

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-cinquième session
Rome (Italie), 30 juin – 5 juillet 2003

RAPPORT DE LA DIX-NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES PRODUITS CACAOTÉS ET LE CHOCOLAT

Fribourg (Suisse), 3 – 5 octobre 2001

N.B. Ce rapport contient la lettre circulaire CL 2001/31-CPC

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/1.2

CL 2001/31 - CPC

Octobre 2001

Aux : Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

Du : Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Italie

**OBJET: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA DIX-NEUVIEME SESSION DU COMITE CODEX
SUR LES PRODUITS CACAOTES ET LE CHOCOLAT (ALINORM 03/14).**

Le rapport de la dix-neuvième session du Comité Codex sur les produits cacaotés et le chocolat sera examiné par la 25^{ème} Session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, 30 juin – 5 juillet 2003).

**PART A QUESTIONS SOUMISES POUR ADOPTION À LA VINGT-CINQUIÈME
SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À
L'ÉTAPE 8**

PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT A L'ETAPE 8
(ALINORM 03/14 ; PAR. 64-67 ET ANNEXE II).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à soumettre leurs observations sur la norme susnommée. Pour ce faire, les observations doivent être soumises par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 (Voir le *Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, onzième édition, pages 26-27) 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 06570 54593, **de préférence par courrier électronique à Codex@fao.org** au plus tard le **1^{er} mai 2002**.

Résumé et conclusions

La Dix-neuvième session du Comité Codex sur les produits cacaotés et le chocolat a conclu ses débats sur les conclusions suivantes :

Le Comité est convenu de :

PART. A. QUESTIONS POUR EXAMEN PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

- a) Avancer le projet de norme pour le chocolat et les produits de chocolat à l'étape 8 de la Procédure unique Codex pour adoption finale par la Commission du Codex Alimentarius (Par. 67 et Annexe II) ;
- b) Recommander à la Commission de rendre caduque les normes existantes pour le chocolat (CODEX STAN 087), le chocolat composé et le chocolat fourré (CODEX STAN 142), et la confiserie au beurre de cacao (CODEX STAN 147), lorsque le projet de norme pour le chocolat et les produits de chocolat aura été adopté (Par. 67 et note de bas de page n°12);
- c) Ajourner *sine die*, étant donné que son programme de travail a été mené à son terme;

PART. B. QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

- d) Soumettre pour approbation au CCMAS une méthode acceptée pour la détermination de la teneur en beurre de cacao (graisse) dans la norme adoptée *pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres* (Par. 71) ;

PART. C. QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

- e) Souligner la nécessité pour le CCFAC de clarifier de manière urgente les relations entre les dispositions fixées dans les normes produits pour les additifs et celles qui le sont dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, en particulier dans le cas des produits cacaotés et le chocolat ;
- f) Soumettre au CCFAC une liste complète d'additifs alimentaires devant être validés dans le cadre de la finalisation du projet de Norme sur le chocolat et les produits de chocolat (Par. 42-48 and Appendix II) ;

PART. D. QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES ALIMENTS

- g) Soumettre au CCFL pour approbation, les dispositions relatives aux exigences d'étiquetage alimentaires pour le chocolat et les produits de chocolat (Par. 51-60 et Annexe II) ;

PART. E. QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

- h) Soumettre au CCFH pour approbation, les dispositions relatives aux exigences en matière d'hygiène alimentaire pour le chocolat et les produits de chocolat (Par. 50 et Annexe II).

Table des matières

	Page Par.
OUVERTURE DE LA SESSION.....	1 1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (POINT 1 DE L'ORDRE DU JOUR)	1 2-3
QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (POINT 2 DE L'ORDRE DU JOUR)	1 4-12
PROJETS DE NORMES RÉVISÉES POUR LES BEURRES DE CACAO; POUR LE CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET TOURTEAU DE CACAO; ET POUR LES CACAOS EN POUDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE.....	1 4-7
PLAN À MOYEN TERME ET AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCÉDURE.....	2 8-9
A VANT -PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT	2 10-12
PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT (POINT 3 DE L'ORDRE DU JOUR).....	3 13-67
INCLUSION DE GRAISSES VÉGÉTALES.....	3 13-22
SECTION 1. CHAMP D'APPLICATION.....	4 23-24
SECTION 2. DESCRIPTION ET FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION.....	4 25-41
SECTION 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES.....	6 42-48
SECTION 4. CONTAMINANTS.....	7 49
SECTION 5. HYGIÈNE.....	7 50
SECTION 6. ÉTIQUETAGE	7 51-60
SECTION 7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE	8 61-63
ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT	8 64-67
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (POINT 4 DE L'ORDRE DU JOUR).....	9 68-71
PARTICIPATION DES PAYS EN DÉVELOPPEMENT	9 68-70
MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE	9 71
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR).....	9 72

Liste des Annexes et Appendice

	PAGES
APPENDICE I ÉTATS RÉSUMÉ D'AVANCEMENT DES TRAVAUX.....	10
ANNEXE I LISTE DES PARTICIPANTS	11
ANNEXE II PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT (À L'ÉTAPE 8)	19

RAPPORT DE LA DIX-NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES PRODUITS CACAOTÉS ET LE CHOCOLAT

OUVERTURE DE LA SESSION

1. Le Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat a tenu sa dix-neuvième session à Fribourg (Suisse) du 3 au 5 octobre 2001, à l'aimable invitation du gouvernement suisse. La session a été ouverte par le président du Comité, le professeur Erich Windhab, Chef du Département des transformations alimentaires, Institut des sciences de l'alimentation, École polytechnique fédérale de Zurich. Les Délégués et observateurs ont observé une minute de silence en mémoire des milliers de victimes et en soutien aux personnes blessées lors des événements tragiques de septembre 2001 de New York City (États-Unis) et à Zug (Suisse). Étaient présents 52 délégués de 21 États Membres de la Commission et 12 observateurs de 5 organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales. On trouvera la liste des participants et des membres du Secrétariat à l'annexe I au présent rapport.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (POINT 1 DE L'ORDRE DU JOUR)¹

2. La délégation bolivienne, faisant état des débats qui ont eu lieu lors des dernières sessions de la Commission du Codex Alimentarius² et du Comité exécutif³, a exprimé l'opinion que le Comité devait se pencher sur le problème de la participation des pays en développement. Le Comité est convenu d'examiner cette question au titre du point 4 de l'ordre du jour "Autres questions et travaux futurs".

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (POINT 2 DE L'ORDRE DU JOUR)⁴

PROJETS DE NORMES RÉVISÉES POUR LES BEURRES DE CACAO; POUR LE CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET TOURTEAU DE CACAO; ET POUR LES CACAOS EN POUDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE

4. Le Comité a noté que la Commission, à sa vingt-quatrième session, a adopté le projet de norme révisée pour les beurres de cacao; le projet de norme révisée pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao, et le projet de norme révisée et pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre à l'étape 8 de la procédure unique, à l'exception des dispositions concernant les concentrations de plomb dans tous les produits couverts par ces trois normes révisées et avec certains amendements, notamment l'exclusion de l'hexane de la liste des auxiliaires technologiques autorisés pour le beurre de cacao de pression.

5. Le Comité a été aussi informé que le CCFAC avait entériné toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires de ces normes. Le Comité a noté la décision de la Commission d'adopter la concentration de 0,1 mg/kg pour le plomb dans les huiles végétales, en excluant les beurres de cacao, étant entendu que cette concentration ne s'appliquait pas aux beurres de cacao⁵. Le Comité a aussi noté que la Commission avait invité les gouvernements et organisations intéressées à fournir des données scientifiques

¹ CX/CPC 01/1

² 24^{ème} session, Genève, 2-7 juillet 2001

³ 49^{ème} session (extraordinaire), Genève, 26-27 septembre 2001

⁴ CX/CPC 01/2

⁵ ALINORM 01/41, par. 119-120

fiables permettant de justifier les concentrations inférieures à 0,5 mg/kg dans les beurres de cacao et, par souci de cohérence, les concentrations de plomb inférieures dans les deux autres normes adoptées⁶.

6. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait entériné les dispositions d'étiquetage, en apportant un léger amendement pour des raisons de cohérence entre les trois normes⁷.

7. Le Comité a pris note de la demande du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de fournir des preuves de la validation par des études inter-laboratoires et des informations sur le but et le type de la méthode de détermination des teneurs en matière grasse figurant dans le *Projet de norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres* (voir aussi par. 71).

PLAN À MOYEN TERME ET AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCÉDURE

8. Le Comité a été informé que la Commission avait adopté plusieurs amendements au Manuel de procédure et a noté en particulier que les critères pour la prise en compte des autres facteurs mentionnés au point 2 des déclarations de principe mentionnait "*l'intégration d'autres facteurs légitimes dans la gestion des risques ne devrait pas créer d'obstacles injustifiés au commerce; une attention particulière devrait être accordée à l'impact sur les pays en développement de l'inclusion de ces facteurs*".

9. Le Comité a aussi noté que la déclaration de vision stratégique, figurant dans l'introduction du Projet de cadre stratégique, soulignait que "*le plus haut niveau réalisable de protection du consommateur*" devaient être un objectif fondamental lors de l'élaboration des normes Codex.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT

10. Le Comité a noté que le Comité exécutif, à sa quarante-neuvième session extraordinaire, avait décidé d'adopter l'Avant-projet norme pour le chocolat et les produits de chocolat à l'étape 5 et de l'avancer à l'étape 6 de la procédure unique⁸. Le Comité a été informé que le Comité exécutif avait transmis au CCCPC les observations techniques, autres que celles liées à la question de l'utilisation de graisses végétales, ayant estimé que le texte élaboré était le résultat d'un compromis et qu'il avait été rédigé attentivement afin de garantir que l'étiquetage comporte une information complète quant à la nature du chocolat et des produits de chocolat. En ce qui concerne l'éventuel pouvoir allergisant des graisses végétales utilisées, le Comité a noté que le Comité exécutif estimait qu'il ne semblait pas y avoir de problème particulier à cet égard. Le Comité exécutif avait pris note que les déclarations sur les implications économiques négatives pour les producteurs de cacao avaient été portées à la connaissance du CCCPC à plusieurs reprises et que le compromis avait été trouvé compte tenu de ces observations.

