

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 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

ALINORM 99/14

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Rome (Italie), 28 juin – 3 juillet 1999

RAPPORT DE LA DIX-SEPTIEME SESSION DU COMITE DU CODEX
SUR LES PRODUITS CACAOTES ET LE CHOCOLAT
Berne, (Suisse)
16 - 18 novembre 1998

Note: La lettre circulaire CL 1998/43 est jointe au présent rapport

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Téléx: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

CX 5/1.2

CL1998/43- CPC
Décembre 1998

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées
- Participants à la dix-septième session du Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat

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

OBJET: Distribution du rapport de la dix-septième session du Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat (ALINORM 99/14)

Le rapport de la dix-septième session du Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat (CCCPC) est joint à la présente. Il sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session (Rome 28 juin - 3 juillet 1999).

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA VINGT-TROISIÈME SESSION

1. Avant-projets de normes révisées à l'étape 5 de la procédure

- (a) *Beurres de cacao (par. 58 et Annexe II);***
- (b) *Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et tourteau de cacao, destinés à la fabrication de produits de cacao et de chocolats (par. 58 et annexe III);***
- (c) *Cacaos en poudre et mélanges secs à base de cacao et de sucre (par. 58 et Annexe IV)***

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur les normes susmentionnées doivent le faire par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés à l'étape 5 de la procédure (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, dixième édition, page 26) et les envoyer au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), (télécopie: 39 06 570 54593 ou courrier électronique: Codex@fao.org) **avant le 15 mai 1999.**

PARTIE B: DEMANDES D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

Avant-projet de norme à l'étape 3 de la procédure:

2. *Avant-projet de norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (par. 16, Annexe V)*

Les gouvernements et organisations internationales sont invités à formuler des observations sur tous les aspects de l'Avant-projet de norme, y compris sur les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques et à les adresser, conformément à la procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, dixième édition, pages 25-26), au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), (télécopie: 39 06 570 54593, courrier électronique: Codex@fao.org) **avant le 1er février 2000.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

QUESTIONS SOUMISES À L'EXAMEN DE LA COMMISSION

Le Comité:

- a **avancé** les Avant-projets de normes révisées pour (a) les beurres de cacao; (b) le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat), et le tourteau de cacao destinés à la fabrication des produits de cacao et de chocolat; (c) les poudres de cacao et les mélanges secs de cacao et de sucre à l'étape 5 de la procédure Codex pour adoption (par. 58 et Annexes II, III et IV).

AUTRES QUESTIONS INTÉRESSANT 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 de la procédure car plusieurs questions doivent encore être examinées, n'étant parvenu notamment à aucun consensus sur l'utilisation de graisses végétales autres que les beurres de cacao dans la fabrication des produits à base de chocolat (par. 16 et Annexe).

TABLE DES MATIÈRES

Paragrophes

OUVERTURE DE LA SESSION	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	2
AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT A L'ETAPE 4.....	3 - 16
REVISION DES NORMES CODEX POUR LES PRODUITS SUIVANTS : A) BEURRES DE CACAO B) CACAO EN GRAINS, CACAO EN PATE, TOURTEAU DE CACAO DE PRESSION ET POUSSSES DE CACAO DESTINES A LA FABRICATION DES PRODUITS DE CACAO ET DE CHOCOLAT ; ET C) POUDRES DE CAO (CACAO) ET MELANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE, A L'ETAPE 4	17 – 21
(A) AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES BEURRES DE CACAO.....	22 - 31
(B) AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CACAO EN PATE (LIQUEUR DE CACAO/ CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO DESTINES A LA FABRICATION DES PRODUITS DE CACAO ET DE CHOCOLAT.....	32 - 41
(C) AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES CACAO EN POUDRE ET LES MELANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE	42 - 58
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	59
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	60

ANNEXES

Page

ANNEXE I	LISTE DES PARTICIPANTS	11
ANNEXE II	AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES BEURRES DE CACAO.....	23
ANNEXE III	AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CACAO EN PATE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET TOURTEAU DE CACAO, DESTINES A LA FABRICATION DES PRODUITS A BASE DE CACAO ET DE CHOCOLAT.....	25
ANNEXE IV	AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES POUDRES DE CACAO ET LES MELANGES SECS A BASE DE CACAO ET SUCRE	28
ANNEXE V	AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT.....	32

OUVERTURE DE LA SESSION

1. Le Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat a tenu sa dix-septième session à Berne (Suisse) du 16 au 18 novembre 1998, à l'aimable invitation du Gouvernement suisse. La session a été ouverte et présidée par le Prof. Erich J. Windhab, chaire des techniques de transformation alimentaire (?), Institut des sciences de l'alimentation, Ecole polytechnique fédérale de Zurich (EPFZ). Etaient présents les 118 délégués et observateurs de 33 pays membres et de 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 JOUR¹ (Point 1 de l'ordre du jour)

2. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel qu'il figure dans le document CX/CPC 98/1, étant entendu que le Point 3 de l'ordre du jour serait abordé avant le Point 2 pour que son examen puisse être avancé autant que possible lors de cette session. Pour plus de facilité, les numéros utilisés dans le présent rapport sont ceux de l'ordre du jour provisoire.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT A L'ETAPE 4 (Point 2 de l'ordre du jour)²

3. Le Comité a rappelé que le Secrétariat suisse avait, lors de la dernière session, 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, la confiserie au beurre de cacao ainsi que les chocolats composés et fourrés, afin de le rendre moins restrictif et plus souple. Le Comité avait soutenu la simplification de la norme et identifié un certain nombre de questions à examiner de manière plus approfondie, telles que: autoriser ou non l'utilisation des graisses végétales autres que le beurre de cacao dans la fabrication de produits à base de chocolat, et incidences sur le commerce et l'économie des pays producteurs de cacao; la définition et la dénomination du chocolat au lait à forte teneur en lait; l'utilisation d'antioxydants dans le chocolat blanc.

4. Le Comité a rappelé la proposition faite par l'observateur de la CE lors de l'adoption de l'ordre du jour et décidé de renvoyer la discussion concernant l'emploi de graisses végétales à la fin de la session, sachant les difficultés rencontrées lors de la précédente session.

Description

5. Le Comité est convenu de modifier le titre de la section 2.1 en insérant "types de" avant "chocolat" pour éviter toute confusion avec l'utilisation du terme "chocolat" dans les titres des sections 2.1. et 2.1.1, reconnaissant que les deux premiers paragraphes de la section 2.1 contenaient la définition générique du chocolat.

6. Le Comité a eu un échange de vues sur la proposition de supprimer les deux dernières phrases du premier paragraphe de la section 2.1 et est convenu, malgré une certaine opposition, de maintenir les termes actuels et de remplacer "chocolats composés" par "différents produits à base de chocolat".

Chocolat non sucré et chocolat (noir) sucré

7. Le Comité a décidé de conserver les définitions de ces produits parce qu'ils se trouvent sur le marché en Amérique du Nord et sont exportés vers d'autres régions. Le Comité est convenu d'accepter une proposition de la délégation des Etats-Unis visant à modifier la définition du chocolat non sucré en ces termes: *Le chocolat non sucré est un chocolat fabriqué sans adjonction de sucres ou*

¹ CX/PC 98/1.

² CX/CPC 98/2, CX/CPC 98/2-Add.1 (observations de l'Australie, du Danemark, de la Côte d'Ivoire, de l'Italie, du Japon, du Mexique, de la Nouvelle Zélande, de la Suisse, du Royaume-Uni, des Etats-Unis, de l'IOCCC, du CAOBISCO); CX/CPC 98/2-Add.2 (observations des Pays-Bas, de la Thaïlande); CRD 1 (CAOBISCO); CRD 2 (Suisse); CRD 3 (FEDIOL); CRD 4 (Espagne); CRD 5 (Corée); CRD 6 (France); CRD 8 (Corée); CRD 9 (producteurs de cacao); CRD 10 (Inde); CRD 11 (Japon). Le texte modifié figure à l'Annexe V au présent rapport.

d'édulcorants et qui doit contenir, sur la base de la matière sèche, au moins 50% et au plus 60% de beurre de cacao.

Chocolat de couverture

8. Le Comité a décidé d'introduire la définition du chocolat de couverture et accepté le libellé proposé par la délégation française, à savoir: *Le chocolat de couverture doit contenir, sur la base de la matière sèche, au moins 35% de composants secs de cacao, dont au moins 31% de beurre de cacao et 2,5% de composants secs dégraissés de cacao.* Le Comité a décidé de placer cette définition entre crochets, étant donné que son libellé n'a été connu que pendant la session.

Chocolat au lait

9. Le Comité s'est demandé s'il valait mieux conserver des définitions séparées pour les chocolats au lait ou bien les réunir en une seule définition. Plusieurs délégations ont estimé qu'une distinction claire devrait être maintenue pour les deux types de chocolat au lait tandis que d'autres ont été d'avis qu'il n'existait qu'un seul type de produit avec diverses teneurs en lait et qu'une seule définition était préférable. Le Comité a décidé de maintenir deux définitions séparées comme il était convenu lors de la dernière session. Les délégations du Canada, de l'Irlande, de la Malaisie, du Royaume-Uni et des Etats-Unis ont émis des réserves sur la décision prise par le Comité sur cette question.

