

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 3 de l'ordre du jour

CX/CPC 01/3
Juillet 2001

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES PRODUITS CACAOTÉS ET LE CHOCOLAT

F

Dix-neuvième session

Fribourg (Suisse), 3 - 5 octobre 2001

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

HISTORIQUE

1. À sa dix-huitième session¹, le Comité, notant que des progrès considérables avaient été accomplis sur les questions les plus délicates concernant cette norme, était convenu de l'avancer pour examen par la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5 de la procédure du Codex lors de sa 24^{ème} session (Genève, Suisse, 2-7 juillet 2001). Ce document CX/CPC 01/3 contient les observations qui furent envoyées en réponse à la lettre circulaire Codex CL 2000/46-CPC. Ces observations furent distribuées pour considération par la Commission à sa 24^{ème} session.
2. La Commission du Codex Alimentarius n'a pas été en mesure d'examiner l'*avant-projet de norme du chocolat et les produits à base de chocolat* à l'étape 5 en raison d'un manque de temps. Le Comité exécutif examinera l'*avant-projet de norme* à sa 49^{ème} session extraordinaire qui doit se tenir les 26-27 septembre 2001. Le Comité devra donc baser ses discussions à propos de cet *avant-projet de norme* en fonction de la teneur des délibérations qui se seront tenues au cours de la 49^{ème} session extraordinaire du Comité exécutif.

¹ ALINORM 01/14 ; Para. 75

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

Observations soumises par le Brésil, l'Inde, l'Italie, la Malaisie, la Pologne, le Portugal, l'Espagne, les États-Unis d'Amérique et Caobisco (Association of Chocolate, Biscuits and Confectionery Industries of the European Union) en réponse à la CL 2000/46-CPC

RÉFLÉXIONS GÉNÉRALES SUR L'AVANT-PROJET DE NORME :

☞ **Espagne:** Puisque nous n'avons pas reçu la version espagnole de l'ALINORM 01/14, qui n'est pas disponible non plus sur le site internet du Codex, nous nous réservons le droit de faire des observations complémentaires seulement une fois que nous aurons le texte en espagnol.

☞ **États-Unis :** Les États-Unis d'Amérique se félicitent des progrès des travaux sur cette norme réalisés à la dix-huitième session du Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat. Les États-Unis présentent des observations sur plusieurs points qui n'ont pu être résolus à la dix-huitième session par manque de temps. Les États-Unis remercient la Commission de leur avoir donné la possibilité de s'exprimer sur cette norme et espèrent que la réunion d'octobre à Fribourg sera fructueuse.

☞ **Caobisco:** Lorsqu'il y a certains points d'une norme sur laquelle un Comité du Codex ne trouve pas de compromis, il a été décidé au Codex que ces points devaient être laissés aux législations nationales. CAOBISCO est surpris de cette nouvelle pratique, dans la mesure où l'objectif des normes du Codex est d'harmoniser les législations alimentaires et que les normes du Codex servent également de point de référence pour l'OMC dans des cas de différends. Bien que les autorités nationales permettent une certaine marge sur certains points, il est alors très difficile d'arriver à une quelconque harmonisation. CAOBISCO a noté que cette pratique a été introduite dans les normes pour certains points, parmi lesquels :

- la liste des matières grasses végétales
- le pourcentage en lait
- le pourcentage en matières grasses du lait

Plus dans un souci de clarifier les choses que de réouvrir le débat, CAOBISCO se demande quelles pourraient être les conséquences d'une telle pratique.

Concernant les dispositions sur les additifs incluses dans les 4 normes verticales (beurre de cacao, cacao en pâte, poudre de cacao et chocolat), CAOBISCO a noté que les niveaux autorisés pour les additifs fixés dans ces quatre normes sont différents de ceux qui sont inscrits dans le projet de norme générale sur les additifs alimentaires, qui est plus large et permet l'emploi de plus d'additifs dans les produits couverts par les normes verticales. C'est pourquoi CAOBISCO voudrait poser au Comité Codex sur le Chocolat la question de savoir comment les normes verticales et la norme horizontale seront combinées en ce qui concerne les dispositions sur les additifs et laquelle d'entre elles aura la primauté sur les autres dans la version définitive.