11. Le Comité a aussi noté que le CCFAC avait entériné la liste des édulcorants et les dispositions relatives à l'utilisation de l'or et de l'argent en tant qu'additifs. Il a également pris acte de la recommandation du CCFAC de transférer la concentration maximale pour le cuivre de la section Contaminants à la section *Facteurs essentiels de composition et de qualité* lorsqu'il a entériné les dispositions relatives aux contaminants. Il a aussi noté que le CCFAC avait retiré la concentration pour l'arsenic compte tenu de sa décision antérieure d'interrompre les travaux sur ce contaminant. Le CCFAC examinait également les concentrations maximales pour le cadmium, dans plusieurs denrées alimentaires, dont les produits de cacao si des données pertinentes étaient disponibles.

⁶ Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao ; Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre

⁷ ALINORM 01/22A, par. 19-20

⁸ ALINORM 03/3, par. 15-16

12. Le Comité a été informé que le CCMAS avait décidé de ne pas entériner la méthode de détermination du cuivre et a noté que celui-ci demandait d'envisager plutôt l'une des méthodes générales du Codex pour le cuivre.

PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT (POINT 3 DE L'ORDRE DU JOUR)⁹

13. Le Président a rappelé que le Comité, à sa dernière session, avait fait des progrès considérables sur la question de l'inclusion de graisses végétales autres que le beurre de cacao dans les produits de chocolat et était parvenu à un accord de principe sur une solution de compromis qui serait acceptable pour tous les pays concernés, notamment les pays producteurs de cacao. Sur cette base, le Comité exécutif, à sa quarante-neuvième session, avait adopté l'avant-projet de norme à l'étape 5, et transmis les observations techniques, autres que celles concernant les graisses végétales, au CCCPC pour examen.

14. Plusieurs délégations ont appuyé les dispositions actuelles relatives aux graisses végétales comme un compromis satisfaisant qui devrait permettre de mener à bien la révision de la norme, étant entendu qu'elle pourrait toujours être modifiée ultérieurement si nécessaire. Le Comité est convenu de discuter des questions touchant à l'inclusion des graisses végétales avant de procéder à l'examen de la norme section par section, compte tenu de l'importance de cette question.

INCLUSION DE GRAISSES VÉGÉTALES

Section 6. Étiquetage

15. Certaines délégations ont exprimé l'opinion que les termes utilisés pour la déclaration des graisses végétales devraient être spécifiés dans la norme, comme par exemple "chocolat avec adjonction de graisses végétales", et ne devraient pas être laissés à la discrétion des autorités nationales, ceci pouvant être source de problèmes commerciaux à l'avenir. D'autres délégations ont appuyé le texte actuel car il fait ressortir clairement que l'étiquetage adéquat des graisses végétales est une condition indispensable à leur utilisation, tout en permettant une certaine souplesse au niveau national.

16. Le Comité a reconnu que le présent texte représentait un compromis et que des dispositions plus détaillées ne seraient pas généralement acceptables à ce stade. La Délégation du Royaume-Uni a proposé que le Secrétariat du Codex conduise une synthèse factuelle des différentes façons choisies en pratique par les Pays membres pour étiqueter la présence de graisses végétales, et de rechercher un champ d'application harmonisé à ce sujet. Il a été noté que cette section pourrait être révisée à l'avenir s'il apparaissait qu'une plus grande harmonisation était réalisable, compte tenu des réglementations nationales dans ce domaine. Le Comité a donc confirmé que l'utilisation des graisses végétales devrait être déclarée en association avec le nom du produit et/ou sa représentation et que les modalités de déclaration pouvaient être prescrites par les autorités nationales. Le Comité est convenu que les dispositions d'étiquetage concernant les graisses végétales devraient figurer dans une sous section distincte.

17. Certaines délégations ont proposé d'inclure une référence spécifique à la déclaration des graisses végétales dans les listes des ingrédients. Le Comité a toutefois rappelé que la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées prévoyait l'énumération des ingrédients, et est convenu qu'il n'était pas nécessaire de répéter ce type de disposition générale d'étiquetage.

⁹ CL 2000/46-CPC, ALINORM 01/14, annexe V, ALINORM 01/14 Corrigendum, CX/CPC 01/3 (observations du Brésil, de l'Inde, de la Malaisie, de la Pologne, du Portugal, de l'Espagne, des États-Unis, CAOBISCO), CX/CPC 01/3-Add. 1 (observations de la Côte d'Ivoire, de la Pologne, du Japon, de la Suisse, CAOBISCO), CX/CPC 01/3-Add. 2 (observations de l'Inde, de la Malaisie, du Mexique, de la Thaïlande, de la Communauté européenne, COPAL), CRD 1 (observations de l'Italie), CRD 2 (observations du Canada), CRD 3 (Philippines), CRD 4 (Communauté Européenne en français et espagnol)

Section 7. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

18. Le Comité a pris acte des observations écrites de la Côte d'Ivoire et de l'Inde concernant l'absence de méthode appropriée pour la détermination des graisses végétales et a rappelé qu'il s'agissait d'une question importante qu'il convenait de traiter.

19. La délégation du Royaume-Uni a présenté une proposition visant à l'utilisation de deux méthodes présentées dans le Journal de l'AOCs pour la détection et pour la quantification des graisses végétales autres que le beurre de cacao dans le chocolat; il a été aussi précisé comment effectuer les calculs selon que le type de graisses végétales était connu ou ne l'était pas.

20. La délégation bolivienne a estimé que la méthode proposée pour examen ne prenait pas en compte les inquiétudes exprimées par les pays producteurs, la précision de la méthode étant $\pm 2\%$ lorsque le type de graisse végétale autre que le beurre de cacao n'était pas connu. D'autres délégations ont indiqué qu'il s'agissait des meilleures méthodes disponibles pour l'instant et le Comité a décidé d'ajouter une précision dans ce sens au début de la section. Il a été aussi convenu que la documentation identifiant le type de graisses végétales doit être communiquée sur demande des autorités nationales compétentes, étant entendu qu'une telle demande pouvait être faite lorsqu'une meilleure précision de $\pm 0.3\%$ était exigée.

21. Le Comité a noté que la méthode serait transmise pour approbation au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage lors de sa prochaine session qui doit se tenir en novembre 2002 et qu'il serait possible de prendre en compte de nouvelles observations et propositions ou tout fait nouveau concernant la méthodologie à ce moment-là.

22. Après les débats sur les graisses végétales, le Comité a examiné le projet de norme section après section et a procédé aux amendements suivants.

SECTION 1. CHAMP D'APPLICATION

23. Le Comité a reconnu que l'application de la norme à « *tous les produits de chocolat* » pourrait empêcher la commercialisation de produits d'importance régionale ou locale, qui ne figurent pas actuellement dans la norme. Le champ d'application a donc été amendé afin de faire référence aux "produits de chocolat".

24. Le Comité est convenu que le champ d'application ne devrait pas se limiter aux produits destinés au consommateur final, certains produits comme le chocolat de couverture étant surtout vendus pour transformation ultérieure. Le champ d'application a donc été amendé afin d'englober également les produits destinés à la consommation humaine, couvrant ainsi les produits de consommation directe et ceux à dessein industriels. Une référence aux produits de chocolat énumérés à la section 2 a été ajoutée à des fins de clarté.

SECTION 2. DESCRIPTION ET FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION

25. En se référant aux commentaires écrits formulés par l'Inde sur les graisses végétales impropres à la consommation utilisées pour remplacer le beurre de cacao, la délégation du Burkina Faso a indiqué que, par exemple, le beurre de karité était largement consommé dans son pays ainsi que dans d'autres pays africains, et que ce produit devait être considéré par les normes internationales comme un produit tout à fait propre à la consommation humaine. Le Comité a rappelé que seules les graisses comestibles devraient être utilisées dans la préparation des graisses végétales utilisées dans le chocolat.

26. Le Comité est convenu que les deux paragraphes d'ordre général sur le chocolat à la section 2.1 *Types de chocolats* devraient être transférés au début de la section 2 car ils s'appliquent à tous les produits inclus dans cette section. Dans le premier paragraphe, la référence aux émulsifiants et/ou aux arômes a été remplacée par une mention générale des additifs.

2.1.1 Chocolat

27. Certaines délégations ont contesté l'emploi de « *chocolat amer sucré* », « *chocolat demi sucré* » et « *chocolat noir* » comme synonymes de chocolat. D'autres délégations ont signalé qu'il s'agissait de noms bien connus et utilisés couramment dans plusieurs pays. Après un échange de vues, le Comité a reconnu que ces noms servaient à décrire le chocolat dans certaines régions et a amendé le texte en conséquence ; il a ajouté également « *chocolat fondant* » à la liste.

2.1.2 Chocolat sucré

28. Certaines délégations se sont interrogées pour savoir s'il était nécessaire de décrire le « *chocolat sucré* » estimant qu'il n'était pas connu en général ni commercialisé sur le plan international. Le Comité a toutefois rappelé que ce terme avait été inclus car il tenait compte de pratiques commerciales courantes dans plusieurs pays et a maintenu le texte actuel. Le Comité est aussi convenu que la terminologie espagnole correcte était « *Chocolate dulce/familiar* ».