10. Le Comité a cherché un nouveau nom, neutre et descriptif, pour le chocolat au lait à forte teneur en lait, ces termes laissant supposer une qualité supérieure, tandis que des termes tels que chocolat de ménage laissent entendre une qualité inférieure. Du fait de différences culturelles, la perception de ce type de produit varie d'un pays à l'autre; le Comité n'est pas parvenu à trouver une solution et a préféré conserver la dénomination actuelle des produits figurant à la Section 2.1.5.2 de chocolat au lait à forte teneur en lait en la plaçant entre crochets pour examen ultérieur.

11. Sur la question de la concentration minimale en matière grasse laitière dans le chocolat au lait, soit 2,5% ou 3,5%, le Comité a confirmé sa précédente décision d'utiliser 2,5% compte tenu des difficultés de conservation du produit dans les climats tropicaux.

Adjonction de graisses végétales autres que le beurre de cacao

12. La délégation de la Côte d'Ivoire, soutenue par plusieurs délégations, s'est opposée à la possibilité d'introduire jusqu'à 5% de graisses végétales dans les produits à base de chocolat et a souligné les conséquences économiques négatives que pourrait avoir une telle mesure. La délégation a également noté que l'introduction de la règle des 5% devrait être accompagnée de dispositions strictes, à savoir:

- restriction de la règle aux graisses végétales d'origine tropicale, exprimées en équivalents de beurre de cacao;
- exclusion des graisses obtenues par des procédés chimiques/enzymatiques;
- existence préalable d'une méthode fiable de détection et de contrôle des teneurs en graisse;- deux types d'étiquetage pour les descriptions différentes, la liste des ingrédients et la déclaration de qualité "contient des graisses végétales autres que le beurre de cacao" en lettres apparaissant clairement sur le côté principal du produit fini emballé, afin que les consommateurs soient informés comme il convient.

13. La délégation du Japon, appuyée par plusieurs autres délégations, a déclaré que toute réglementation de la norme pour le chocolat devrait se limiter à des dispositions relatives à la composition et que l'utilisation de graisses végétales autres que le beurre de cacao devrait être autorisée dans cette réglementation, ce qui, en offrant un choix plus vaste de produits, augmenterait la consommation de chocolats et parallèlement celle de fèves de cacao.

14. Le Comité a noté qu'il n'y avait que de légers changements dans les positions des délégations sur la question de l'adjonction de graisses végétales. Toutefois, au vu des observations de la Côte d'Ivoire et de CAOBISCO, le Comité a noté des signes encourageants d'un début de dialogue entre les pays producteurs de cacao et les fabricants de chocolat qui permettrait de trouver un compromis sur cette question. Le Comité a décidé en conséquence de conserver le deuxième paragraphe de la section 2.1 entre crochets dans l'attente d'observations et d'examen complémentaires lors de la prochaine session du Comité.

15. Le Comité a encouragé les délégations à travailler sur tous les aspects de cette question sur une base scientifique et à échanger les informations disponibles lors de conférences et de réunions réunissant les producteurs de cacao et les fabricants de chocolat, afin de parvenir à un consensus. Le Comité a également encouragé les délégations à revoir leurs positions afin de trouver une solution à cet égard.

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

16. Faute de temps, le Comité n'a pu terminer l'examen de la norme. Plusieurs questions importantes devant encore être examinées, le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat à l'étape 3 de la procédure pour observations supplémentaires, sur la base du document amendé lors de la présente session.

REVISION DES NORMES CODEX POUR LES PRODUITS SUIVANTS: A) BEURRES DE CACAO; B) CACAO EN GRAINS, CACAO EN PATE, TOURTEAU DE CACAO DE PRESSION ET POUSES DE CACAO DESTINES A LA FABRICATION DES PRODUITS DE CACAO ET DE CHOCOLAT; ET C) POUDES DE CACAO (CACAO) ET MELANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE A L'ETAPE 4 (Point 3 de l'ordre du jour)³

17. Le Comité a rappelé que la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires (mars 1991) tout comme la Commission du Codex Alimentarius, à sa dix-neuvième session (juillet 1991), ont recommandé que les normes du Codex existantes soient révisées afin de les simplifier et de faciliter leur acceptation par les gouvernements nationaux. Il a également rappelé que, faute de temps, le Comité n'avait pu examiner les normes susmentionnées à sa dernière session.

18. Le Comité s'est tout d'abord demandé s'il fallait proposer l'abrogation d'une ou de plusieurs des normes susmentionnées ou poursuivre leur révision. Le sentiment général a été que ces normes étaient trop directives et devaient être simplifiées autant que possible. De même, on a estimé que la norme pour les poudres de cacao et les mélanges secs de cacao et de sucre était nécessaire car elle visait des produits destinés aux consommateurs.

19. En ce qui concerne deux autres normes visant des produits destinés à être transformés, plusieurs délégations ont estimé qu'il n'était pas nécessaire d'élaborer des normes pour ces produits puisque (1) ils ne sont pas vendus directement aux consommateurs; (2) ils ne revêtent qu'une importance minimale pour la santé publique; (3) les aspects qualitatifs doivent relever d'accords entre partenaires commerciaux, et qu'ils sont rarement l'objet de réglementations nationales et, en conséquence, que ces normes ne relèvent pas des gouvernements nationaux.

20. Un certain nombre d'autres délégations ont estimé que le beurre de cacao, le cacao en pâte et le tourteau de cacao étant les matériaux de base pour la fabrication des produits de chocolat et de cacao, il serait nécessaire de disposer de normes pour ces produits afin de protéger les

³ CX/CPC 98/3, CX/CPC 98/3-Add.1 (observations de l'Australie, de la Côte d'Ivoire, du Mexique, de la Nouvelle Zélande, de la Suisse, du Royaume-Uni, des Etats-Unis); CX/CPC 98/3-Add.2 (observations des Pays-Bas, de la Thaïlande); CRD 5 (observations de l'Espagne); CRD 7 (observations de la France); CRD 10 (observations de l'Inde).

consommateurs. Elles ont également déclaré qu'il serait nécessaire d'établir des critères minimaux de qualité afin d'assurer des pratiques commerciales loyales.

21. Notant les préoccupations émises par les pays producteurs de cacao, le Comité a décidé de poursuivre la révision des trois normes en insistant sur le fait qu'il simplifierait ces normes autant qu'il le pourrait tout en conservant les facteurs essentiels.

A) AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES BEURRES DE CACAO⁴

Description

22. Afin de simplifier cette section, le Comité est convenu de modifier le libellé de la définition des beurres de cacao figurant à la section 2.1 sur la base du texte fourni par la délégation autrichienne, au nom de l'UE:

On entend par beurre de cacao la graisse obtenue à partir de fèves de cacao présentant les caractéristiques suivantes:

<i>teneur en acides gras libres :</i>	<i>moins de 1,75% m/m</i>
<i>matières insaponifiables :</i>	<i>moins de 0,5% m/m [à l'exception du beurre de cacao de pression qui ne doit pas être supérieur à 0,35%].</i>

23. Le Comité est convenu de placer entre crochets la référence faite aux matières insaponifiables du beurre de cacao de pression, afin de recueillir des observations et des informations complémentaires sur la faisabilité de la valeur proposée, la question étant de déterminer s'il fallait prévoir deux définitions séparées pour le beurre de cacao de pression et les autres beurres de cacao ou au contraire une définition couvrant tous les types de beurre de cacao.

24. Le Comité a décidé de supprimer la section 2.2 Catégories de beurre de cacao, à savoir les définitions du beurre de cacao de pression, du beurre de cacao de torsion, du beurre de cacao extrait par solvant et du beurre de cacao raffiné, déjà couvertes par la définition du beurre de cacao.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

25. Le Comité est convenu de supprimer la section 3.1 Critères d'identification et de qualité et la section 3.1.2 Caractéristiques analytiques étant donné que les principales caractéristiques de qualité ont été placées sous la section 2.1 Définition du beurre de cacao.

Additifs alimentaires

26. Le Comité a noté que l'hexane était classé comme un auxiliaire technologique, et non comme un additif alimentaire. Après s'être demandé s'il fallait remplacer le titre d'"Additifs alimentaires" par "Auxiliaires technologiques" ou par "Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques", le Comité a décidé de retenir le titre original de la section, "Additifs alimentaires", conformément au plan de présentation des normes du Codex, et de remplacer le sous-titre "Solvant d'extraction" par "Auxiliaire technologique". Il a également décidé de réduire la concentration maximale d'hexane dans le produit fini de 5 mg/kg à 1 mg/kg.