TITRE : AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS À BASE DE CHOCOLAT

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les chocolats et produits à base de chocolat vendus aux consommateurs. Le chocolat et les produits à base de chocolat doivent être préparés à partir de cacao et matières provenant du cacao et de sucres et peuvent contenir des édulcorants, des produits laitiers, des substances aromatisantes et d'autres ingrédients alimentaires.

2. DESCRIPTION ET FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION

Inde : À sa dix-huitième session, le Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat (CCPC) a décidé de supprimer les crochets qui entouraient la proposition afin d'autoriser l'utilisation de graisses végétales autres que le beurre de cacao dans une proportion pouvant aller jusqu'à 5 % du produit fini, qu'il s'agisse de chocolat ou de produits à base de chocolat. Tout en étant prêts à envisager l'utilisation de graisses végétales autres que le beurre de cacao, plusieurs pays se sont inquiétés de ce qu'il n'existait pas de méthode d'analyse propre à garantir le respect de la limite proposée de 5 %. En outre, il n'y a pas eu de consensus sur la nature des graisses végétales autorisées et l'avant-projet a été avancé à l'étape 5 pour examen par la Commission.

Dans ce contexte, l'Inde fait observer qu'autoriser l'utilisation de graisses végétales autres que le beurre de cacao dans une proportion de 5 % du produit fini créerait une certaine ambiguïté et des difficultés pour les autorités chargées de détecter les infractions. En autorisant l'utilisation de graisses végétales sans décrire la nature des graisses végétales autorisées dans le produit, on ouvre la porte à l'utilisation de graisses bon marché, d'huile de palme ou de graisse hydrogénée, voire des graisses non comestibles d'origine végétale telles que les graines de Sal, le karité, le Kokum gurgi ou l'amande de mangue. En Inde la présence de «nickel», due apparemment à l'utilisation de graisse végétale hydrogénée, a été détecté dans du chocolat.

On a également signalé qu'au cours des débats de la dernière session, la difficulté d'assurer le respect d'une limite de 5 % de matières grasses végétales avait déjà été portée à l'attention du Comité. En l'absence d'une méthode d'analyse quantitative normalisée fiable pour déterminer la teneur en matières grasses comestibles en présence d'un mélange de matières grasses végétales comestibles et de matières grasses non comestibles utilisé dans le produit final, les autorités sont dans l'impossibilité d'assurer le respect d'une limite de 5 % de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao. Il conviendrait donc de normaliser une méthode adaptée, simple et fiable, qui puisse être intégrée dans les normes avant d'autoriser l'utilisation de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao dans le chocolat et les produits dérivés.

Compte tenu des débats de la dix-huitième session du CCPC (par. 49 à 55 du Rapport ALINORM 01/14) où des opinions divergentes ont été exprimées sur ces questions, l'avant-projet de norme n'a donc pas pu être adopté par la Commission à sa session.

L'Inde estime donc que l'avant-projet de norme ne devrait pas être avancé à l'étape 5, tant que les préoccupations suscitées par l'utilisation éventuelle de matières grasses végétales non comestibles ou de matières grasses végétales non souhaitables ou d'un mélange de ces matières grasses n'auront pas été satisfaites de façon à garantir la sécurité sanitaire du produit et tant qu'une méthode fiable de détermination quantitative des matières grasses végétales utilisées dans le produit final n'aura pas été mise au point et examinée par le CCMAS.

L'Inde recommande par conséquent que le projet de norme soit renvoyé à l'étape 3 pour examen complémentaire, accompagné d'un amendement stipulant qu'une seule matière grasse végétale comestible (et non pas un mélange de matières grasses), dont la matière comestible a été déterminée par le Codex, peut être utilisée dans le chocolat et les produits dérivés.

2.1 TYPES DE CHOCOLAT

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

Malaisie : La Malaisie est d'avis que l'utilisation de matières grasses végétales devrait dépendre de leur caractère fonctionnel, de leur versatilité, leurs propriétés et de leur aptitude à être utilisées dans la fabrication du chocolat et des produits en chocolat. Les fabricants devraient avoir la liberté de choix pour pouvoir répondre à des besoins différents sur le marché et à des conditions climatiques différentes. En conséquence, la Malaisie souhaiterait modifier le second paragraphe de la section 2.1 de la façon suivante:

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

2.1.1 Chocolat

Le *chocolat* (ou *chocolat amer sucré*, *chocolat demi sucré* ou *chocolat noir*) 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 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 12% de composants secs dégraissés de cacao.