2.1.3 Chocolat de couverture

29. Le Comité a pris acte de la proposition de la délégation brésilienne visant à inclure une teneur minimale de beurre de cacao de 18%. Le Comité a toutefois noté que celle-ci s'appliquait plutôt au « *chocolat de garniture* » qui était un produit différent et n'a pas modifié le texte.

2.1.4.1 Chocolat au lait

30. La délégation belge, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne, a proposé d'inclure une teneur minimale de graisses totales (beurre de cacao et matière grasse laitière) de 25% dans tous les produits de chocolat au lait, car il s'agit d'une caractéristique essentielle du chocolat au lait dans l'Union européenne et qu'il n'y a pas de teneur minimale en beurre de cacao dans ces produits. La délégation des États-Unis, appuyée par d'autres délégations, a exprimé l'opinion qu'une telle teneur minimale n'était pas nécessaire et inhiberait toute innovation.

31. Le Comité a examiné une proposition de compromis pour une teneur minimale de beurre de cacao de 15%, ou alors une teneur minimale de beurre de cacao et matière grasse laitière de 25%, sous réserve d'une décision de l'autorité compétente, conformément à la législation en vigueur. Certaines délégations ont signalé qu'aucune teneur minimale en graisse était spécifiée pour les autres produits de chocolat et que les États membres n'avaient pas eu la possibilité d'examiner les répercussions de ladite proposition, qui pourrait freiner inutilement l'innovation technique. Suite à la proposition de la délégation du Royaume-Uni, le Comité est convenu que l'autorité compétente pourrait fixer une teneur en beurre de cacao et matière grasse laitière le cas échéant, et a amendé le texte en conséquence, sans spécifier de teneur minimale. Le Comité a noté qu'une certaine souplesse était ainsi préservée au niveau national et que cette question pourrait être examinée à l'avenir si nécessaire.

32. Le texte a été remanié à des fins de clarté, notamment en ce qui concerne la définition des extraits secs laitiers et un amendement analogue a été apporté pour tous les produits contenant des extraits secs laitiers.

2.1.5 Confiserie au beurre de cacao / Chocolat blanc

33. Le Comité est convenu que le terme "Confiserie au beurre de cacao" n'était pas utilisé couramment dans la pratique et est convenu de le supprimer dans les sections de description et d'étiquetage. Il fut entendu que ce terme pouvait être utilisé si nécessaire pour d'autres produits, qui ne sont pas définis dans la présente norme.

2.2 Vermicelles et flocons (pastilles, copeaux)

34. Le Comité est convenu que ces produits devraient être dénommés « *vermicelles de chocolat* » et « *flocons de chocolat* » à des fins de clarté. Il a été noté que les vermicelles et les flocons étaient commercialisés pour utilisation par le consommateur final, alors que les pastilles et les copeaux étaient fabriqués avec du chocolat de couverture et généralement utilisés pour transformation ultérieure. Après un

échange de vues, le Comité est convenu de supprimer la référence aux pastilles et copeaux, leur composition étant décrite par le "*chocolat de couverture*".

2.3 *Chocolat fourré*

35. La délégation des États-Unis a proposé de réduire la partie chocolat de l'enrobage à 20%, la technologie permettant actuellement de réduire de manière importante l'épaisseur de l'enrobage. La délégation bolivienne a exprimé certaines craintes sur les impacts économiques qu'une telle réduction pourrait avoir sur les pays exportateurs de cacao. D'autres délégations ont souligné que le pourcentage retenu actuellement devrait être conservé comme une exigence minimale de qualité, et le Comité a maintenu les dispositions actuelles.

2.4.2.1 *Chocolats Gianduja*

36. Le Comité a fait sienne la proposition de la délégation italienne et de l'observateur de la CE visant à inclure une quantité maximale de noisettes de 40% et à préciser la nature des ingrédients facultatifs. Il a été noté que le nom français du produit différait légèrement du nom anglais et mentionnait spécifiquement les noisettes.

2.4.3 *Chocolat a la taza*

37. Le Comité est convenu que seuls les amidons de blé, de riz ou de maïs pouvaient être utilisés, afin d'éviter toute confusion avec des produits comme la fécule de pommes de terre.

2.4.4 *Chocolat para mesa*

38. La délégation mexicaine a proposé d'inclure dans la norme « *Chocolat para mesa* », utilisé généralement avec du lait ou de l'eau, compte tenu de l'importance de ce produit au Mexique et dans d'autres pays. Le Comité, reconnaissant l'importance commerciale de ce produit dans les pays d'Amérique latine et d'Amérique du Nord, a fait sienne cette proposition. Il a aussi été noté que bien que l'utilisation du « *chocolat para mesa* » était analogue à celle du « *chocolat a la taza* », il convenait de l'inclure dans une section distincte compte tenu de sa composition spécifique.

39. Le Comité est convenu d'une description générale du « *chocolat para mesa* » faisant état de la granulométrie, sa caractéristique principale, avec trois paragraphes : « *chocolat para mesa* », « *chocolat para mesa demi amer* », et « *chocolat para mesa amer* », en fonction de la teneur en beurre de cacao, en extraits secs dégraissés de cacao et en extraits secs totaux de cacao.

40. En conséquence, le Comité est convenu de l'amendement visant à ce que les exceptions s'appliquant au « *Chocolat a la taza* » et au « *chocolat familiar a la taza* » s'appliqueraient aussi au « *Chocolat para mesa* » dans l'ensemble de la norme, notamment dans la description du « *Bonbon de chocolat ou Praline* » et les dispositions d'étiquetage concernant les « *Chocolats assortis* ».

41. Le Comité a fait sienne la proposition de la délégation suisse visant à réorganiser la section Description afin d'énumérer les différents types de chocolats selon leur composition, sans modifier le contenu des paragraphes, comme convenu plus haut. Le Comité a également décidé d'ajouter au Tableau 1 une note de bas de page pour définir les exigences relatives aux « extraits secs laitiers ».

SECTION 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

42. En réponse à une question des délégations du Canada et des États-Unis, le Secrétariat a informé le Comité que le sel alimentaire et les épices devaient être considérés comme des ingrédients et qu'il n'était pas nécessaire de les mentionner dans la section portant sur les additifs alimentaires.

43. Le Comité a pris en considération la demande du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants de fixer une concentration numérique pour la vanilline et l'éthyl-vanilline étant donné qu'une DJA lui était attribuée, et a approuvé la concentration maximale de 0.1% ou 1 g/kg pour la somme vanilline et éthyl-vanilline telle que proposée par la délégation canadienne. Le Comité a aussi noté que la

concentration d'hexane devrait être exprimée en fonction de la teneur en matières grasses, ceci étant aussi valable pour les antioxydants.

44. Les délégations des États-Unis, du Canada et de la Thaïlande ont exprimé leur objection à l'inclusion de l'acide cyclamique (952) pour des problèmes de sécurité.

45. La délégation japonaise a proposé d'ajouter plusieurs additifs dont la justification technologique figurait dans ses observations écrites, notamment en ce qui concerne l'utilisation d'antioxygènes et de colorants dans le chocolat blanc. La délégation allemande, appuyée par d'autres délégations, a exprimé l'opinion que la justification technologique n'était pas suffisante pour ajouter de nouveaux additifs à la liste actuelle, et qu'il fallait également prendre en compte les problèmes de santé.

46. Le Comité n'a pu pas parvenir à un consensus sur cette question et est convenu de conserver la liste actuelle. A cet égard, une mention a été ajoutée à l'effet de préciser que les autres additifs alimentaires figurant dans la Norme générale pour les additifs alimentaires pouvaient être utilisés, en suivant les prescriptions de l'autorité compétente, conformément à la législation en vigueur, comme proposé par la délégation des États-Unis.

47. La délégation du Royaume-Uni a souligné qu'il fallait préciser la relation entre les dispositions relatives aux additifs dans les normes et la Norme générale pour les additifs alimentaires ; le Comité est convenu que le CCFAC devrait traiter cette question en priorité.

48. Le Secrétariat a indiqué que, nonobstant la question de la cohérence en générale des normes, les additifs proposés par le Japon étaient encore examinés à l'étape 6 au CCFAC et n'avaient pas été adoptés dans le cadre de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Certains d'entre eux étaient déjà inclus dans la Norme générale mais pour des utilisations autres que le chocolat, comme par exemple Caramel Classe III et Caramel Classe IV. Il a été aussi noté que les États membres avaient eu l'occasion de formuler d'autres propositions et observations devant le CCFAC, au stade de l'adoption ou dans le cadre de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

SECTION 4. CONTAMINANTS

49. Le Comité, mentionnant la décision du Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants¹⁰ concernant cette section, est convenu de supprimer les dispositions relatives à l'arsenic, au cuivre et au plomb et en conséquence de supprimer toute la section 4 portant sur les contaminants.

SECTION 5. HYGIENE

50. Le Comité a décidé d'inclure les dispositions générales d'hygiène des aliments comme cela est recommandé dans le Manuel de procédure¹¹ de la Commission du Codex Alimentarius.

SECTION 6. ÉTIQUETAGE

6.1 Désignation du produit

51. Le Comité a modifié la section 6.1.1 aux fins de cohérence avec sa décision antérieure concernant la description du chocolat sucré.

52. Le Comité s'est demandé si la dénomination du produit devait ou non inclure une référence à tous les ingrédients représentant plus de 5% du produit. Le Comité a fait sienne la proposition de l'observateur de la CE visant à supprimer ce paragraphe (6.1.2), les dispositions générales d'étiquetage étant suffisantes pour assurer une description claire du produit.