Contaminants

27. Le Comité a décidé de supprimer les concentrations maximales prévues pour le cuivre et le fer ayant convenu qu'elles ne posent pas de problèmes de santé. Il a également décidé de supprimer la concentration maximale prévue pour l'arsenic étant donné que l'application d'arséniate de plomb sur les plants de cacao était interdite depuis des années. Cette décision s'applique à toutes les normes inscrites à ce point de l'ordre du jour.

Hygiène

⁴ Le texte qui a été adopté figure à l'annexe II.

28. Le Comité a noté que la Commission du Codex Alimentarius examinerait à sa vingt-troisième session (juin 1999) un nouveau libellé des dispositions concernant l'hygiène alimentaire compte tenu des recommandations faites par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à sa trentième session. Ce comité examinerait ce nouveau texte une fois adopté par la Commission. Cette décision s'applique à toutes les normes couvertes par ce point de l'ordre du jour

Étiquetage

29. Compte tenu de la décision prise en ce qui concerne la section Description, le Comité est convenu de supprimer les sous-sections d'origine sur le beurre de cacao de torsion, le beurre de cacao extrait par solvant et le beurre de cacao raffiné (voir par. 24). Le Comité a examiné le libellé de la sous-section sur le beurre de cacao de pression et s'est demandé s'il fallait introduire la disposition sur l'étiquetage du "beurre de cacao". Il a décidé d'insérer une nouvelle sous-section sur le beurre de cacao et de placer entre crochets la sous-section sur le beurre de cacao de pression tout en supprimant le texte de cette sous-section. Lorsqu'une décision sera prise sur la question de savoir s'il faut indiquer une seule concentration maximale de matières insaponifiables s'appliquant au beurre de cacao, ou une concentration pour le beurre de cacao et une pour le beurre de cacao de pression (voir par. 24), le Comité élaborera des textes pour le Nom du produit, le cas échéant.

30. Le Comité est convenu d'utiliser le texte de norme figurant dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail⁵, plutôt que la disposition sur les emballages en vrac.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

31. La section concernant les facteurs essentiels de composition et de qualité et les concentrations maximales d'arsenic, de cuivre et de fer ayant été supprimée, le Comité est également convenu de supprimer les méthodes correspondantes, ne retenant que les méthodes d'analyse des acides gras libres, des matières insaponifiables et du plomb.

B) AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO DESTINÉS À LA FABRICATION DES PRODUITS DE CACAO ET DE CHOCOLAT⁶

32. Plusieurs délégations ont réitéré leur proposition d'abroger la norme, étant donné que les produits visés n'étaient pas vendus directement aux consommateurs et qu'ils faisaient déjà l'objet d'accords entre les partenaires commerciaux. Toutefois, d'autres délégations ont souligné la nécessité de cette norme pour les produits utilisés dans la fabrication des produits de cacao et de chocolat afin d'assurer des pratiques loyales dans le commerce de ces produits. A titre de compromis, et à des fins de simplification, le Comité a décidé de n'inclure dans la norme que les produits présentant un intérêt pour la consommation humaine.

Titre et champ d'application

33. Le Comité a décidé de supprimer le cacao en grains et la pousse de cacao, de remplacer le tourteau de cacao de pression par le tourteau de cacao et d'insérer les termes de liqueur de cacao/chocolat après ceux de cacao en pâte, comme synonyme, compte tenu de la décision prise pour la section Description (voir par. 34 à 36).

Descriptions

34. Le Comité a supprimé la définition du cacao en grains parce qu'il était moins important pour la consommation humaine et que ses produits, le cacao en pâte et le tourteau de cacao, étaient couverts dans la présente section. Il est également convenu de supprimer la définition de la pousse de cacao, parce que ce type de produit n'était pas destiné à la consommation humaine.

⁵ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, dixième édition, p. 104

⁶ Le texte qui a été adopté figure à l'Annexe III.

35. Le Comité est convenu de conserver les termes de cacao en pâte et de tourteau de cacao parce que ces produits sont utilisés dans la fabrication du chocolat. Toutefois, il est convenu de supprimer les références aux méthodes de fabrication pour permettre plus de souplesse. Il est également convenu d'insérer les termes de "liqueur de cacao/chocolat" parce qu'ils sont utilisés comme synonymes de cacao en pâte dans les pays anglophones. Les grains de cacao étant mentionnés dans les définitions du cacao en pâte et du tourteau de cacao, le Comité a décidé d'en rétablir la définition dans celle du cacao en pâte.

36. Le Comité a intégré les définitions du tourteau de cacao de pression et du tourteau de cacao de torsion en insérant les mots de "ou total" après le terme "partiel" et a décidé de renommer le "tourteau de cacao de pression" "tourteau de cacao".

Facteurs essentiels de composition et de qualité

37. Le Comité a décidé de supprimer les termes de "cacao en grains" et "de pression" du titre de la sous-section à la suite de la décision prise au sujet de la description.

Additifs alimentaires

38. Conformément à la décision prise par le Comité au sujet de la disposition régissant les additifs alimentaires dans l'Avant-projet de norme révisée pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre, le Comité a modifié les concentrations maximales concernant les carbonates, les hydroxydes, l'acide citrique, les mono- et diglycérides d'acides gras comestibles et la lécithine, en remplaçant les valeurs chiffrées par l'expression "Limitée par les BPF", et supprimé la concentration maximale pour le total des émulsifiants.

39. Le Comité est convenu (1) d'inclure l'hydroxyde de calcium parmi les régulateurs d'acidité; (2) de relever la concentration maximale des sels d'ammonium des acides phosphatidiques à 10g/kg; et (3) d'inclure le glycérol dans la liste des additifs alimentaires. Le glycérol a été placé entre crochets en attendant que soit clarifiée sa fonction dans les produits visés par la norme.

Contaminants et hygiène (voir par. 27 et 28)

Etiquetage

40. Compte tenu de la suppression du cacao en grains, du tourteau de cacao de pression et de la pousse de cacao dans la description, le Comité a également supprimé les dispositions relatives à la dénomination de ces produits et modifié les numéros de sous-section en conséquence. Il est convenu de supprimer les sections sur la liste des ingrédients, les nom et adresse, le pays d'origine et l'identification du lot, ces dispositions étant déjà couvertes par la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Il est également convenu de remplacer le titre "Présentation d'information" par "Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail", utilisant le libellé prévu dans le Manuel de procédure.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

41. Après avoir supprimé la concentration maximale en cuivre, le Comité a également supprimé la méthode d'analyse utilisée pour le cuivre.

C) AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES CACAOS EN POUDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE⁷

42. Le Comité a examiné la proposition d'inclure dans cette norme le chocolat de couverture, le chocolat à boire et le chocolat en poudre, qu'il était convenu d'inclure respectivement dans les normes pour le cacao en pâte et pour les cacaos en poudre à sa dernière session. Il a décidé que le chocolat de couverture devait être inséré dans la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat étant donné que cette dernière couvre les produits à boire et que le chocolat de couverture

⁷ Le texte qui a été adopté figure à l'annexe IV.

est également vendu aux consommateurs. Le Comité a également décidé que cette norme s'appliquerait au chocolat à boire et au chocolat en poudre.

Champ d'application

43. Après examen de la question de savoir s'il fallait inclure le chocolat à boire et le chocolat en poudre dans le champ d'application, le Comité a décidé de conserver le champ d'application en l'état du projet parce que son libellé était assez large pour englober ces produits.

Description

44. Le Comité est convenu de modifier les termes de la définition du cacao en poudre et du cacao en poudre fortement dégraissé en supprimant la référence à la méthode de fabrication: *Le cacao en poudre et le cacao en poudre fortement dégraissé sont les produits obtenus par la transformation de tourteau de cacao.* Il a décidé de supprimer dans la Description la définition du tourteau de cacao de pression, qui est incluse dans la norme pour le cacao en pâte et le tourteau de cacao, tout comme celles des mélanges de cacao et de sucre et des sucres.

Facteurs essentiels de composition

45. Le Comité s'est demandé s'il fallait fixer la concentration minimale de beurre de cacao dans la poudre de cacao et la poudre de cacao fortement dégraissée à 20 ou à 10%, et combien de catégories étaient nécessaires pour couvrir tous les cacaos en poudre présents sur le marché. Il a été déclaré que la concentration spécifiée était la valeur minimale et que ceux qui souhaitaient utiliser des concentrations plus élevées de beurre de cacao étaient libres de le faire, mais plusieurs pays ont préféré conserver la valeur figurant dans la norme actuelle. Aucun consensus ne s'étant dégagé, le Comité a décidé de placer la concentration actuelle, 20%, entre crochets, dans l'attente d'observations et d'informations complémentaires. Toutefois, le Comité est convenu de maintenir deux catégories de produits, les cacaos en poudre et les cacaos en poudre fortement dégraissés, et de supprimer les termes de "mais pas moins de 8% m/m" pour la teneur en beurre de cacao du cacao en poudre fortement dégraissé, reconnaissant que les produits actuellement disponibles présentaient un large éventail de teneurs en matière grasse.