Portugal: Ce produit devrait avoir une autre désignation afin d'éviter la confusion avec d'autres types de chocolat.

Espagne: Les termes "chocolat sucré" utilisés au paragraphe 2.1.2 devraient se traduire en espagnol par "chocolate familiar".

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.

Brésil: Nous suggérons que la teneur minimale en beurre de cacao prévue pour le "Chocolat de couverture" soit la même que pour le "Chocolat" ou de 18% (point 2.1.1).

Justification: la teneur en matières grasses devrait être déterminée en fonction des conditions climatiques du pays et de l'utilisation prévue du produit.

2.1.4 Types de chocolat au lait

2.1.4.1 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 un minimum spécifié de d'extraits secs laitiers, se référant à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée, se situant dans une fourchette de 12% à 14% (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.

☞ **Portugal:** Nous proposons d'introduire une teneur totale minimale en matières grasses (beurre de cacao et matières grasses du lait) de 25 pour cent.

2.1.4.2 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, se référant à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée, (dont un minimum de 5% de matière grasse laitière).

☞ **Portugal:** Nous proposons d'introduire une teneur totale minimale en matières grasses (beurre de cacao et matières grasses du lait) de 25 pour cent.

2.1.4.3 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, se référant à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée, (dont un minimum de 3,5% de matière grasse laitière) et une quantité totale de matières grasses d'au moins 31%.

2.1.5 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 se référant à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée (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).

☞ **Portugal:** Nous proposons que ce produit ne soit appelé que "chocolat blanc".

2.2 VERMICELLES ET FLOCONS (PASTILLES, COPEAUX)

Les *vermicelles et flocons (pastilles, copeaux)* 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.

☞ **Caobisco:** En ce qui concerne le titre de la section 2.2. de l'avant-projet de norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat, CAOBISCO souhaiterait que les mots «pastilles, copeaux» soient supprimés. Ces mots ne sont pas synonymes de «vermicelles» et ces deux produits représentent des formes de chocolat qui n'ont aucun lien avec les vermicelles.

2.2.1 Chocolat en vermicelles/flocons (pastilles, copeaux)

Le *chocolat en vermicelles/flocons (pastilles, copeaux)* 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 (pastilles, copeaux)

Le *chocolat au lait en vermicelles/flocons (pastilles, copeaux)* 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, se référant à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée, (dont un minimum de 3% de matière grasse laitière).

☞ **Portugal:** Nous proposons que la teneur minimale de ce produit en matières grasses du lait soit de 3,5 pour cent et la teneur en matières grasses totales de 12 pour cent.

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 à 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 Bonbon de chocolat ou Praline (« A Chocolate »)

Un *chocolat* ou *bonbon de chocolat/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 aux sections 2.1 et 2.4, à l'exception du "*chocolat à la taza*".

2.4.2 Chocolats Gianduja

2.4.2.1 Chocolat aux noisettes Gianduja

Le *Chocolat aux noisettes gianduja* est le produit obtenu, premièrement à partir de chocolat ayant une teneur minimale d'extrait sec total de cacao de 32%, dont au minimum 8% 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 au lait et aux noisettes Gianduja

Le *Chocolat au lait et aux noisettes Gianduja* est le produit obtenu, premièrement à partir de chocolat au lait ayant une teneur minimale d'extrait sec laitier de 10%, se référant à l'adjonction d'ingrédients du lait dans leurs proportions naturelles excepté que la matière grasse laitière peut être ajoutée ou retirée, 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 Le *Chocolate 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

TABLEAU 1 (1/2) : RÉCAPITULATIF DES DISPOSITIONS DE LA SECTION 2 RELATIVES À 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)