¹⁰ ALINORM 01/12A, par. 105–106

¹¹ 11^{ème} édition, 2000, FAO, Page 101 de la version française.

53. Les délégations du Canada et des États-Unis ont proposé d'inclure une référence à la déclaration des ingrédients pouvant provoquer une hypersensibilité, ceci étant particulièrement important dans le cas du chocolat. Le Comité est toutefois convenu qu'il n'était pas nécessaire de répéter les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées à cet égard. Le Comité a reconnu le problème spécifique lié au chocolat retravaillé et a noté que des mesures appropriées devraient être prises pour éviter la présence de fruits à coque dans les produits de chocolat qui normalement n'en contiennent pas.

54. Le Comité est convenu que si les sucres étaient remplacés en totalité ou en partie par des édulcorants, une déclaration appropriée devrait être incluse en association avec la dénomination du produit. Les dispositions concernant l'étiquetage des édulcorants et des graisses végétales figuraient dans des paragraphes distincts (voir aussi par. 15-17).

6.1.3 Confiserie au beurre de cacao / chocolat blanc

55. Le Comité a supprimé cette section compte tenu de sa décision antérieure concernant la confiserie au beurre de cacao, la section 6.1.1 couvrant l'étiquetage du chocolat blanc.

6.1.4 Chocolat fourré

56. Le Comité a confirmé que les dénominations anglaises, françaises et espagnoles de ces produits présentaient des différences, compte tenu des pratiques courantes.

6.1.8 Emploi du terme chocolat

57. Le Comité a inclus une référence au pays dans lequel le produit est vendu au consommateur final et a procédé à certaines modifications de rédaction.

6.2 Déclaration de la teneur minimale en cacao

58. Le paragraphe a été libellé à nouveau afin d'indiquer que la déclaration devrait être faite sur demande des autorités compétentes et de préciser le mode de calcul du pourcentage.

6.3 Contenu net

59. La section a été supprimée, étant donné que la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées couvraient les exemptions applicables aux petits conditionnements.

6.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

60. La section a été amendée conformément à la décision générale du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires d'inclure des références au distributeur et à l'importateur.

SECTION 7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

61. Le Comité a supprimé les méthodes pour la détermination de l'arsenic, le plomb et le cuivre, compte tenu de sa décision de supprimer la section concernant les contaminants.

62. À la section 7.2, la référence aux « *chocolats composés* » a été supprimée, ce produit n'étant plus inclus dans la norme.

63. En ce qui concerne la détermination des matières grasses laitières, la méthode actuelle IOCCC a été remplacée par la méthode d'analyse IOCCC 5-1962 et les autres méthodes AOAC ont été conservées. La référence à la méthode AOAC pour la détermination de la teneur en eau a été corrigée. Les dispositions concernant la détermination des graisses végétales autres que le beurre de cacao ont été incluses dans une nouvelle section (voir aussi par. 18-21).

ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT

64. Le Président a rappelé les débats antérieurs concernant l'introduction de graisses végétales et les inquiétudes exprimées par la Côte d'Ivoire au nom des pays producteurs lors de la 17ème session; il avait été proposé notamment que l'utilisation de graisses végétales soit accompagnée de dispositions concernant la nature des graisses, la méthode de détection et des dispositions d'étiquetage. Le président a noté que le

Comité s'était efforcé de prendre en compte ces inquiétudes afin de parvenir à un compromis acceptable au niveau international, étant entendu que la norme pourrait toujours être révisée si nécessaire.

65. La délégation bolivienne a signalé que certains pays comptant parmi les principaux producteurs de cacao n'avaient pas pu assister à la réunion, ce qui était un problème grave; leurs inquiétudes devaient donc être prises en compte car leurs intérêts économiques risquaient d'être lésés. La délégation bolivienne a également insisté sur le fait que si les pays importateurs voulaient réellement prendre en compte les intérêts des pays producteurs exportateurs de cacao, ils devraient dans ce cas leur acheter les graisses végétales autre que le beurre de cacao qui seront utilisées pour la production de chocolat et des produits de chocolat.

66. La délégation du Burkina Faso a souligné que les arguments des pays producteurs de cacao avaient été pris en compte afin de parvenir à un compromis au sein de la CE et que des progrès analogues devaient être faits au sein du Codex; en outre, la possibilité d'utiliser des graisses végétales offrait un débouché commercial à de nombreux pays africains qui produisaient ces graisses, notamment le beurre de karité.

67. Le Comité a avancé le Projet de norme à l'étape 8 pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-cinquième session (voir annexe II).¹²

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (POINT 4 DE L'ORDRE DU JOUR)

PARTICIPATION DES PAYS EN DÉVELOPPEMENT

68. La délégation bolivienne, appuyée par les délégations du Brésil et du Burkina Faso et se référant aux débats de la Commission, a souligné la nécessité de renforcer la participation des pays en développement et a proposé que le Comité élabore un rapport succinct sur cette question, notamment sur la nature de cette participation (représentation des ambassades ou au niveau technique).

69. Le Secrétariat a indiqué que les Comités du Codex ne pouvaient pas élaborer de tels rapports mais que le Secrétariat du Codex tenait une base de données sur la participation des pays en développement et d'autres États membres qui étaient régulièrement mise à jour. Le Comité a aussi noté que la Commission avait reconnu l'importance de cette question et était convenue en principe que la FAO et l'OMS devaient élaborer des règles et des procédures afin d'établir un fonds fiduciaire pour faciliter la participation des pays en développement, pour examen par le Comité exécutif en 2002¹³ dans un premier temps.

70. La délégation du Royaume-Uni a exprimé l'opinion qu'il importait particulièrement d'accroître la participation des consommateurs et de prendre en compte leurs inquiétudes dans les travaux du Codex.

MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

71. Le Comité a pris acte de la demande du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage concernant la détermination du beurre de cacao dans les poudres de cacao. La délégation néerlandaise a indiqué que la Méthode IOCCC 37 (1990) était soumise à des essais inter-laboratoires et fournissait les références pertinentes pour son examen par le CCMAS.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR)

72. Le Comité a décidé d'ajourner ses travaux *sine die* ayant rempli son programme de travail, étant entendu que la révision des normes pourrait s'effectuer par correspondance le cas échéant.

¹² Lorsqu'il sera adopté, le Projet de norme remplacera la norme en vigueur pour le chocolat (CODEX STAN 087), le chocolat composé et le chocolat fourré (CODEX STAN 142), et la confiserie au beurre de cacao (CODEX STAN 147)

¹³ ALINORM 01/41, par. 65–66⁰⁰⁰

APPENDICE I

État résumé de l'avancement des travaux

Sujet	Étape	Action à prendre par	Référence dans cet ALINORM 03/14
Projet de norme sur le chocolat et les produits de chocolat	8	CAC ; 25 ^{ème} session	Par. 64-67 et Appendice II
Dispositions sur les additifs	Pour validation	CCFAC ; 34 ^{ème} session	Par. 42-48 et Appendice II
Dispositions sur l'étiquetage	Pour validation	CCFL ; 30 ^{ème} session	Par. 51-60 et Appendice II
Dispositions en matière de méthodes d'analyse et d'échantillonnage	Pour validation	CCMAS ; 24 ^{ème} session	Par. 61-63 et 71 et Appendice II

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES
CHAIRPERSON/PRESIDENT/PRESIDENTE**

Prof. Dr. Ing. Erich J. Windhab
Swiss Federal Institute of Technology Zurich
Institute of Food Science
ETH-Zentrum, LFO E 18
Rämistrasse 10
CH-8029 Zürich
Phone: +41 1 632 53 48
Fax: +41 1 632 11 55
Email: windhab@ilw.agrl.ethz.ch

ASSISTANT TO THE CHAIRPERSON/ASSISTANTE DU PRESIDENT/ASSISTENTE AL PRESIDENTE

Awilo Ochieng Pernet, lic. In law
Codex Alimentarius
International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Berne
Phone: +41 31 322 00 41
Fax: +41 31 322 95 74
Email: awilo.ochieng@bag.admin.ch

SECRETARIAT/SECRETARIAT/SECRETARIA

Valérie Mottet
Codex Alimentarius
International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Berne
Phone: +41 31 322 69 99
Fax: +41 31 322 95 74
Email: valerie.mottet@bag.admin.ch

Heads of Delegation are listed first.
Les chefs de délégation figurent en tête.
Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones.