46. Le Comité a également placé la concentration maximale de la teneur en eau, 7%, entre crochets pour le cacao en poudre et le cacao en poudre fortement dégraissé, dans l'attente d'observations et d'informations complémentaires, des propositions ayant été faites de l'élever à 9% ou de l'abaisser à 5%.

47. Après avoir examiné la question de savoir s'il fallait ou non supprimer les références aux mélanges de cacao et de sucre, le Comité a décidé de les laisser telles quelles.

48. Le Comité est convenu d'inclure une nouvelle sous-section 3.1.3 Chocolat en poudre et de la placer entre crochets, dans l'attente d'observations et d'examen complémentaires, le libellé proposé n'ayant pas été disponible avant la session. La délégation belge a souligné que, puisque les concentrations minimales de beurre de cacao et de teneur en eau définies à la section 3.1.1.1 s'appliquent au chocolat en poudre, ce produit devrait être couvert par cette sous-section.

Additifs alimentaires

Régulateurs de l'acidité et émulsifiants

49. Le Comité a noté que, dans le cadre de la Norme générale Codex sur les additifs alimentaires, qui était mise au point par étapes par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, (1) les additifs alimentaires à la DJA "non spécifiée" ou "illimitée" pouvaient être utilisés au niveau "Limitées par les BPF"; et (2) les utilisations des autres additifs pour lesquels aucune DJA n'a été attribuée ne seraient pas confirmées à moins que des justifications technologiques ne soient adressées par écrit à ce Comité. Pour faciliter l'élaboration des dispositions régissant les additifs alimentaires, le Comité est convenu de modifier les concentrations maximales concernant les

carbonates, les hydroxydes, l'acide citrique, les mono- et diglycérides d'acides gras comestibles et la lécithine, en remplaçant les valeurs chiffrées par l'expression "limitées par les BPF". Les valeurs chiffrées qui restent ont été modifiées conformément aux concentrations maximales figurant dans d'autres normes examinées par le Comité.

50. Le Comité est convenu de relever la concentration maximale des sels d'ammonium des acides phosphatidiques de 7 g/kg à 10g/kg. Compte tenu des nouvelles concentrations maximales de mono- et diglycérides d'acides gras comestibles et de lécithine, "limitées par les BPF", le Comité est convenu de supprimer la concentration maximale pour le total des émulsifiants.

Agents aromatisants

51. Le Comité est convenu d'adopter le nouveau libellé, analogue à celui figurant dans l'Avant-projet de norme pour les fruits et légumes traités, et la concentration maximale "limitée par les BPF", prenant note de la réserve émise par la délégation allemande sur l'utilisation d'aromatisants artificiels, soit:

"Aromatisants naturels et leurs équivalents de synthèse sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait"

Agents antiagglomérants

52. Le Comité est convenu d'ajouter les agents antiagglomérants suivants et de supprimer les termes de "pour les distributeurs automatiques seulement":

- 552 Silicate de calcium
- 553(ii) Trisilicate de magnésium
- 555 Silicate alumino-potassique
- 559 Silicate d'aluminium
- 553(i) Silicate de magnésium
- 553(iii) Talc
- 556 Aluminosilicate de calcium

53. La délégation des Etats-Unis a déclaré qu'il fallait remplacer le terme dioxyde de silice amorphe par le terme dioxyde de silice anhydre. Le Comité l'a invitée à envoyer cette information directement au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants étant donné que le terme dioxyde de silice amorphe figure dans le système de numérotation international, contrairement à l'autre.

Edulcorants

54. Le Comité est convenu d'ajouter les édulcorants suivants dans la fabrication de produits à faible teneur en sucre ou non sucrés et de produits peu énergétiques:

- 420 Sorbitol et sirop de sorbitol
- 953 Isomaltitol ou Isomalt
- 966 Lactitol
- 421 Mannitol
- 965 Maltitol et sirop de maltitol
- 967 Xylitol

Contaminants et hygiène (voir par. 27 et 28)

Etiquetage

55. Le Comité est convenu d'ajouter les termes de "chocolat à boire" et de "chocolat à boire fortement dégraissé" dans les sous-sections 7.1.3 et 7.1.7 respectivement. Il est également convenu d'introduire une nouvelle sous-section sur l'étiquetage du chocolat en poudre et de la placer entre crochets étant donné que la disposition concernant sa composition essentielle figure elle aussi entre crochets.

56. Une proposition a été faite visant à introduire une sous-section sur l'avertissement faisant référence à l'utilisation d'édulcorants polyols, mais aucune décision n'a été prise sur la question.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

57. Les concentrations maximales pour l'arsenic et le cuivre ayant été supprimées, les méthodes d'analyse de ces substances l'ont été également. Les numéros de référence aux méthodes IOCC ont été mis à jour.

Etat d'avancement des Avant-projets de normes révisées pour (a) les beurres de cacao; (b) le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao destinés à la fabrication des produits de cacao et de chocolat; (c) les poudres de cacao et les mélanges secs de cacao et de sucre

58. Le Comité est convenu d'avancer ces normes à l'étape 5 de la procédure du Codex pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa 23^{ème} session (juin 1999).

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 4 de l'ordre du jour)

59. Aucune autre question n'a été soumise à la discussion. Le Comité poursuivra son travail sur les Avant-projets de normes révisées pour les beurres de cacao; le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao destinés à la fabrication des produits de cacao et de chocolat, ainsi que les poudres de cacao et les mélanges secs de cacao et de sucre, et sur l'Avant-projet de norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 5 de l'ordre du jour)

60. Le Comité a été informé que sa prochaine session devrait se tenir dans les années 2000-2001. La date exacte et le lieu seront déterminés par le Gouvernement du pays hôte et par le Secrétariat du Codex.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Mesures à prendre par:	Document de référence ALINORM 99/14
Avant-projet de norme révisée pour les beurres de cacao	5	Commission du Codex Alimentarius (CCA), 23e session	par. 58
Avant-projet de norme révisée pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et tourteau de cacao, destinés à la fabrication des produits à base de cacao et de chocolat	5	Commission du Codex Alimentarius (CCA), 23e session	par. 58
Avant-projet de norme révisée pour les poudres de cacao et les mélanges secs à base de cacao et sucre	5	Commission du Codex Alimentarius (CCA), 23e session	par. 58
Avant-projet de norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat	3	Gouvernements	par. 16

ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS LISTE DES PARTICIPANTS LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson: Prof. Dr. Ing. Erich J. Windhab
Président: ETH Zürich, Institut für
Presidente: Lebensmittelverfahrenstechnik
Rämistrasse 10 CH- 8029 Zürich
Tel: +41 1 632 53 48
Fax: +41 1 632 11 55
Email: windhab@ilw.agrl.ethz.ch

Secretary: Eva Zbinden
Secrétaire: Swiss Federal Office of Public Health
Secretario: CH- 3003 Berne
Tel: +41 31 322 9572
Fax: +41 31 322 9574
Email: eva.zbinden@bag.admin.ch

AUSTRALIA AUSTRALIE

Simon Brooke-Taylor
Program Manager Food Product Standards
Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)
PO Box 7186
Canberra Mail Centre
ACT 2610
Tel.: +612 6271 2225
Fax: +612 6271 2278
E-mail: simon.brooke-taylor@anzfa.gov.au

AUSTRIA AUTRICHE AUSTRIA

Dipl. Ing. Riedl
Josef Manner u. Comp. AG
President
Verband der Süswarenindustrie Oesterreichs
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittelindustrie Oesterreichs
Wilhelminenstrasse 6
1190 Wien
Tel.: 34 21 20 / 48822

Gertraud Fischinger
Head of Delegation
BKA, Dep. VI B 12
Radetzkystrasse 2
A-1031 Vienna
Tel.: +43 171 172 41 14
Fax: +43 171 379 52
E-mail: gertraud.fischinger@bka.gv.at

BELGIUM BELGIQUE BELGICA

Charles Crémer
Chef de service
Ministère de la Santé Publique
Inspection des denrées alimentaires
Quartier Esplanade, 11ème étage
B. 11.05
1010 Bruxelles
Tel.: +32 2 210 48 43
Fax: +32 2 210 48 16
E-mail: charles.cremer@health.fgov.be

Hilde Van Gerwen
Int. Legislation Manager
Barry Callebaut
Aalsteresteenweg 122
9280 Lebbeke
Tel.: +32 53 730 566
Fax: +32 53 730 337

Alix Lauer
Corporate Counsel
Soremartec Groupe Ferrero
187, Ch. de la Hulpe
1170 Bruxelles
Tel.: +32 2 679 04 24
E-mail: alix.lauer@skynet.be

Gilles Morelle
Public, Scientific & Environmental Affairs
Société Puracor-Belcolade
Industrielaan 25
Zone Maalbeck
1702 Groot Bijgaarden
Tel.: +32 2 48142 85
Fax: +32 2 481 42 68
E-mail: gmorelle@puratos.be