PRODUIT	CONSTITUANTS	Beurre de cacao	Composants secs dégraissés de cacao	Composants secs de cacao	Matière grasse laitière	Extraits secs laitiers totaux
2.1	TYPES DE CHOCOLAT					
2.1.1	CHOCOLAT	= 18	= 14	= 35		
2.1.2	CHOCOLAT SUCRÉ	= 18	= 12	= 30		
2.1.3	CHOCOLAT DE COUVERTURE	= 31	= 2,5	= 35		
2.1.4	TYPES DE CHOCOLAT AU LAIT					
2.1.4.1	CHOCOLAT AU LAIT		= 2,5	= 25	2,5-3,5	12-14
2.1.4.2	CHOCOLAT DE MENAGE AU LAIT		= 2,5	= 20	= 5	= 20
2.1.4.3	CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT		= 2,5	= 25	= 2,5	= 14
2.1.5	CONFISERIE AU BEURRE DE CACAO/CHOCOLAT BLANC	= 20			2,5-3,5	= 14
2.2	VERMICELLES ET FLOCONS (Pastilles, copeaux)					
2.2.1	CHOCOLAT EN VERMICELLES/ FLOCONS (pastilles, copeaux)	= 12	= 14	= 32		
2.2.2	CHOCOLAT AU LAIT EN VERMICELLES/FLOCONS (pastilles, copeaux)		= 2,5	= 20	= 3	= 12
2.3	CHOCOLAT FOURRÉ (Voir section 2.3)					

☞ **Caobisco** : Dans le tableau figurant à la page 35 du projet de norme, il semble qu'il manque un signe □ devant les pourcentages de matières grasses lactiques dans le chocolat au lait et le chocolat blanc.

TABLEAU 1 (2/2) RÉCAPITULATIF DES DISPOSITIONS DE LA SECTION 2 RELATIVES À 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
2.4 AUTRES PRODUITS À BASE DE CHOCOLAT					
2.4.1 BONBON DE CHOCOLAT OU PRALINE (Voir Section 2.4.1)					
2.4.2 CHOCOLATS GIANDUJA					
2.4.2.1 CHOCOLAT AUX NOISETTES GIANDUJA (Voir section 2.4.2.1).		= 8	= 32		
2.4.2.2 CHOCOLAT AU LAIT ET AUX NOISETTES GIANDUJA (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)					

☞ **USA:** les États-Unis recommandent, pour harmoniser le tableau et le texte, d'ajouter une note au bas du tableau 1 pour les Types de chocolat au lait concernant l'adjonction d'extraits secs du lait dans leurs proportions naturelles.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

☞ **Portugal** : Observations générales sur les additifs : cette section devrait tenir compte des directives européennes en vigueur en ce qui concerne les additifs.

☞ **États-Unis** : Nous recommandons que le Comité accepte tout additif alimentaire figurant au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires pour cette catégorie de produits. La Commission du Codex Alimentarius a décidé de mettre l'accent sur les normes horizontales dans ses travaux. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a beaucoup avancé dans la mise au point d'une norme générale à l'usage du Comité. Cela est particulièrement important pour ce comité puisque la dix-neuvième session devrait permettre d'achever les travaux en cours et d'ajourner les sessions.

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	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	
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

☞ **Pologne** : Mêmes observations que sur le point 3.2 de l'annexe III, (A notre avis la teneur en beurre de cacao du tourteau de cacao devrait être inférieure à celle du cacao en pâte, étant donné que le tourteau de cacao est obtenu par dégraissage partiel ou total de cacao en grains ou de cacao en pâte.) et limitation de E320 à 5g/kg.

☞ **Espagne** : Au paragraphe 3.2 "Régulateurs de l'acidité", les teneurs maximales autorisées par les BPF pour les additifs 503 i) à 526 inclus devraient être fixées à 7% lorsque les produits sont destinés à être vendus au consommateur final. L'additif 338 ne devrait pas être autorisé dans ces produits.

3.3 Emulsifiants

		Concentration maximale	Denrées
471	Mono- et diglycérides d'acides gras		Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
322	Lécithines	BPF	”
422	Glycérol		”
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		15 g/kg en combinaison
492	Tristéarate de sorbitane	10 g/kg	”
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		”

☞ **Pologne** : Nous n'acceptons pas l'utilisation en association des additifs E471, E323, E422, E442, E476 et E492. Nous n'acceptons pas l'utilisation du E491 et du E435 dans ces produits..

☞ **Espagne** : Au paragraphe 3.3 "Émulsifiants", nous proposons de supprimer l'additif 435 dont nous n'estimons pas l'utilisation justifiée.

3.4 Aromatisants

		Concentration maximale	Denrées
3.4.1	Arômes naturels tels définis dans le Codex Alimentarius, et leurs équivalents de synthèse sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait ²	BPF	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
3.4.2	Vanilline		”
3.4.3	Ethyl-vanilline		”

☞ **États-Unis** : Nous recommandons par ailleurs que le sel et les épices soient ajoutés à la Section 3.4 concernant les aromatisants.

² Confirmé provisoirement.