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MEMBROS

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Gertraud Fischinger
 Austrian Permanent Representation
 at the European Union
 Avenue de Cortenberg 30
 B-1040 Bruxelles
Phone: +322 2345 221
Fax: +322 2356 221
Email: gertraud.fischinger@bmaa.gv.at

BOLIVIA
BOLIVIE

Mr. Julio G. Alvarado A.
 Minister
 Permanent Mission of Bolivia
 139 Rue de Lausanne
 1202 Geneva
Phone : +41 22 908 07 17
Fax: +41 22 908 07 22
Email: julgasalvagu@hotmail.com

BRAZIL
BREZIL

Mr. Christovam de Oliveira Araujo
 Minister
 Brazilian Embassy
 Monbijoustr. 68/4
 3007 Bern
Phone: +41 31 371 85 15
Fax: +41 31 372 05 25
Email: achristovam@hotmail.com

BURKINA FASO

Mr. Balima Ambroise
 Conseiller Economique
 Ambassade du Burkina Faso
 Place Guy d'Arezzo 16
 1180 Bruxelles
Phone : +322 345 9912
Fax : +322 345 06 12
Email : ambassade.burkina@skynet.be

BELGIUM
BELGIQUE
BÉLGICA

Dr. Theo Biebaut
 Conseiller-Chef de division
 Ministère des Affaires Economiques
 Administration des Relations Economiques
 Rue Général Leman 60
 B-1040 Bruxelles
Phone: +32 2 206 58 82
Fax: +32 2 230 95 65
Email: theo.biebaut@mineco.fgov.be

Mrs. Alix Lauer
 Conseiller juridique
 Soremartec S.A. /Groupe Ferrero
 187, Ch de la Hulpe
 B-1170 Bruxelles
Phone: +32 2 679 04 24
Email: alix.lauer@skynet.be

CANADA
CANADÁ

Mrs. Claudette Dalpé
 Associate Director
 Food Regulatory Program
 Bureau of Food Regulatory, International
 and Interagency Affairs
 Food Directorate
 Health Canada
 Ottawa, Ontario K1A 0L2
Phone: +1 613 957 1750
Fax: +1 613 941 3537
Email: claudette_dalpe@hc-sc.gc.ca

Mr. Laurent Laflamme
 Confectionery Manufacturers Association of Canada
 Technical Committee Chairman
 885 Don Mills Road, Str. 301
 Don Mills, Ontario M3C 1V9
Phone: +1 416 510 8034
Email: laurent_laflamme@barry-callebaut.com

CHINA
CHINE

Dr. Li Qiang
 Shang Hai Entry-Exit Inspection and
 Quarantine Bureau of P.R. China
Phone: +86 4 685 630 30 (17530)
Fax: +86 21 685 64 165
Email: lee-qiang@eastday.com

Mr. Zhang Tian Tao
 Engineer
 Ministry of Agriculture
 Nong Zhang Guang Nanli
Phone: +86 10 61 66 74 10
Fax: +86 10 68 05 05 17

Mrs. Deng YUQiong
 Engineer
 Guang Dong Entry-Exit Inspection and
 Quarantine Bureau P.R.C.
 A 2512 66 Hua Cheng Road,
 Zhu Jiang Xin Cheng
 Guangshou
 Post Code 510623
Phone: +86 020 38 29 07 72
Fax: +86 020 38 29 07 20
Email: dengyq@gdcq.gov.cn

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mrs. Charlotte Fruensgaard
 Head of Section
 Danish Veterinary and Food Administration
 Moerkhoej Bygade 19
 DK-2860 Soeborg

Phone: +45 33 95 63 49
Fax: +45 33 95 60 01
Email: chf@fdir.dk

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Prof. Dr. Laila Diaa El Din El Mahdy
 Deputy Director
 Food Technology Research Institute
 Agricultural Research Center, Ministry of Agriculture
 9 Gamma St., Giza, Egypt

Phone: +202 571 83 24 and 0106688688
Fax: +202 568 46 69
Email: nlftri@internetegypt.com

FRANCE
FRANCIA

Mrs. Evelyne Paré
 Inspecteur de la Concurrence
 Consommation et Répression des Fraudes
 Direction Générale de la Concurrence,
 59, Boulevard Vincent Auriol
 F-75703 Paris Cedex 13

Phone: +33 1 44 97 31 45
Fax: +33 1 44 97 05 27
Email: evelyne.pare@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr. Phi Phung NGuyen
 Chargé de mission
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
 Direction des politiques économique et internationale
 3, rue Barbet de Jouy
 75349 Paris 07 SP

Phone: +33 1 49 55 58 60
Fax: +33 1 49 55 50 56
Email: phi-phung.nguyen@agriculture.gouv.fr.

Mrs. Florence Costa
 Responsable affaires légales
 Chambre syndicale des chocolatiers
 Masterfoods
 3, rue de la Sandlach
 BP 36
 F-67501 Haguenau Cedex

Phone: +33 3 88 05 14 89
Fax: +33 3 88 05 17 50
Email: florence.costa@eu.ffmpeg.com

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Mr. Hermann Brei
 Regierungsdirektor
 Bundesministerium für Verbraucherschutz
 Ernährung und Landwirtschaft
 Rochustrasse 1
 D-53123 Bonn

Phone: +49 228 529 46 55
Fax: +49 228 529-48 42
Email: Hermann.Brei@bmvel.bund.de

Dr. Sandra Dickert
 Fa. Masterfoods GmbH Viersen
 Industriering 17
 D-41751 Viersen

Phone: +49 21 62 500 341
Fax: +49 21 62 457 35
E-mail: sandra.dickert@eu.ffmpeg.com

Dr. Karsten Keunecke
 Geschäftsführer
 Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.
 Schumannstrasse 4 - 6
 D-53113 Bonn

Phone: +49 228 2600722
Fax: +49 228 2600787-89
Email: karsten.keunecke@bdsi.de

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. Giuseppe De Giovanni
 Ministero Attività Produttive
 Via Molise 2
 00187 Roma

Phone: +39 (06) 478 877 29
Fax: +39 (06) 478 877 97

Dr. Ciro Impagnatiello
 Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Dipartimento della Qualità dei Prodotti Agroalimentari
 e dei Servizi
 Via Settembre 20
 00187 Roma

Phone: +39 (06) 4665 65 11
Fax: +39 (06) 488 02 73
Email: blturco@tiscalinet.it

Dr. Luca Ragolini
 Associazione Industrie Dolciarie
 Italiane AIDI
 Via Barnaba Oriani 92
 Roma

Phone: +39 (06) 809 10 71
Fax: +39 (06) 807 31 86
Email: aidi@foodarea.it

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Mrs. Hirakata Kazuyo
 Deputy Director
 Food Industry Promotion Division
 General Food Policy Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
Phone: +81 3 3502 5744
Fax: +81 3 3502 0614
Email: kazuyo_hirakata@nm.maff.go.jp

Dr. Susumu Hirano
 Technical Advisor
 Japan Food Industry Centre
 Sankaido Building 7th Floor
 1-9-13 Akasaka
 Minato-ku
 Tokyo 107-0052
Phone: +81 3 5777 2035
Fax: +81 3 3432 8852
Email: chocolate@chocolate-cocoa.com

Mr. Masanori Ito
 Manager Chocolate Section
 Lotte, LTD. Central Laboratory
 3-1-1, Numakage, Saitama,
 Saitama 336-8601, Japan
Phone: +81 48 837 0247
Fax: +81 48 837 0130
Email: itou_masanori@lotte.co.jp

Mr. Tashiro Yoichi
 Technical Advisor
 Japan Food Industry Centre
 1-Sumiyoshi-Izumisano
 Osaka, Japan
Phone: +81 924 63 2650
Fax: +81 924 64 9439
Email: 820838@so.fujioil

Mr. Tsuneharu Nakaoji
 Technical Advisor
 Japan Food Industry Center
 Ezaki Glico Co., Ltd
 4-6-5, Utajima
 Nishishiyodogawa-Ku
 Osaka, Japan 555-8502
Phone: +81(06) 6477 8444
Fax: +81(06) 6477 8356
Email: nakaoji-tsuneharu@glico.co.jp

Mr. Kishida Kazuo
 Technical Advisor
 Japan Food Industry Centre
 4-16 Kyobash 2-Chome
 Chuoku, Tokyo 104-8002
 Japan
Phone: +81 3 3273 3381
Fax: +81 3 3299 5796
Email: Kazvo_Kishida@meiji.co.jp

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

Mrs. Carolina Jaramillo Flores
 Subdirectora de Normalización Sanitaria de la
 Dirección General de Control Sanitario de Productos y
 Servicios, de la Secretaría de Salud
 Donceles No. 39
 Col. Centro
 C.P. 06010, México D.F.
Phone: +55 10 10 05 ext. 206
Fax: +55 12 96 28
Email: cjaramillo@mail.ssa.gob.mx

Mr. Edgar Omar Luviano González
 Asesor Técnico de la Asociación Nacional de
 Fabricantes de Chocolates Dulces y Similares
 Manuel Ma. Contreras # 133-301
 Col. Cuauhtemoc.
 C.P. 06500
 México D.F.
Phone: +55 46 09 74 and 55 46 12 59
Fax: +55 92 24 97
Email: eluviano@chocolatera.com

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Mr. Eelco Klein
 Senior Policy Advisor
 Ministry of Agriculture, Nature Management and
 Fisheries
 PO Box 20401
 2500 EK The Hague
Phone: +31 70 378 4252
Fax: +31 70 378 6123
Email: e.klein@ih.agro.nl

Dr. Han Zijderveld
 Manager Laboratories
 Gerkens Cacao B.V.
 PO Box 82
 1530 AB Wormer
Phone: +31 75 646 6161
Fax: +31 75 621 96 26
Email: han_zijderveld@cargill.com

Dr. Marieke J. Lugt
 Dutch Biscuit, Chocolate and Confectionery
 Association
 Bankastraat 131 B
 2585 EL Den Haag
Phone: +31 70 355 4700
Fax: +31 70 358 4679
Email: mlugt@vbz.nl

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Dr. Elisa Revilla García
Jefe de Área de Coordinación Sectorial de la
Subdirección General de Planificación Alimentaria
Dirección General de Alimentación del Ministerio de
Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel 1
E-28071 Madrid
Phone: +34 91 347 45 96
Fax: +34 91 347 57 28
Email: erevilla@mapya.es

Mr. Jordi Carbonell
Director, Legislacion Alimentaria
Grupo NUTREXPA S.A.
c/Lepant 410-414
E-08025 Barcelona
Phone: +34 93 290 02 75
Fax: +34 93 290 02 83
Email: carbonell@nutrexp.es