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Paulo Bozzi
Counselor
Ministry of Foreign Affairs
Embassy of Brazil in Berne
Monbijoustrasse 68
3007 Bern
Tel.: +41 31 371 25 85
Fax: +41 31 370 15 11
E-mail: brazil@spectraweb.ch

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Ambassa Zang Dieudonné
Secrétaire Général
Ministère du Développement Industriel et
Commercial
Yaoundé
Tel.: +237 23 19 73/23 23 88
Fax: +237 22 27 04/22 66 79

Essomba Abanda Simon Pierre
Sous-Directeur de la Promotion des Exportations
Ministère du Développement Industriel et
Commercial
Yaoundé
Tel.: 237 22 45 69
Fax: 237 22 87 26
E-mail: essombas@gcnet.cm

Bangoweni Paul Felix
Ministry of Agriculture
BP 5705
Yaoundé
Tel.: +237 22 20 71
Fax: +237 22 50 91

Amadou Potouo Gbounskouo
Ministry of Agriculture
BP 5705
Yaoundé
Tel.: +237 23 04 91
Fax: +237 23 04 91

Tsimi Enouga
Conseiller
Conseil interprofessionnel du cacao et du café (CICC)
BP 4216
Douala
Tel.: +237 42 07 77
Fax: +237 42 08 16

CANADA

Peter Pauker (Head of Delegation)
Trade Policy Officer
Technical Barriers and Regulations Division (EAS)
Foreign Affairs and International Trade Canada
125 Sussex Drive
Ottawa, Ontario K1A 0G2
Tel: 613 992 0523
Fax: 613 944 0756
peter.pauker@extott23.x400.gc.ca

Claudette Dalpe
Manager, Food Regulatory Program
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
Food Directorate, Health Protection Branch,
Health Canada
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel: 613 957 1750
Fax: 613 941 3537
claudette_dalpe@hc.sc.gc.ca

Bob Croft
Chair, Technical Committee
Confectionery Manufacturers of Canada
c/o World's Finest Chocolate Canada Ltd.
Box 876, 103 2nd Street
Campbellford, Ontario K0L 1L0
Tel: 705 653 3590 ext. 230
Fax: 705 653 4750

COLOMBIA
COLOMBIE

Elizabeth Herrero Narro
Ingenera de Alimentos- INVIMA
Ministerio de Salud – Instituto Nacional de
Vipilancia de Medicamentos y Alimentos –
INVIMA
Cla 15 Nr. 58 – 59
Santa Fe de Bogota
Tel: +211 59 51
E-mail: ossmajv@bogota.minsalud.pov.co

COTE D'IVOIRE

S.E.M Guy-Alain Gauze
Ministre de la Promotion du Commerce Extérieur
Chef de la délégation
Fax: (225) 21 91 72 / (225) 21 62 31

M. Yves Marie Koissy
Directeur Général de la Caisse de Stabilisation det
de Soutien des Prix des Produits Agricoles
Fax: (225) 21 95 89

M. Tuho Navigue
Conseiller Technique au Ministère de la Promotion
du Commerce Extérieur
Boite postale 178
Cédex 1
Abidjan
Tel.: +225 21 79 02
Fax: (225) 21 91 72

M. N'Guessan Kouame
Directeur Commercial à la Caisse de Stabilisation et
de Soutien des Prix des Produits Agricoles
Fax: (225) 21 95 89

Louis Esmel
Ambassadeur à Berne
Thormannstrasse 51
3000 Berne

Assouan Amouan Acquah
Chef de Service exportations
Caisse de stabilisation et de soutien des prix de
productions agricoles (CSSPPA)
BP V 132
Abidjan
Tel.: +225 202859
Fax: +225 218994

Noel Amoikon Dihye Adom Kacou
Ministère de Commerce extérieur
BP 415
Abidjan 11
Tel.: +225 21 37 07
Fax: +225 21 91 72

Sallah Hamza
First Counsellor
Embassy of Cote d'Ivoire
Thormannstrasse 51
3005 Berne
Tel. +41 31 356 80 85

CROATIA CROATIE

Vjera Mileta Brestovec
„KRAS“-Research Manager
Maksimirska cesta 130
10000 Zagreb,
Tel.: +385 1 2396 174
Fax: +385 1 291 00 44

Mrs. Snjezana Zima
State Office for Standardization and Metrology
Head of Standardization Department
Ulica grada Vukovara 78
10000 Zagreb
Tel: +385 1 610 61 11
Fax: +385 1 610 93 24
E-mail: snjezana.zima@dznm.hr

CZECH REPUBLIC REPUBLIQUE TCHEQUE REPUBLICA CHECA

RN Borivoj Havlik, Sc.
Ministry of Health of the Czech Republic
Palackeho namesti 4
128 00 Prague 2
Tel: 420 2 24972427

DENMARK DANEMARK DINAMARCA

Anne Christine Duer
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Tel.: +45 33 95 60 00
Fax: +45 33 95 60 60
E-mail: acd@vfd.dk

dominican REPUBLIC REPUBLIQUE Dominicaine RePUBLICA Dominicana

Angelina Bonetti Herrera
Ambassador to United Nations + International
Organizations WHO/OMC
65, rue de Lausanne
1202 Geneva
Switzerland
Tel.: +41 22 731 30 79
Fax: +41 22 741 05 90

ECUADOR EQUATEUR ECUADOR

Edwin Johnson
Ambassadeur de l'Equateur
Ensingerstrasse 48
3006 Berne
Tel.: +41 31 351 17 55
Fax: +41 31 351 27 71
E-mail: edesuiza@bluewin.ch

Mme Veronica Bustamante
Conseiller de l'Ambassade del l'Equateur
Ensingerstrasse 48
3006 Berne
Tel.: +41 31 351 17 55
Fax: +41 31 351 27 71
E-mail: edesuiza@bluewin.ch

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Abdelhamid Khattab
M.O.B. Managing Director
Alexandria Chocolate & Confectionery Co.
(CORONA)
General Business Ministerium
373 canal Mahmodeih Street
Alexandria
Tel: 203 421 23 15
Fax: 203 421 10 69

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mirja Hynönen
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
PO Box 230
Aleksanterinkatu
FI-00170 Helsinki
Tel: +358 9 160 3536
Fax: +358 9 160 2648
E-mail: mirja.hynonen@ktm.vn.fi

Anna-Liisa Koskinen
Commercial Counsellor
Ministry of Trade and Industry
PO Box 230
FI-00171 Helsinki
Tel: +358 9 160 3716
Fax: +358 9 160 2648
E-mail: annaliisa.koskinen@ktm.vn.fi

FRANCE
FRANCIA

M. Jack François
Direction Générale de la Concurrence, de la
Consommation et de la Répression des Fraudes
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel: ++33 1 44 973145
Fax: ++33 1 44 973039

Mme Roseline Lecourt
Direction Générale de la Concurrence, de la
Consommation et de la Répression des Fraudes
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel.: +33 1 44 97 34 70
Fax: +33 1 44 97 30 37
E-mail: roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr

M. Hubert Ferry Wilczek
Sous-Directeur
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tel.: +33 1 49 555872
Fax: +33 1 49 555948

M. Phi Phung NGuyen
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tel.: +33 1 49 555860
Fax: +33 1 49 555056

M. Jean-François Roche
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tel: ++33 1 49 555881
Fax: ++33 1 49 555948
E-mail: reg2@wanadoo.fr

Isabelle Vallat-Ducrocq
Directeur Qualité et développement
Valrhona
14, Avenue du Président Roosevelt
26600 Tain L'Hermitage
Tel.: +33 4 75 07 90 90
Fax: +33 4 75 08 84 49

M. Michel Lopez
Recherche et Développement Manager
Barry-Callebaut France
5, Boulevard Michelet
78250 Meulan
Tel.: +33 1 30 228442
Fax: +33 1 30 228756
E-mail: michel_lopez@barry-callebaut.com

Mme. Liane Ude
Product & Quality Manager
Mars Alimentaire SA
3, chemin de la Sandlach
67500 Haguenau
Tel: +33 388 05 13 12
Fax: +33 388 05 10 02
E-mail: liane.ude@eu.effem.com

Mme. Catherine Chapalain
Chef du service Réglementation
Chambre Syndicale Nationale des Chocolatiers
Alliance 7
194, rue de Rivoli
Tel: ++33 1 44 778585
Fax: ++33 1 42 619535
E-mail: cchapelain@alliance7.com

M. Eric Grande
SB Alliance
42, rue Rieusset
78223 Viroflay Cedex
Tel: ++33 1 34 586618
Fax: ++33 1 34 585426
Email: drnalian@club-internet.fr

Nicole Monget
Nestlé France
7, Boulevard Pierre Carle
BP 900 Noisiel
77446 Marne La Vallée Cedex 02
Tel.: +33 1 60 53 14 69
Fax: +33 1 60 53 54 65
E-mail: nicole.monget@fr.nestle.com