3.5	Edulcorants	Concentration maximale	Denrées
950	Acésulfame K	500 mg/kg	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
951	Aspartame	2 000 mg/kg	”
952	Acide cyclamique et ses sels de Na et Ca	500 mg/kg	”
954	Saccharine et ses sels de Na et Ca	500 mg/kg	”
957	Thaumatine	BPF	”
420	Sorbitol		
421	Mannitol		”
953	Isomalt		”
965	Maltitol	BPF	”
966	Lactitol		
967	Xylitol		”
959	Dihydrochalcone de néohespéridine	100 mg/kg	”

☞ **Pologne** : Mêmes observations que pour le point 4.5 de l'annexe IV : La législation polonaise interdit l'utilisation de E 1200 dans la pâte de cacao.

☞ **Espagne** : Il conviendrait d'ajouter au paragraphe 3.5 les mentions suivantes:

Pour les produits alimentaires auxquels des polyols ont été ajoutés (de 956 à 960) dans une proportion supérieure à 10%, la mention "*une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs*".

Pour les produits contenant de l'aspartame, la mention "*contient une source de phénylalanine*".

3.6	Agents de glaçage	Concentration maximale	Denrées
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)		Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
440	Pectine		”
901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	”
902	Cire de Candelilla		”
903	Cire de Carnauba		”

904	Gomme-laque		”
3.7	Antioxygènes	Concentration maximale	Denrées
304	Palmitate d'ascorbyle		Produits décrits aux sections 2.1.5 (chocolat blanc)
319	Butylhydroquinone tertiaire	200 mg/kg	”
320	Hydroxyanisol butyle		”
321	Hydroxytoluène butyle		”
310	Gallate de propyle		”
307	Alpha-tocophérol	750 mg/kg	”

☞ **Pologne :** La législation polonaise concernant les produits alimentaires interdit l'utilisation des substances E304, E319, E320, E321, E310 et E307 dans ces produits..

☞ **Espagne :** Le paragraphe 3.7 mentionne des antioxydants dont l'utilisation ne devrait pas être autorisée dans le chocolat. Ils ne devraient être mentionnés qu'en application du principe de transfert des matières grasses ajoutées autres que le beurre de cacao.

☞ **États-Unis :** Les teneurs maximales du chocolat blanc en antioxygènes, à la section 3.7, devraient être définies en mg/kg de matière grasse.

3.8	Colorants (aux fins de décoration seulement)	Concentration maximale	Denrées
175	Or	BPF	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4
174	Argent		”
3.9	Agents de charge		
1200	Polydextrose A et N	BPF	Produits décrits aux sections 2.1 à 2.4

☞ **Pologne :** Nous ne permettons pas l'utilisation du E 1200.

☞ **Espagne :** Au paragraphe 3.9, nous suggérons de supprimer le polydextrose (1200) dont nous n'estimons pas l'utilisation justifiée.

3.10	Auxiliaires technologiques	Concentration maximale
	Hexane (62°C – 82°C)	1 mg/kg
4.	CONTAMINANTS	Concentration maximale
4.1	Arsenic (As)	0,5 mg/kg

4.2	Cuivre (Cu)	20 mg/kg
4.3	Plomb (Pb)	1 mg/kg

☞ **Pologne** : Les prescriptions nationales polonaises pour les métaux lourds présents dans le chocolat sont les suivantes :

- Pb: pas plus de 0,30 mg/kg
- Cd: pas plus de 0,05 mg/kg
- Hg: pas plus de 0,01 mg/kg
- As: pas plus de 0,20 mg/kg
- Zn: pas plus de 50,0 mg/kg
- Cu: pas plus de 20,0 mg/kg.

☞ **Espagne** : Section 4: nous demandons des éclaircissements sur le fait que les contaminants arsenic et cuivre soient indiqués puisqu'il avait été convenu, au paragraphe 27 du document ALINORM 99/14, de supprimer ces teneurs maximales.

5. HYGIÈNE

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, et des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius concernant ce produit.

5.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

- 5.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:
- a) doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
 - b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
 - c) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. 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:

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. Les dénominations « *chocolat amer sucré* », « *chocolat demi sucré* » et « *chocolat noir* » pourront être utilisées comme synonyme de chocolat, comme défini à la section 2.1.1.