SWEDEN
SUÈDE
SUECIA

Mrs. Kerstin Jansson
Senior Administrative Officer
Ministry of Agriculture, Food and Fisheries
SE-103 33 Stockholm
Phone: +46 8 405 1168
Fax: +46 8 206 496
Email: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Mrs. Karin Bäckström, M. Sc.
Chief Government Inspector
National Food Administration
Food Standards Department
Box 622
SE-751 26 Uppsala
Phone: +46 18 17 14 26
Fax: +46 18 12 76 37
Email: karb@slv.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mr. Pierre Studer
Food and Consumer Safety
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Berne
Phone: +41 31 323 31 05
Fax: +41 31 322 95 74
Email: pierre.studer@bag.admin.ch

Mr. Vincent Dudler
Chef de Section Chimie alimentaire
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Berne, Switzerland
Phone: +41 31 322 95 68
Fax: +41 31 322 95 74
Email: vincent.dudler@bag.admin.ch

Mrs. Helen Falco
Nestlé
Av. Nestlé 55
1800 Vevey VD
Phone: +41 21 924 42 13
Fax: +41 21 924 45 47
Email: helen.falco@nestle.com

Mr. Kurt Hunzinger
Secretary
Chocosuisse
Postfach 1007
3000 Bern 7
Phone: +41 31 310 09 90
Fax: +41 31 310 09 99
Email: kurt.hunzinger@chocosuisse.ch

Mr. Markus Lutz
Chocolat Bernrain AG
Bündtstrasse 12
8280 Kreuzlingen
Phone: +41 71 677 97 77
Fax: +41 71 677 97 50
Email: mlutz@swisschocolate.ch

Dr. Otto Raunhardt
Fédération des Industries Alimentaires Suisses
Case Postale
3000 Berne 16
Phone: +41 31 352 11 88
Fax: +41 31 352 11 85
Email: otto.raunhardt@bluewin.ch

Mrs. Liselotte Steffen
Vizepräsidentin Konsumentenforum
Egghölzliweg 9
CH-3074 Muri
Phone: +41 31 951 25 25
Fax: +41 31 951 25 25
Email: l.steffen@bluewin.ch

THAILAND
THAILANDE

Mrs. Phani Na Rangsi
Ministry of Industry
c/o Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Rd.
Bangkok, 10400 Thailand
Phone: +66 20573 3048
Fax: +66 202246 1993
Email: siwimont@tisi.go.th

Mrs. Sasiwimon Tabyam
Office of the National Codex
Alimentarius Committee
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI St, Ratchathewi
Bangkok, 10400 Thailand
Phone: +66 02246 1993
Fax: +66 02248 7987
Email: siwimont@tisi.go.th

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mr. Grant Meekings
 Head of Food Labelling and Standards Division
 Standards
 Rm 128 Aviation House
 125 Kingsway
 London
 WC2B 6NH

Phone: +44 20 7276 8180
Fax: +44 20 7276 81 93
Email: grant.meekings@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr. Mark Woolfe
 Head of Branch
 Food Labelling and Standards Division
 Food Standards Agency
 Rm 123 Aviation House
 125 Kingsway
 London
 WC2B 6NH

Phone: +44 20 7276 8176
Fax: +44 20 7276 8193
Email: mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Mrs. Ellen Matten
 U.S. Codex Office
 Food Safety and Inspection Service
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW
 Room 4861 South Building
 Washington DC 20250

Phone: +1 202 720 4063
Fax: +1 202 720 3157
Email: ellen.matten@usda.gov

Dr. Raymond C. Glowaky
 Senior Vice-President, Scientific Affairs
 American Cocoa Research Institute
 8320 Old Court House Road
 Vienna, VA 22182

Phone: +1 703 790 5011
Fax: +1 703 790 0168
Email: ray.glowaky@candyusa.org

Dr. Steve Rizk
 Manager, Scientific + Regulatory Affairs
 M&M Mars
 800 High Street
 Hackettstown, NJ 07840

Phone: +1 908 850 2753
Fax: +1 908 850 2697
Email: steve.rizk@effem.com

Dr. Stanley M. Tarka, Jr.
 Senior Director
 Food Science & Technology
 Hershey Foods Corporation
 Technical Center
 P.O. Box 805
 Hershey, PA 17033-0805

Phone: +1 717 534 5130
Fax: +1 717 534 5076
Email: starka@hersheys.com

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
 ORGANIZATIONS**

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

Mr. Olli Mattila
 Administrator
 General Secretariat of the Council of the European
 Union
 175 Rue de la Loi
 B-1040 Brussels
 Belgium

Phone: +32 2 285 8357
Fax: +32 2 285 7928
Email: olli.mattila@consilium.eu.int

Dr. Andreas Lernhart
 Directorate General, Agriculture
 General Secretariat
 Council of the European Union
 Rue de la Loi 175
 B-1048 Bruxelles

Phone: +32 2 285 62 41
Fax: +32 2 285 61 98
Email: andreas.lernhart@consilium.eu.int

EUROPEAN COMMISSION

Prof. Alberik Scharpe
 Deputy Head of Unit
 European Commission AGRI-A.II.3
 Rue de la Loi 200
 1040 Brussels
 Belgium

Phone: +32 2 295 59 51
Fax: +32 2 295 53 676
Email: alberik.scharpe@cec.eu.int

Prof. Georges Malliaris
 Administrator
 European Community
 200 Rue de la Loi
 B-1049 Bruxelles

Phone: +32 2 299 83 10
Fax: +32 2 295 36 76
Email: Georgios.Malliaris@cec.eu.int

INTERNATIONAL NON- GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)

Mr. Guy Valkenborg
Board member and Treasurer
European Food Law Association EFLA
Rue de la loi 235
B-1040 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 230 48 45
Fax: +32 2 230 82 06
Email: eflabelgium@eas.be

Mr. Conny Svensson
European Food Law Association EFLA
Rue de la loi 235
B-1040 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 230 48 45
Fax: +32 2 230 82 06
Email: eflabelgium@eas.be

COMITÉ EUROPÉEN DES FABRIQUANTS DE SUCRE (CEFS)

Dr. Nathalie Henin
Conseiller scientifique
Comité Européen des Fabricants de Sucre
182, avenue de Tervuren
1150 Bruxelles, Belgium
Phone: +32 2 774 51 06
Fax: +32 2 771 00 26
Email: nathalie.henin@cefs.org

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

Mrs. Pénélope Alexandre
Manager Technical and Legislative affairs
CAOBISCO
Rue Defacqz, 1
B-1000 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 539 18 00
Fax: +32 2 539 15 75
Email: penelope.alexandre@caobisco.be

Mr. Fons Kasbergen
Vice-Président, CAOBISCO
Rue Defacqz 1
B-1000 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 539 18 00
Fax: +32 2 539 15 75
Email: fons@kasbergen.com

Mrs. Anne Loc'h
Chairman, Technical and Legislative Committee of
CAOBISCO
Rue Defacqz 1
B-1000 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 539 18 00
Fax: +32 2 539 15 75
Email: aloch@groupe.danone.com

Mr. Mike Webber
BCCCA
37/41 Bedford Row
UK-London WC1R 4JH
Phone: +44 207 404 9111
Fax: +44 207 404 9110
Email: mike@bccca.org.uk

Mrs. Wendy Hart
Cadbury Trebor Bassett, 1
Bournville
UK-Birmingham B 30 2LU
Phone: +44 121 451 4161
Fax: +44 121 451 4333
Email: wendy.hart@cspc.com

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mrs Selma H. Doyran
Food Standards Officer
Food and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization of the United
Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Phone: +39 06 570 55826
Fax: +39 06 570 54593
Email: selma.doyran@fao.org

Mr. Christophe Leprêtre
Associate Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization of the United
Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Phone: +39 06 570 55443
Fax: +39 06 570 54593
Email: christophe.lepretre@fao.org

**SWISS SECRETARIAT
SECRETARIAT SUISSE**

Mrs. Maude Favre
Montagny-les-Monts

Phone : +41 26 660 44 25
Email : favpmmf@vtx.ch

Mrs. Eva Hasselgren
Office du Tourisme de Fribourg
Av. de la Gare 1
1700 Fribourg

Phone : +41 26 321 31 75
Email : sales@fribourgtourism.ch

Mrs. Therese von Gunten
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Bern

Phone: +41 31 322 87 64
Email: therese.vongunten@bag.admin.ch

Mr. Walther Zimmerli
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Bern

Phone: +41 31 324 91 88
Fax: +41 31 323 88 40
Email: walter.zimmerli@bag.admin.ch

ANNEXE II

PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT

(Étape 8 de la Procédure)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au chocolat et aux produits de chocolat destinés à la consommation humaine dont la liste figure à la Section 2. Le chocolat et les produits de chocolat doivent être préparés à partir de cacao et matières provenant du cacao avec des sucres et peuvent contenir des édulcorants, des produits laitiers, des substances aromatisantes et d'autres ingrédients alimentaires.

2 DESCRIPTION ET FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION

Chocolat est le nom générique donné aux produits homogènes conformes aux descriptions ci-dessous et récapitulées dans le tableau 1. 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, et autres additifs dont la liste se trouve en section 3 de la présente norme. D'autres produits comestibles, à l'exclusion des farines et amidons ajoutés (sauf pour les produits mentionnés aux sections 2.1.1.1 et 2.1.2.1 de la présente norme), et des graisses animales autres que la matière grasse laitière, peuvent être ajoutés pour obtenir divers produits de chocolat. Ces ajouts en combinaison ne doivent pas dépasser 40% du poids total du produit fini, sous réserve des dispositions concernant l'étiquetage figurant à la section 5.

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. Lorsque cela est requis par les autorités compétentes, la nature des graisses végétales autorisées à cette fin doit être prescrite par la législation en vigueur.