Philippe Dumain
Directeur Industriel Branche P. Sucrés
SB Alliance
42, rue Rieusset
78223 Viroflay Cedex
Tel.: +33 1 34 85 09 00
Fax: +33 1 34 85 09 01

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Stefanie Bausch
Nestlé Deutschland AG
Lyonner Strasse 23
60523 Frankfurt a. Main
Tel.: +49 69 6671 2689
Fax: +49 69 6671 3440

Hermann Brei
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Gesundheit
53108 Bonn
Tel.: +49 228 941 4141
Fax: +49 228 941 4947

Dietmar Kendziur
Ferrero GmbH
Postfach 70 03 10
Tel.: +49 69 680 52 74
Fax: +49 69 680 53 53

Karsten Keunecke
Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie
e.V.
Schumannstrasse 4-6
53113 Bonn
Tel.: +49 228 260 07 21
Fax: +49 228 260 07 89
e-mail: bvsuesswaren@t-online.de

Hagen Streichert
Regierungsrat
Federal Ministry of Food, Agriculture and Forestry
Rochusstrass 1
53123 Bonn
Tel.: +49 228 529 36 48
Fax: +49 228 529 44 10

Michael Tischler
Kraft Jacobs Suchard
Brombacherstrasse 37
79539 Lörrach
Tel.: +49 7621 414 7480
Fax: +49 7621 414 87480
E-mail: tischlm@kjs.com

GHANA

Quao Nathan
Quality Assurance Manager
Ghana Cocoa Board
Cocoa Processing Company
Private Mail Bag
Tema
Tel.: +233 22202926
Fax: +223 22206657

Hayford Fiamor
Marketing Manager
Cocoa Marketing Company
P.O. Box 1017
Accra
Tel.: 228866
Fax: 665076

George Michael Hagan
Quality Control Manager
Ghana Cocoa Board
Quality Control Division
B.O. Box M-54
Accra
Tel.: 664639 Ext. 4139

INDIA
INDE

Niraj Goyal
Director Operations
Cadbury India Ltd.
19, Bhulabhai Desai Road
Muribai, 400065
Tel.: 22 4939 558
E-mail: niraj.goyal@csplc.com

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Kathleen O'Connor
Assistant Principal Officer
Food Division
Department of Agriculture and Food
Agriculture House 6W
Kildare St.
I-Dublin 2
Tel.: +353 1 607 21 71
Fax: +353 1 661 62 63

ITALY
ITALIE
ITALIA

Brunella Lo Turco
Segretario generale Comitato nazionale Codex
Ministero per le politiche agricole
Via XX Settembre 20
Roma
Tel.: +39 06 488 02 73
Fax: +39 06 488 02 73
E-mail: bloturco@ats.it

Luca Ragolini
Esperto tecnico legale
AIDI Associazione Industrie Dolciarie Italiane
Via Barnaba Oriani 92
Roma
Tel.: +39 06 8091071
Fax: +3906 807 31 86
E-mail: aidi@foodarea.it

Franco Romani
Esperto tecnico legale
AIDI Associazione Industrie Dolciarie Italiane
Via Barnaba Oriani 92
Roma
Tel.: +3906 8091071
Fax: +3906 807 31 86
E-mail: aidi@foodarea.it

JAPAN
JAPON

Akihiko Nishiyama
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Director for International Standardization
Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
Tel.: +81 3 3507 8592
Fax: +81 3 3502 0438
E-mail: akihiko_nishiyama@nm.maff.go.jp

Hayato Nakajima
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo 100-8950
Tel.: +81 3 3501 3815
Fax: +81 3 3502 0614
E-mail: hayato_nakajima@nm.maff.go.jp

Kazuo Kishida
National Association of Food Industry
4-16, Kyobashi 2-Chome
Chuo-Ku Tokyo 104-8002
Tel.: +81 3 3223 3381
Fax: +81 3 3279 5736
E-mail: kazuo_kishida@meji.co.jp

Susumu Hirano
National Association of Food Industry
Morinaga & Co. Ltd.
33-1 Shiba, 5-Chome,
Minatoku, Tokyo 108-8403
Tel.: 03 3456 0122
Fax: 03 3456 0534

Masanori Ito
National Association of Food Industry
3-1-1. Numakage.Urawa-shi
Saitama 336
Tel.: +81 48 837 0241
Fax: +81 48 837 0130

Yoichi Tashiro
National Association of Food Industry
Hannan Business Operation Complex
1 Izumisano-shi
Osaka-Fu
Tel.: +81 724 63 265 0
Fax: +81 724 63 25 84

Takashi Fujita
National Association of Food Industry
3-4-5 405 Tagawa
Yodogawa-ku Osaka
Tel.: +81 6 477 8367
Fax: +81 6 477 66 04

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

Sang-suk Lee
Councillor
Ministry of Health and Welfare
Korean Mission to EU
Chaucée de la Hulpe 175
1410 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2675 57 77
Fax: +32 2675 52 21
E-mail: eukorea@skynet.be

Lee Man Chong
Manager
Korea Lotte R & D Center
Yang Pyiung Dong 4Ka 23
Young Dueng Po Ku
Seoul
Tel.: +82 2 610 6549
Fax: +82 2 610 6510

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Mohd. Yusoff
Counsellor Commodities
Malaysian Trade Commission
17, Curzon Street
London W1Y 7FE
United Kingdom
Tel.: 171 499 73 88
Fax: 171 493 31 99

Mohammad Jaaffar
Porim Europe
Brickendonbury, Hertford
Herts SG13 8NL
England
Tel.: 1992 554347
Fax: 1992 500564
E-mail: porimuk@porim.demon.co.uk

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Eelco Klein
Head of Delegation
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
PO Box 20401
2500 EK The Hague
Tel.: +31 70 378 4252
Fax: +31 70 378 6123
E-mail: e.klein@ih.agro.nl

L. Bendsdorp
Nederlande Cacao Vereniging
Havengebouw, De Ruyterkade 7
1013 AA Amsterdam

Han Zijderveld
NCV
Gerkens Cacao
PO Box 82
Tel.: +31 75 646 6161
Fax: +31 75 621 9626

Lex van Lieshout
PO Box 31
5460 BB Veghel
Tel.: 31 413 383 482

NIGERIA

Peter Kadiri Attah
Deputy Director (Head of Delegation)
Federal Ministry of Commerce & Tourism
P. M. B. 88 Garki
Abuja
Tel.: +227 9 234 60 24

Moses Okobi Eigbe
Senior Commercial Officer
Federal Ministry of Commerce & Tourism
P. M. B. 88 Garki
Abuja
Tel.: +227 9 234 60 24

PORTUGAL

Carlos Pimpao
Ministerio da Agricultura
Av. Conda Valbom 96/98
1050 Lisboa

Tel.: +351 1 798 37 48
Fax: +351 1 798 38 34

SENEGAL

Leye née Mame Diara Faye
Direction de l'Hygiène et de la Santé Publique
Immeuble Vendôme
BP 4024 Point E
Dakar
Tel: 221 825 6139/ 221 824 3628
Fax: 221 824 7549

Gaston Toupane
Direction de l'Hygiène et de la Santé publique
Immeuble Vandôme
BP 4024 Point E
Dakar
Tel.: 221 825 61 39
Fax: 221 824 75 49

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

D^a Elisa Revilla Garcia
Jefe de Area de Coordinacion Sectorial de la
Subdireccion General de Planificacion Alimentaria
Direccion General de Alimentacion
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion
P⁰ Infanta Isabel 1
E- 28071 Madrid
Tel.:++34 91 347 45 96
Fax: ++34 91 347 57 28

D. Jordi Carbonell
Grupo NUTREXPA
c/Lepanto 410
E- 08023 Barcelona
Tel.: ++34 93 290 02 75
Fax: ++34 93 290 02 83
E-Mail: carbonell@nutrexp.es

José Giménez
NESTLE Espana SA
Avda. Paises Catalanes N^o 33
E- 08950 Esplugas de Llobregat Barcelona
Tel.: +34 93 4805 777
Fax: +34 93 473 0111

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Kerstin Jansson
Ministry of Agriculture
103 33 STOCKHOLM
Tel.: +46 8 405 11 68
Fax: +46 8 206 496
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Anna Tofftén
Ministry of Agriculture
103 33 STOCKHOLM
Tel.: +46 8 405 11 99
Fax: +46 8 206 496
E-mail: anna.tofften@agriculture.ministry.se

Britt Sandström
Ministry of Agriculture
Tel.: +46 8 405 10 62
Fax: +46 8 206 496
E-mail: britt.sandstrom@agriculture.ministry.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Pierre Studer
Chef de la délégation
Office fédéral de la santé publique
3003 Berne

Helen Falco
Nestec SA
1800 Vevey
Tel.: +41 21 924 4213
Fax: +41 21 924 4547
E-mail: helen.falco@nestle.com