☞ **Espagne** : Au paragraphe 6.1.1, en ce qui concerne les termes anglais "bittersweet chocolate" et "dark chocolate", nous réservons notre opinion jusqu'à ce que nous ayons la version espagnole du document.

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.]

L'utilisation de graisses végétales en plus du beurre de cacao conformément aux dispositions de la section 2.1 doit être indiquée sur l'étiquette en association avec le nom et/ou la représentation du produit. Les autorités compétentes peuvent prescrire la manière dont cette déclaration doit être faite.

☞ **Brésil:** Nous proposons de supprimer le texte entre crochets.

Justification: la mention, dans la désignation du chocolat, des produits comestibles ajoutés en quantité égale ou supérieure à 5% m/m du poids du produit n'est pas prévue pour les denrées alimentaires en général et ne doit donc pas l'être pour le chocolat.

Supprimer le nom de l'édulcorant dans la désignation du chocolat.

Justification: la désignation du produit "chocolat édulcoré avec de l'aspartame" suggérée à titre d'exemple pour les chocolats dans lesquels le sucre est intégralement remplacé par un édulcorant, peut être une source de confusion avec les chocolats pour lesquels des informations nutritionnelles complémentaires sont données si l'on considère les prescriptions établies par les principes CAC/GL 23-1997. Il n'est pas nécessaire de faire figurer le nom de l'édulcorant dans la désignation du chocolat puisque l'additif doit être indiqué dans la liste des ingrédients.

☞ **Italie :** Avec l'application des normes horizontales d'étiquetage aux produits de chocolat, on demande si est encore utile maintenir cette prévision pour tous les ingrédients ajoutés en quantité égale ou supérieure à 5% m/m du poids du produit.

En ce qui concerne le MGV on propose une déclaration supplémentaire mentionnant l'ajout de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao en dehors, mais à proximité, de la liste des ingrédients. De cette manière, les consommateurs seront parfaitement informés de la présence de MGV autres que le beurre de cacao.

Au regard de l'indication des édulcorants on est d'accord avec la solution proposée par le Secrétariat.

☞ **Malaisie :** La Malaisie estime que l'indication des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao dans la composition serait en soi suffisante pour informer les consommateurs que le produit contient des graisses végétales autres que le beurre de cacao, ce qui correspond aux prescriptions en matière d'étiquetage prévues par la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 (Rév. 3-1999)). La mention supplémentaire des matières grasses végétales sur l'étiquette en association avec le nom et/ou la représentation du produit n'est donc pas justifiée et ne devrait pas être imposée.

Dans le cadre du Codex, l'étiquetage supplémentaire répond à l'objectif d'avertir les consommateurs de la présence dans le produit de matières ou d'ingrédients susceptibles de provoquer des réactions d'hypersensibilité chez certaines personnes. Aussi, le fait d'ajouter la mention que le produit contient des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao peut être interprétée à tort comme une mise en garde des consommateurs.

La Malaisie est d'avis que la disposition sur l'étiquetage prévue au deuxième paragraphe de la section 6.1.2 n'est ni justifiée ni nécessaire. La Malaisie souhaite donc proposer de modifier cette section dont le texte deviendrait:

"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.]

~~L'utilisation de graisses végétales en plus du beurre de cacao conformément aux dispositions de la section 2.1 doit être indiquée sur l'étiquette en association avec le nom et/ou la représentation du produit. Les autorités compétentes peuvent prescrire la manière dont cette déclaration doit être faite.~~

☞ **Espagne** : Au paragraphe 6.1.2, nous proposons de supprimer le premier alinéa afin de ne pas créer une exception à 5%. Au dernier alinéa, dans le cas de l'adjonction de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, nous proposons d'ajouter la déclaration suivante: "*contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao*".

☞ **États-Unis** : Les États-Unis d'Amérique ont des réserves en ce qui concerne la prescription prévue à la section 6.1.2, selon laquelle seuls les produits comestibles ajoutés en quantité égale ou supérieure à 5% m/m doivent être déclarés dans la désignation du chocolat. Nous considérons qu'il y aurait lieu de mentionner les produits potentiellement allergènes tels que l'arachide ou autres fruits oléagineux, même à des quantités largement inférieures à 5%. De plus, les ingrédients qui caractérisent le produit devraient apparaître dans la désignation.

☞ **Caobisco**: En ce qui concerne la section 6.1.2., CAOBISCO estime que ce paragraphe pourrait être supprimé du projet de norme.