2.1 CATÉGORIES DE CHOCOLAT (COMPOSITION)

2.1.1 *Chocolat*

Le *chocolat* (aussi appelé *chocolat amer sucré*, *chocolat demi-sucré*, *chocolat noir* ou *chocolat fondant* dans certaines régions) doit contenir, sur la matière sèche, au moins 35% de composants secs de cacao, dont au moins 18% de beurre de cacao et au moins 14% de composants secs dégraissés de cacao.

2.1.1.1 Le *Chocolat 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 de blé, de maïs ou de riz.

2.1.2 *Chocolat sucré*

Le *chocolat sucré* doit contenir, sur la matière sèche, au moins 30% de composants secs de cacao, dont au moins 18% de beurre de cacao et au moins 12% de composants secs dégraissés de cacao.

2.1.2.1 Le *Chocolat familiar a la taza* est le produit décrit à la section 2.1.2 de la présente norme et qui contient un maximum de 18% m/m de farine et/ou d'amidon de blé, de maïs ou de riz.

2.1.3 *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.

2.1.4 *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 un minimum spécifié d'extraits secs laitiers se situant dans une fourchette de 12% à 14% (dont un minimum de 2,5% à 3,5% de matière grasse laitière). Les teneurs minimales en extraits secs laitiers et en matière grasse laitière doivent être appliquées par l'autorité compétente conformément à la législation en vigueur. Les « extraits secs laitiers » correspondent à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles, excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée.

Lorsque cela est exigé par l'autorité compétente, une teneur minimale en beurre de cacao plus en matière grasse laitière peut aussi être établie.

2.1.5 *Chocolat de ménage au lait*

Le *Chocolat de ménage au 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). Les « extraits secs laitiers » correspondent à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles, excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée.

Lorsque cela est exigé par l'autorité compétente, une teneur minimale en beurre de cacao plus en matière grasse laitière peut aussi être établie.

2.1.6 *Chocolat au lait de couverture*

Le *Chocolat au lait de couverture* 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 3,5% de matière grasse laitière) et une quantité totale de matières grasses d'au moins 31%. Les « extraits secs laitiers » correspondent à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles, excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée.

2.1.7 *Autres produits de chocolat*

2.1.7.1 *Chocolat blanc*

Le *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 2,5% à 3,5% de matière grasse laitière comme appliqué par l'autorité compétente conformément à la législation en vigueur). Les « extraits secs laitiers » correspondent à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles, excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée.

Lorsque cela est exigé par l'autorité compétente, une teneur minimale en beurre de cacao plus en matière grasse laitière peut aussi être établie.

2.1.7.2 Chocolat aux noisettes Gianduja

Le *chocolat aux noisettes* « *Gianduja* » (ou l'un des dérivés du mot « *Gianduja* ») est le produit obtenu, premièrement à partir de chocolat ayant une teneur minimale en extraits secs totaux de cacao de 32%, dont un minimum de 8% d'extraits secs non gras de cacao, et deuxièmement, à partir de noisettes finement broyées, en quantités telles que le produit contient au moins 20% et au plus 40% de noisettes.

Peuvent être ajoutés :

- (a) du lait et/ou des extraits secs laitiers provenant de l'évaporation du lait, dans des proportions telles que la teneur en extraits secs laitiers du produit fini ne soit pas supérieure à 5% ;
- (b) des amandes, noisettes et autres variétés de noix, entières ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces adjonctions, ajouté à celui des noisettes broyées, ne dépasse pas 60% du poids total du produit.

2.1.7.3 Chocolat au lait aux noisettes Gianduja

Le *Chocolat au lait aux noisettes* « *Gianduja* » (ou l'un des dérivés du mot « *Gianduja* ») est le produit obtenu, premièrement à partir de chocolat au lait ayant une teneur minimale en extraits secs laitiers de 10%, et deuxièmement, à partir de noisettes finement broyées en quantités telles que le produit contienne au moins 15% et au plus 40% de noisettes. Les « extraits secs laitiers » correspondent à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles, excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée.

Peuvent y être ajoutés : amandes, noisettes et autres variétés de noix, entières ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces adjonctions, ajouté à celui des noisettes broyées, ne dépasse pas 60% du poids total du produit.

Lorsque cela est exigé par l'autorité compétente, une teneur minimale en beurre de cacao plus en matière grasse laitière peut aussi être établie.

2.1.7.4 Chocolate para mesa

Le *Chocolate para mesa* est un chocolat non raffiné dans lequel la taille des particules de sucres est supérieure à 70 microns.

2.1.7.4.1 Chocolate para mesa

Le *Chocolate para mesa* doit contenir, sur la matière sèche, au moins 20% de composants secs de cacao (dont un minimum de 11% de beurre de cacao et un minimum de 9% de composants secs dégraissés de cacao).

2.1.7.4.2 Chocolate para mesa demi-amer

Le *Chocolate para mesa demi-amer* doit contenir, sur la matière sèche, au moins 30% de composants secs de cacao (dont un minimum de 15% de beurre de cacao et un minimum de 14% de composants secs dégraissés de cacao).

2.1.7.4.3 Chocolate para mesa amer

Le *Chocolate para mesa amer* doit contenir, sur la matière sèche, au moins 40% de composants secs de cacao (dont un minimum de 22% de beurre de cacao et un minimum de 18% de composants secs dégraissés de cacao).

2.2 CATÉGORIES DE CHOCOLAT (FORMES)

2.2.1 Vermicelles de chocolat et flocons de chocolat

Les *vermicelles de chocolat* et les *flocons de chocolat* sont des produits de cacao obtenus par un procédé technique de mixage, extrusion et durcissement qui donne une texture unique et des propriétés croustillantes aux produits. Les vermicelles se présentent sous forme de grains courts, cylindriques et les flocons sous formes de paillettes.

2.2.1.1 Vermicelles de chocolat / flocons de chocolat

Les *vermicelles de chocolat / flocons de chocolat* doivent 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.

2.2.1.2 Vermicelles de chocolat au lait / flocons de chocolat au lait

Les *vermicelles de chocolat au lait / flocons de chocolat au lait* doivent 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). Les «extraits secs laitiers» correspondent à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles, excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée.

Lorsque cela est exigé par l'autorité compétente, une teneur minimale en beurre de cacao plus en matière grasse laitière peut aussi être établie.

2.2.2 Chocolat fourré

Le *chocolat fourré* est un produit enrobé d'un ou plusieurs des chocolats définis à la section 2.1, à l'exception du «*chocolate a la taza*», du «*chocolate familiar a la taza*» et les «*chocolate para mesa*» 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.

2.2.3 Bonbon de chocolat ou Praline

Un *bonbon de chocolat* ou une *praline* 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 à la section 2.1, à l'exception des *chocolate a la taza*, du *chocolate familiar a la taza* et des produits définis à la section 2.1.7.4 (*chocolate para mesa*).

TABLEAU 1. TABLEAU DE SYNTHÈSE DES EXIGENCES DE COMPOSITION DE LA SECTION 2¹

(Pourcentage calculé sur la matière sèche dans le produit et après déduction du poids des autres produits comestibles autorisés à la section 2)

PRODUITS	CONSTITUANTS (en %)						
2. CATÉGORIES DE CHOCOLAT	Beurre de cacao	Composants secs dégraissés de cacao	Composants secs de cacao	Matière grasse laitière	Extraits secs laitiers totaux	Amidon / Farine	Noisettes
2.1 CATÉGORIES DE CHOCOLAT (COMPOSITION)							
2.1.1 Chocolat	≥18	≥14	≥35				
2.1.1.1 Chocolate a la taza	≥18	≥14	≥35			< 8	
2.1.2 Chocolat sucré	≥18	≥12	≥30				
2.1.2.1 Chocolate familiar a la taza	≥18	≥12	≥30			< 18	
2.1.3 Chocolat de couverture	≥31	≥2.5	≥35				
2.1.4 Chocolat au lait		≥2.5	≥25	≥2.5-3.5	≥12-14		
2.1.5 Chocolat de ménage au lait		≥2.5	≥20	≥5	≥20		
2.1.6 Chocolat de couverture au lait		≥2.5	≥25	≥3.5	≥14		
2.1.7 Autres produits de chocolat							
2.1.7.1. Chocolat blanc	≥20			≥2.5-3.5	≥14		
2.1.7.2 Chocolat aux noisettes Gianduja		≥8	≥32				≥20 et ≤40
2.1.7.3 Chocolat au lait aux noisettes Gianduja		≥2.5	≥25	≥2.5-3.5	≥10		≥15 et ≤40
2.1.7.4 Chocolate para mesa							
2.1.7.4.1 Chocolate para mesa	≥ 11	≥ 9	≥ 20				
2.1.7.4.2 Chocolate para mesa demi-amer	≥15	≥14	≥ 30				
2.1.7.4.3 Chocolate para mesa amer	≥ 22	≥18	≥ 40				
2.2 CATEGORIES DE CHOCOLAT (formes)							
2.2.1 Vermicelles de chocolat / Flocons de chocolat							
2.2.1.1 Vermicelles de chocolat / Flocons de chocolat	≥12	≥14	≥32				
2.2.1.2 Vermicelles de chocolat au lait / Flocons de chocolat au lait		≥2.5	≥ 20	≥3	≥12		
2.2.2 Chocolat fourré (voir section 2.2.2)							
2.2.3 Bonbon de chocolat ou praline (voir section 2.2.3)							

¹ Les « *extraits secs laitiers* » correspondent à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles, excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée.

3 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Les autres additifs inclus dans la liste approuvée de la Norme Générale pour les Additifs Alimentaires (NGAA) peuvent être employés, avec l'aval de l'autorité compétente et en accord avec la législation en vigueur.