Ion-Constantin Ciurea
Kraft Jacobs Suchard (Schweiz) AG
Riedbachstrasse 150-151
3027 Berne
Tel.: +41 31 9805207
Fax: +41 31 9805222

Irina du Bois
Nestec SA
1800 Vevey
Tel.: +41 21 924 22 61
Fax: +41 21 924 45 47
E-mail: irina.dubois@nestle.com

Kurt Hunzinger
Chocosuisse
3000 Berne 7

Dario Kuster
Chocosuisse
3000 Berne 7

Markus Lutz
Chocolat Bernrain AG
8280 Kreuzlingen

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Phani Na Rangsi
Head of Delegation
Ministry of Industry
Bangkok 10400
Tel.: 202 3440
Fax: 248 7987
E-mail: metanee.tisi.go.th

Sasiwimon Tabyam
Standards Officer
Office of the National Codex Alimentarius
Committee
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI Rajathevi
Bangkok 10400
Tel.: +662 246 1993
Fax: +662 248 7987
E-mail: metanee.tisi.go.th

TOGO

M. Enselme Gouthon
Délégué du Ministère du Togo
B.P. 12 465
Lome, Togo
Tel.: +228 27 00 69
Fax: +228 27 75 35

**UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO**

Grant Meekings
Head of Food Labelling and Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: +44 171 238 6278
Fax: +44 171 238 6763
E-mail: g.meekings@fssg.maff.gov.uk

Mark Woolfe
Head of Branch D, Food Labelling and Standards
Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
17 Smith Square
Tel.: +44 171 238 6168
Fax: +44 171 238 6763
E-mail: m.l.woolfe@fscii.maff.gov.uk

Elizabeth Chrominska
Branch B, Food Labelling and Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: +44 171 238 6252
Fax: +44 171 238 6763
E-mail: e.chrominska@fssg.maff.gov.uk

Morag Bullard
Mars UK
Legal Affairs Scientist
Dundee Rd.
Slough, Becks
Tel.: +44 1753 514261
Fax: +44 1753 514737

Wendy Hart
Staturory Standards Manager
Cadbury Ltd.
PO Box 12
Bournville
Birmingham B30 2LU
Tel: +44 121 458 2000
Fax: +44 121 451 4333
E-mail: gb3c59df@ibm.mail

Mike Webber
Scientific & Regulatory Manager
Biscuit Cake Chocolate & Confectionery Alliance
37-41 Bedford Row
London WC1R 4JH
Tel.: +44 171 404 9111
Fax: +44 171 404 9110
E-mail: mike@bccca.org.uk

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

Charles W. Cooper
Director, International Affairs 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: +1 202 401 7739

Michelle A. Smith
Food Technologist
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street S.W., Room 4133
Washington, D.C. 20204
Tel.: +1 202 205 2975
Fax: +1 202 205 4422

Syed Amjad Ali
U.S. Codex Office
USDA/FSIS
14th Independence Avenue, SW
Room 4857 South Building
Washington, DC 20250-3700
Tel.: +1 202 205 0574
Fax: +1 202 720 3157
E-mail: syed.ali@usda.gov

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

Barry L. Zoumas
Hershey Foods Corporation and
Pennsylvania State University
205 Armsby Building
Penn State University
University Park, PA 16802
Tel.: +1 814 863 2847
E-mail: bzoumas@psu.edu

Susan Cheney
Director, Technical and Regulatory Affairs
Chocolate Manufacturer Association
7900 Westpark Drive
McLean, VA 22101 4203
Tel: 703 790 5011
Fax: 703 790 5752
E-mail: scheney@candyusa.org

Steven Rizk
Manager of Scientific and Regulatory Affairs
M+M Mars
800 High Street
Hackettstown, NJ 07871
Tel: ++1 908 850 2753
Fax: ++1 908 850 2697
E-Mail: steve.rizk@effem.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES**

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

Fons Kasbergen
President of Caobisco
1, rue Defacqz (Bte 7)
B-1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 5391800
Fax: +32 2 5391575
E-mail: caobisco@caobisco.be

Annie Loc'h
Services des Affaires Réglementaires
Groupe DANONE
7, rue de Téhéran
F- 75381 Paris Cédex 08
France
Tel: +33 1 44352432
Fax: +33 1 44352445
aloch@groupe.danone.com

COCOA PRODUCERS ALLIANCE

Silas Kamga Dseumo
Secretary-General
Cocoa Producers Alliance
8/10 Broad Street
P.O. Box 1718
Lagos, Nigeria
Tel.: 263 02 08
Fax: 263 56 84

Ake Silas
Agro-Economist
Cocoa Producers Alliance
8/10 Broad Street
P.O. Box 1718
Lagos, Nigeria
Tel.: +2341 263 55 74
Fax: +2341 263 56 84

**INTERNATIONAL COCOA
ORGANIZATION (ICCO)**

Jan Vingerhoets
International Cocoa Organization ICCO
22 Berners Street
London W1P 3DB
Tel.: +44 171 637 3211
Fax: +44 171 631 0114
E-mail: head.econ@icco.org

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

Paul Reiderman
Council of Ministers of the European Union
Rue de la Loi 175
B-1048 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 285 8563
Fax: +32 2 285 7928

Gilberte Reynders
Council of Ministers of the European Union
Rue de la Loi 175
1048 Brussels
Tel.: +32 2 285 8082

EUROPEAN COMMISSION

Marie-Ange Balbinot
Administrator
EC Codex Coordinator
European Commission
Directorate General III - Industry
Rue d'Arlon 88, 3/55
B-1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 2950763
Fax: +32 2 2960951
E-mail: marie_ange.balbinot.dg3.cec.be

**FEDERATION OF EUROPEAN FOOD
ADDITIVES AND FOOD ENZYMES
INDUSTRIES (ELC)**

Townsend Feehan
Secretary-General
ELC
9, avenue des Gaulois
1040 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 2 736 53 54
Fax: +32 2 732 34 27
E-mail: townsend.feehan@ecco.be

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

Céline Anselme
Secretary General
IOCCC
Rue Defacqz, 1
B- 1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 5391800
Fax: +32 2 5391575

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Jeronimas Maskeliunas
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Carcalla
00100 Rome, Italy
Tel.: +39 06 570 53 967
Fax: +39 06 570 54 593
E-mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Yukiko Yamada
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Carcalla
00100 Rome, Italy
Tel.: +39 06 570 55 443
Fax: +39 06 570 54 593
E-mail: yukiko.yamada@fao.org

AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES BEURRES DE CACAO
(A l'étape 5 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du beurre de cacao

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

- teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique):	moins de 1,75% m/m
- matières insaponifiables:	moins de 0,5% m/m [moins de 0,35% m/m dans le cas du beurre de cacao de pression]

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Auxiliaires technologiques

Concentration maximale dans le produit fini

Hexane (62°C - 82°C) 1 mg/kg

4. CONTAMINANTS

Concentration maximale

4.1 Plomb (Pb) 0,5 mg/kg

5. HYGIÈNE

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

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

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

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

6. ÉTIQUETAGE

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

6.1 Nom du produit

6.1.1 Beurre de cacao

[texte à élaborer]

[6.1.1.1 Beurre de cacao de pression]

[texte à élaborer si nécessaire]

6.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

7.1 Détermination des acides gras libres

Selon la méthode IUPAC (1987) 2.201.

7.2 Détermination des matières insaponifiables

Selon la méthode IUPAC (1987) 2.401.

7.3 Détermination du plomb

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

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO DESTINÉS A LA FABRICATION DES PRODUITS DE CACAO ET DE CHOCOLAT
(A l'étape 5 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat)

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

2.2 Tourteau de cacao

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat), tourteau de cacao

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.1 Régulateurs de l'acidité	Concentration maximale
503i) Carbonate d'ammonium }	Limitée par les BPF
527 Hydroxyde d'ammonium }	
503ii) Carbonate acide d'ammonium }}	
170i) Carbonate de calcium }	
330 Acide citrique }	
504i) Carbonate de magnésium }	
528 Hydroxyde de magnésium }	
501i) Carbonate de potassium }	
525 Hydroxyde de potassium }	
501ii) Carbonate acide de potassium }	
500i) Carbonate de sodium }	
524 Hydroxyde de Sodium }	
500ii) Carbonate acide de Sodium }	
526 Hydroxyde de Calcium }	

4.1	Régulateurs de l'acidité	Concentration maximale
338	Acide orthophosphorique	2.5g/kg exprimés en tant que P ₂ O ₅
334	Acide tartrique (L)	5 g/kg
4.2.	Emulsifiants	
471	Mono-et diglycérides d'acides gras } comestibles }	Limitée par les BPF
322	Lécithine }	
442	Sels d'ammonium des acides phosphatidique	10 g/kg
4.3.	Aromatisants	
	Aromatisants naturels et artificiels } autres que ceux rappelant l'arôme } naturel du chocolat ou du lait }	Limitée par les BPF
	Vanilline }	
	Ethylvanilline }	

5. CONTAMINANTS

Contaminants

5.1. Plomb (Pb) 2 mg/kg

6. HYGIÈNE

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

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

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

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

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit qui est décrit à la section 2.1 et qui est conforme aux dispositions de la section 3.1 de la présente norme doit être: ***Cacao en pâte ou liqueur de cacao/chocolat.***

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

7.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 Détermination des coques de cacao

Selon la méthode AOAC 968.10 and 970.23.

