  
Broad Street 8/10  
P.O. Box 1718  
Lagos  
Nigeria  
Tel.: +234 1 2635574  
Fax: +234 1 2635684

**ASSOCIATION DES INDUSTRIES DE  
LA CHOCOLATERIE, BISCUITERIE-  
BISCOTTERIE ET CONFISERIE DE LA  
CEE (CAOBISCO)**

Arnold Van Hecke  
Director  
Caobisco  
1, rue Defacqz  
B-1000 Bruxelles  
Belgium

Tel.: +32 2 5391800  
Fax: +32 2 5391575

Annie Loc'h  
Regulatory Affairs  
Branche Biscuits Danone  
6, rue E. Vaillant  
F-91201 Athis Mons  
France  
Tel.: +33 69541230  
Fax: +33 69541309

**COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION  
/ GENERAL SECRETARIAT**

Paul Culley  
Secretariat of the Council of the European  
Union  
Rue de la Loi 170  
B-1048 Brussels  
Belgium  
Tel.: 0032 2 2856197  
Fax: 0032 2 285 7686

**EUROPEAN COMMUNITY (EC)/  
COMMISSION OF THE EUROPEAN  
COMMUNITIES**

Marie-Ange Balbinot  
Administrator  
European Commission  
Directorate General Industry  
Rond Point Schuman 11, 3/30  
B-1049 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 2 2950763  
Fax: +32 2 2960951

**INTERNATIONAL COCOA  
ORGANIZATION (ICCO)**

Dr. Jan Vingerhoets  
Head of Economics and Statistics Division  
22 Berners Street  
London W1P 3DB  
United Kingdom  
Tel.: +44 171 637 3211  
Fax: +44 171 631 0014  
E-Mail: head.econ@icco.org

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

Reg Ohlson  
President IOCCC  
1, rue Defacqz  
B-1000 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 2 5391800  
Fax: +32 2 5391575

Hilde Van Gerwen  
Secretary General IOCCC  
1, rue Defacqz  
B-1000 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 2 5391800  
Fax: +32 2 5391575

**INTERNATIONAL PECTIN  
PRODUCERS ASSOCIATION (IPPA)**

Paul Zwiker  
Secretary General  
Postfach 164  
CH- 9220 Bischofszell-Nord  
Switzerland  
Tel. +41 71 424 7001  
Fax: +41 71 424 7090

**COCOA AND COFFEE BOARD**

Sona Ebai  
General Manager Cocoa and Coffee Board  
B.O. Box 3018  
Douala  
Cameroun  
Tel.: +237 431946  
Fax: +237 420002

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Dr. Yukiko Yamada  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
I-00100 Roma  
Italy  
Tel.: +39 6 52255443

Fax:+39 6 52254593

E-mail: yukiko.yamada@fao.org

Ms. Selma H. Doyran

Joint FAO/WHO Food Standards Programme

FAO

Viale delle Terme di Caracalla

I-00100 Roma

Italy

Tel.: +39 6 52255826

Fax:+39 6 52254593

E-mail: selma.doyran@fao.org