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	REGULATEURS DE L'ACIDITE	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	
530	Oxyde 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	
338	Acide orthophosphorique	2,5g/kg exprimés en tant que P ₂ O ₅ dans les produits finis de cacao et de chocolat
334	Acide tartrique (L)	5 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat

3.3	EMULSIFIANTS	CONCENTRATION MAXIMALE	PRODUITS
471	Mono- et diglycérides d'acides grasu	limité par les BPF	Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
322	Lécithines		”
422	Glycérol		”

442	Sels d'ammonium des acides phosphatidiques	10 g/kg		Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
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		”

3.4	AROMATISANTS	CONCENTRATION MAXIMALE		PRODUITS
3.4.1	Arômes naturels tels que définis dans le Codex Alimentarius, et leurs équivalents de synthèse sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait ²	Limité aux BPF		Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
3.4.2	Vanilline		1 g/kg in	Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
3.4.3	Ethyl-vanilline		combinaison	Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2

3.5	EDULCORANTS	CONCENTRATION MAXIMALE		PRODUITS
950	Acésulfame K	500 mg/kg		Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
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		” ”

² Confirmé provisoirement.

957	Thaumatine		”	”
420	Sorbitol			
421	Mannitol		”	”
953	Isomalt	Limité aux BPF	”	”
965	Maltitol		”	”
966	Lactitol			
967	Xylitol		”	”
959	Dihydrochalcone de néohespéridine	100 mg/kg	”	”
3.6	AGENTS DE GLAÇAGE	CONCENTRATION MAXIMALE	PRODUITS	
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)		Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2	
440	Pectine		”	”
901	Cire d'abeille blanche et jaune	Limité aux BPF	”	”
902	Cire de Candelilla		”	”
903	Cire de Carnauba		”	”
904	Gomme-laque		”	”
3.7	ANTIOXYGÈNES	CONCENTRATION MAXIMALE	PRODUITS	
304	Palmitate d'ascorbyle		Produits décrits aux sections 2.1.7.1 Calculé sur la base de la teneur en matière grasse	
319	Butylhydroquinone tertiaire	200 mg/kg	”	”
320	Hydroxyanisol butyle		”	”
321	Hydroxytoluène butyle		”	”
310	Gallate de propyle		”	”
307	Alpha-tocophérol	750 mg/kg	”	”

3.8	COLORANTS (AUX FINS DE DÉCORATION SEULEMENT)	CONCENTRATION MAXIMALE	PRODUITS
175	Or	BPF	Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
174	Argent		" "
3.9	AGENTS DE CHARGE	CONCENTRATION MAXIMALE	PRODUITS
1200	Polydextrose A et N	BPF	Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
3.10	AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES	CONCENTRATION MAXIMALE	PRODUITS
	Hexane (62°C – 82°C)	1 mg/kg	Calculé sur la base de la teneur en matière grasse

4 HYGIÈNE

- 4.1** 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, et des autres textes pertinents du Codex, tels que les codes d'usages recommandés et des codes d'usages recommandés en matière d'hygiène concernant ce produit.
- 4.2** Les produits de cette norme devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments - CAC/GL 21-1997.

5 ÉTIQUETAGE

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

5.1 DÉSIGNATION DU PRODUIT

5.1.1 Les produits décrits aux sections 2.1 et 2.2 de la présente norme et conformes aux spécifications appropriées de la section pertinente doivent porter la désignation prévue à la section 2 et à la section correspondante et sous réserve des dispositions de la section 5 de la présente norme. Les dénominations « *chocolat amer sucré* », « *chocolat demi-sucré* », « *chocolat noir* » ou « *chocolat fondant* » pourront être utilisées comme défini à la section 2.1.1.

5.1.1.1 Si des sucres sont totalement ou partiellement remplacés par des édulcorants, une déclaration adéquate doit être placée à proximité de la déclaration de vente du chocolat, afin de mentionner la présence d'édulcorants. *Exemple*: « *Chocolat X sucré avec édulcorants* ».

5.1.1.2 L'utilisation de graisses végétales en plus du beurre de cacao conformément aux dispositions de la section 2 doit être indiquée sur l'étiquette en association avec le nom et/ou la représentation du produit. Les autorités compétentes devraient prescrire la manière précise dont cette déclaration doit être faite.

5.1.2 *Filled Chocolate*

5.1.2.1 Les produits décrits à la section 2.2.2 doivent être désignés « *chocolat fourré* », « *chocolat fourré X* », « *chocolat garni avec X* », ou « *chocolat avec partie centrale X* », où "X" caractérise la nature de la garniture intérieure.

5.1.2.2 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 5.1.1 de la présente norme.

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

5.1.3 *Bonbon de chocolat ou praline*

Les produits de la taille d'une bouchée décrits à la section 2.2.3 de la présente norme doivent être désignés « *Bonbon de chocolat* » ou « *Praline* ».

5.1.4 *Chocolats assortis*

Lorsque les produits décrits aux sections 2.1 ou 2.2, à l'exception du « *chocolate a la taza* », du « *chocolate familiar a la taza* » et des « *chocolate para mesa* », sont vendus en assortiments, la désignation du produit peut être remplacée par les mots « *chocolats assortis* » ou « *chocolats fourrés assortis* », « *vermicelles de chocolat 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.

5.1.5 *Autres informations nécessaires*

- 5.1.5.1 Tout arôme caractérisant, autre que l'arôme chocolat, doit être déclaré dans la désignation du produit.
- 5.1.5.2 Les ingrédients, qui sont spécialement aromatisants, et qui caractérisent le produit doivent être déclarés dans la dénomination du produit (par exemple : *chocolat au mocca*).

5.1.6 *Emploi du terme chocolat*

Les produits qui ne sont pas définis dans la présente norme et dont le goût dérive uniquement de composants secs dégraissés du cacao, peuvent être désignés sous 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.

5.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR MINIMALE EN CACAO

Lorsque l'autorité compétente l'estime nécessaire, les produits décrits à la section 2.1 de la présente norme, à l'exception du *chocolat blanc*, doivent porter une déclaration de l'extrait sec du cacao. Aux fins de cette déclaration, les pourcentages déclarés doivent être calculés sur la part de chocolat du produit, après déduction des autres produits alimentaires autorisés.

5.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

- 5.3.1 Les informations requises aux sections 5.1 et 5.2 de la présente norme et à la section 4 de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* figureront soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, excepté la désignation de l'aliment, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur qui doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente au détail.
- 5.3.2 Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification pour autant qu'une telle marque soit clairement identifiée dans les documents d'accompagnement.

6 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

6.1 DÉTERMINATION DE LA PARTIE CENTRALE ET DE L'ENROBAGE DES CHOCOLATS FOURRES

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

6.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN BEURRE DE CACAO

Selon la méthode AOAC 963.15 ou IOCCC 14-1972.

6.3 DETERMINATION DE LA TENEUR EN COMPOSANTS SECS DEGRAISSES DU CACAO

Selon la méthode AOAC 931.05.

6.4 DETERMINATION DE LA TENEUR EN COMPOSANTS SECS DEGRAISSES DU LAIT

Selon la méthode IOCCC 17-1973 ou AOAC 939.02.

6.5 DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

Selon la méthode IOCCC 5-1962 or les méthodes AOAC 945.34, 925.41B, 920.80.

6.6 DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

Selon la méthode IOCCC 26-1988 ou AOAC 977.10 (Méthode Karl Fischer); ou AOAC 931.04 ou IOCCC 1-1952 (gravimétrie).

6.7 DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERES GRASSES TOTALES

Selon la méthode AOAC 963.15.

6.8 DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE VEGETALE AUTRE QUE BEURRE DE CACAO DANS LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT

Les méthodes d'analyse suivantes sont les meilleures méthodes disponibles pour le moment. Des perfectionnements constants sont nécessaires. La documentation permettant d'identifier le type de mélanges commerciaux de graisses végétales autres que le beurre de cacao utilisés doit être fournie sur requête des autorités compétentes.

6.8.1 Détection des graisses végétales autres que le beurre de cacao dans le Chocolat

Détecter la composition en stérols dans les graisses végétales raffinées ajoutées au chocolat par la méthode de *J. Amer. Oil Chem. Soc.*, 1997, **74 (10)**, 1273-1280.

6.8.2 Détermination quantitative des graisses végétales autres que le beurre de cacao[^]

Détermination des triacylglycérols (C50, C52, C54) présents dans les beurres de cacao et les graisses végétales autres que le beurre de cacao par GC-FID in *J. Amer. Oil Chem. Soc.* (1980), **57**, 286-293. Dans le chocolat au lait, il est nécessaire d'appliquer une correction pour tenir compte de la présence de matière grasse laitière.

[^] Cette méthode a pour objet de mesurer les graisses végétales qui sont des équivalents de beurre de cacao (EBC), i.e. triglycérides du type SOS. Les autres graisses végétales peuvent seulement être ajoutées dans de très faibles proportions du fait de propriétés physiques qui altèrent le chocolat. Ces graisses peuvent être déterminées par des méthodes conventionnelles, i.e. analyses d'acides gras et de triacylglycérol.

- Interprétation :

Lorsque la nature des graisses végétales autres que le beurre de cacao est connue, la teneur en graisses végétales autres que le beurre de cacao est calculée selon la méthode du *J. Amer. Oil Chem. Soc.* (1980), **57**, 286-293.

Lorsque la nature des graisses végétales autres que le beurre de cacao est inconnue, la teneur en graisses végétales autres que le beurre de cacao est calculée selon la méthode du *J. Amer. Oil Chem. Soc.* (1982), **61 (3)**, 576-581.