6.1.3 Confiserie au beurre de cacao/ chocolat blanc

Le produit décrit à la section 2.1.5 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 (Bonbon de chocolat ou Praline)

Les produits de la taille d'une bouchée décrits à la section 2.4.1 de la présente Norme doivent être désignés "*un chocolat*" ou "*bonbon de chocolat ou praline*".

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.]

☞ **Brésil** : Supprimer les crochets en gardant le texte.

☞ **Italie** : On ne partage pas la formule mise entre parenthèses dans le projet de norme Codex.

On est de l'avis que le terme "chocolat" peut être utilisé dans l'étiquetage d'un produit composé (p. ex.: biscuit au chocolat) **seulement** si on a été utilisé un produit de chocolat (y compris le «chocolat en poudre») prévu dans le standard en question.

La quantité de chocolat destinée à être utilisée comme ingrédient d'autres produits représente la plupart du marché de chocolat.

L'utilisation du terme «chocolat» pour des produits «... dont le goût dérive de composants secs dégraissés du cacao», n'est pas seulement trompeuse pour le consommateur, mais est extrêmement dangereuse pour le marché du chocolat et pour l'économie des Pays producteurs de cacao.

Si une telle définition était adoptée on arriverait à l'absurde situation dont le chocolat destiné, par exemple, à un biscuit pourrait être légitimement fabriqué sans respecter les minimums prévus par les standards (exemple: 20% de MG, 10% de cacao, etc.) et dans les produits composés figurer avec la dénomination «chocolat».

☞ **Espagne** : Au paragraphe 6.1.8, nous proposons d'enlever les crochets en gardant le texte.

☞ **États-Unis** : En ce qui concerne la section 6.1.8 "Emploi du terme chocolat", les États-Unis sont favorables à la suppression des crochets et à une légère modification de la formulation qui donnerait le texte suivant: "*Les produits qui ne sont pas définis dans la présente norme et dont le goût dérive uniquement de composants secs dégraissés du cacao...*"

☞ **Caobisco** : En ce qui concerne la section 6.1.8. «Emploi du terme chocolat», CAOBISCO estime que les crochets devraient être supprimés et que le paragraphe devrait rester tel qu'il est formulé dans le projet de 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.]

☞ **Brésil** : Supprimer les crochets en gardant le texte.

☞ **Italie** : Il serait préférable avoir une règle valable pour tous les Pays

☞ **Espagne** : Au paragraphe 6.2 sur la teneur minimale en cacao, les crochets devraient être enlevés et le texte conservé.

☞ **Caobisco** : En ce qui concerne la section 6.2. «Déclaration de la teneur minimale en cacao», CAOBISCO estime que les crochets devraient être supprimés et que le paragraphe devrait rester tel que formulé dans le projet de norme.

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.]

☞ **Brésil** : Contenu net

Supprimer ce point.

Justification: cette question est déjà traitée au point 6 de la norme CODEX STAN 1-1985 (Rév.2-1999). Améliorer la formulation, le mot "up" (en anglais) rendant la phrase difficile à comprendre.

☞ **Espagne** : Nous proposons de supprimer le paragraphe 6.3, vu les dispositions de la Norme générale sur l'étiquetage.

☞ **Caobisco**: En ce qui concerne la section 6.3. «Contenu net», CAOISCO estime que les crochets devraient être supprimés et que le paragraphe devrait rester tel que formulé dans le projet de norme.

6.4 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN ARSENIC

Selon la méthode AOAC 952.13 (méthode générale Codex).

7.2 DÉTERMINATION DU POURCENTAGE ENTRE LA PARTIE CENTRALE ET L'ENROBAGE DANS LES CHOCOLATS COMPOSÉS ET FOURRES

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

7.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN BEURRE DE CACAO

Selon la méthode AOAC 963.15 ou IOCCC 14-1972.

7.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN CUIVRE

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

7.5 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN COMPOSANTS SECS DÉGRAISSÉS DU CACAO

Selon la méthode AOAC 931.05.

7.6 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN COMPOSANTS SECS DÉGRAISSÉS 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).

<p>☞ <i>Espagne</i> : Au paragraphe 7.9, il convient de remplacer "AOAC 977.04" par "AOAC 977.10".</p>
--

7.10 DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERES GRASSES TOTALES

Selon la méthode AOAC 963.15.

7.11 DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE VEGETALE

A élaborer.