8.2 Détermination des cendres totales

Selon la méthode AOAC 972.15.

8.3 Détermination des cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique

Selon la méthode AOAC 972.15B

8.4 Détermination du plomb

Selon la méthode AOAC 986.15 (Méthode générale Codex).

Annexe IV

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES CACAOS EN POUDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE

(A l'étape 5 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Produits cacaotés

2.1.1 *Le cacao en poudre et le cacao en poudre fortement dégraissé* sont les produits obtenus par la transformation de tourteau de cacao [Avant-projet de norme révisée pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao destinés à la fabrication des produits de cacao et de chocolat].

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs essentiels de composition

3.1.1 Cacao en poudre ou cacao

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

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

3.1.1.1 Mélanges cacao-sucre à base de cacao en poudre

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

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

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

3.1.2 Cacao en poudre fortement dégraissé ou cacao fortement dégraissé

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

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

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

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

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

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

[3.1.3. Chocolat en poudre:

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

3.2 Ingrédients facultatifs

Concentration maximale

3.2.1 Epices } Limitée par les BPF

3.2.2 Sel (chlorure de sodium) }

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Concentration maximale

4.1 Régulateurs de l'acidité

503i)	Carbonate d'ammonium	}	
503ii)	Carbonate acide d'ammonium	}	
527	Hydroxyde d'ammonium	}	
170i)	Carbonate de calcium	}	
330	Acide citrique	}	
504i)	Carbonate de magnésium	}	
528	Hydroxyde de magnésium	}	Limitée par les BPF
501i)	Carbonate de potassium	}	
501ii)	Carbonate acide de potassium	}	
525	Hydroxyde de potassium	}	
500i)	Carbonate de sodium	}	
500ii)	Carbonate acide de sodium	}	
524	Hydroxyde de sodium	}	

338 Acide orthophosphorique 2,5 g/kg exprimés en tant que P₂O₅ sur la partie cacao

334 Acide tartrique (L-) 5 g/kg sur la partie cacao

4.2 Emulsifiants

Emulsifiants individuels

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

4.3 Aromatisants¹

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

4.4 Antiagglomérants

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

4.5 Edulcorants

Concentration maximale

953	Isomaltitol	}	
966	Lactitol	}	Limitée par les BPF

¹ Confirmation provisoire

421	Mannitol	} Limitée par les BPF
965	Maltitol et sirop de maltitol	}
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	}
967	Xylitol	}

5.	CONTAMINANTS	Concentration maximale sur la partie cacao
5.1	Plomb ¹	2 mg/kg

6. HYGIÈNE

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

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

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

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

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.1.11. Les législations nationales ne devraient autoriser l'emploi d'appellations autres que celles indiquées aux sections 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5, 7.1.6, 7.1.7, 7.1.8. ou [7.1.9] que dans les pays où ces appellations ont un caractère traditionnel, sont pleinement comprises du consommateur et ne risquent pas de l'induire en erreur en ce qui concerne les autres catégories de produits, sous réserve qu'aucun produit contenant moins de 25% au total de Cacao en poudre ou de Cacao en poudre fortement dégraissé ne soit autorisé à comporter le terme "chocolat" dans sa désignation.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 Détermination du beurre de cacao

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

8.2 Détermination du pourcentage de cacao en poudre

A élaborer.

8.3 Détermination du pourcentage de cacao en poudre fortement dégraissé

A élaborer.

8.4 Détermination de la teneur en eau (perte à la dessiccation)

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

8.5 Détermination des sucres

Selon la méthode AOAC 980.13.

8.6 Détermination des cendres totales dans le cacao en pâte et le tourteau de cacao

Selon la méthode AOAC 972.15.

8.7 Détermination du plomb

Selon la méthode AOAC 934.07.

Annexe V

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

(A l'étape 3 de la procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les chocolats et produits à base de chocolat vendus aux consommateurs. Ces produits doivent 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.

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.]

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.

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.

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.

[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.]

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).

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).

2.1.5.3 [*Chocolat au lait de couverture*]

[Texte à élaborer]

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).

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).

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).

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.

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.

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).

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).

2.3 **CHOCOLAT FOURRE**

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

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

2.4 AUTRES PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT

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

2.4.1 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".

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.

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.

2.4.3 Chocolate a la taza

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

2.4.3.2 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.

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 et de lait
2.1 CHOCOLAT						
2.1.1 CHOCOLAT	≥18	≥14	≥35			
2.1.2 CHOCOLAT NON SUCRÉ	≥ 50 -≤ 60	≥ 14				
2.1.3 CHOCOLAT (NOIR) SUCRÉ	≥18	≥12	≥30			
2.1.4 CHOCOLAT DE COUVERTURE	≥31	≥2,5	≥35			
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 À 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 AU LAIT 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						

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 et de lait
section 2.3)						
2.4 AUTRES PRODUITS À 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			
2.4.3 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)						

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

3.2 Emulsifiants

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

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 ¹	BPF		Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
3.3.2	Vanilline	BPF		”
3.3.3	Ethyl-vanilline	BPF		”

3.4 Edulcorants

950	Acésulfame K	500 mg/kg		”
951	Aspartame	2 000 mg/kg		”
952	Acide cyclamique et ses sels de Na et Ca	500 mg/kg		”
954	Saccharine et ses sels de Na et Ca	500 mg/kg		”
957	Thaumatine	BPF		”

¹ Confirmé provisoirement.

		<u>Concentration maximale</u>	<u>Denrée</u>
420	Sorbitol	BPF	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
421	Mannitol	BPF	”
953	Isomalt	BPF	”
965	Maltitol	BPF	”
966	Lactitol	BPF	”
967	Xylitol	BPF	”
959	Dihydrochalcone de néohespéridine	100 mg/kg	”
3.5 Agents de glaçage			
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF	”
440	Pectine	BPF	”
901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	”
902	Cire de Candelilla	BPF	”
903	Cire de Carnauba	BPF	”
904	Gomme-laque	BPF	”
[3.6 Antioxygènes			
304	Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg	Produits décrits aux sections 2.1.7
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	”]
3.7 Colorants (aux fins de décoration seulement)			
175	Or	BPF	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
174	Argent	BPF	”
3.8 Agents de charge			
1200	Polydextrose	BPF	”

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

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:

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

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:

6.1 DESIGNATION DU PRODUIT

6.1.1 Les produits décrits aux sections 2.1 à 2.4 de la présente Norme et conformes aux spécifications appropriées de la section pertinente doivent porter la désignation prévue à la section 2 au paragraphe correspondant et sous réserve des dispositions de la section 6 de la présente Norme.

[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.]

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.

6.1.4 Chocolat fourré

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

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

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

6.1.5 Un chocolat

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”**.

6.1.6 Chocolats assortis

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

6.1.7 Autres informations nécessaires

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

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

[6.1.8 Emploi du terme chocolat

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

6.2 DECLARATION DE LA TENEUR MINIMALE EN CACAO

Les produits décrits à la section 2.1 de la présente Norme doivent porter une déclaration de l'extrait sec du cacao; toutefois, les gouvernements des pays où des noms différents sont utilisés pour distinguer les produits, peuvent autoriser une dérogation à l'obligation de faire figurer cette déclaration.

Aux fins de cette déclaration, le pourcentage déclaré doit être calculé après déduction des autres produits alimentaires autorisés.

6.3 CONTENU NET

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

6.4 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

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

7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

7.1 DETERMINATION DE LA TENEUR EN ARSENIC

Selon la méthode AOAC 952.13 (Méthode générale Codex).

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

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

7.3 DETERMINATION DE LA TENEUR EN BEURRE DE CACAO

Selon la méthode AOAC 963.15 ou IOCCC 14-1972.

7.4 DETERMINATION DE LA TENEUR EN CUIVRE

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

7.5 DETERMINATION DE LA TENEUR EN COMPOSANTS SECS DEGRAISSES DU CACAO

Selon la méthode AOAC 931.05.

7.6 DETERMINATION DE LA TENEUR EN COMPOSANTS SECS DEGRAISSES DU LAIT

Selon la méthode IOCCC 17-1973 ou AOAC 939.02.

7.7 DETERMINATION DE LA TENEUR EN PLOMB

Selon la méthode AOAC 986.15 (Méthode générale Codex).

7.8 DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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

7.9 DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

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

7.10 DETERMINATION DE LA TENEUR EN SUCRES

Selon la méthode AOAC 980.13.

7.11 DETERMINATION DES CENDRES TOTALES

Selon la méthode AOAC 972.15.

7.12 DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERES GRASSES TOTALES

Selon la méthode AOAC 963.15.