

# codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Agenda Item 3**

**CX/CPC 01/3-Add. 1  
September 2001  
ORIGINAL LANGUAGE ONLY**

## **JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME**

### **CODEX COMMITTEE ON COCOA PRODUCTS AND CHOCOLATE Nineteenth Session Fribourg, Switzerland, 3 - 5 October 2001**

#### **PROPOSED DRAFT STANDARD FOR CHOCOLATE AND CHOCOLATE PRODUCTS AT STEP 5**

- **GOVERNMENT COMMENTS AT STEP 5 ON THE PROPOSED DRAFT STANDARD FOR CHOCOLATE AND  
CHOCOLATE PRODUCTS  
(Circular Letter CL 2001/23 CPC)**

#### **Governments and international organizations:**

**Côte d'Ivoire, Poland, Japan, Switzerland, Caobisco**

- **SECTION 7: METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING**

**United Kingdom**

## Côte d'Ivoire I

daq/sda/b.o.juillet 2001

**MINISTRE DE L'AGRICULTURE REPUBLIQUE DE COTE  
D'IVOIRE ET DES RESSOURCES ANIMALES Union-  
Discipline-Travail**

-----  
**DIRECTION GENERALE DES  
PRODUCTIONS**

-----  
**DIRECTION DE L'ALIMENTATION  
ET DE LA QUALITE**

-----  
**OBSERVATIONS DE LA COTE D'IVOIRE SUR  
L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE CHOCOLAT ET LES  
PRODUITS A BASE DE CHOCOLAT (A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE CODEX)  
(ALINORM 01/14)**

(La Délégation ivoirienne se félicite de l'excellence du travail effectué par le Président de la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que de toute son équipe, qui ne ménage aucun effort afin de répondre aux attentes et besoins des pays en voie de développement dans le cadre de leur participation efficace et accrue aux activités du Codex, qui est le forum de prise de décision concernant l'élaboration des normes alimentaires à caractère universel).

Nous aimerions saisir l'opportunité que nous offre cette assemblée afin de faire part de nos préoccupations concernant le chocolat, produit dérivé du cacao qui est capital pour l'économie de notre pays. En effet l'avant-projet de norme pour le chocolat (ALINORM 01/14) propose au niveau de son paragraphe 2 relatif à « **description et facteurs essentiels de composition, alinéa 2.1** », la possibilité d'incorporer de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao. Cette révision appelle de notre part de vives préoccupations.

Nous voudrions marquer notre plus vive désapprobation à l'adoption de cet avant-projet de norme pour plusieurs raisons :

**a) Pour l'utilisation abusive de la dénomination « chocolat »**

L'appellation « chocolat » du produit « cacaoté » relève d'une éthique, d'une tradition, d'un savoir-faire et d'une renommée obtenue grâce à son goût spécifique qui lui est conféré par l'origine exclusive du cacao de sa composante principale. C'est pour cela que nombre de professionnels et fervents consommateurs de chocolat du monde entier l'apprécient tant, allant jusqu'à se constituer en groupe de défense ou club de dégustation.

Si les avancées technologiques ou la création de nouveaux produits requièrent l'utilisation de matière grasse végétale (MGV) autre que du beurre de cacao dans ce que l'on voudrait continuer d'appeler chocolat, nous demandons qu'une nouvelle dénomination soit introduite. En effet, l'adjonction de MGV d'origine autre que le cacao représenterait un changement de la composition fondamentale et essentielle du

chocolat, stable depuis des siècles, qui lui confère sa spécificité (ses facteurs de qualité implicites ou explicites) et ses lettres de noblesse et qui pourrait aboutir à une tromperie du consommateur averti.

Ce changement justifie une nouvelle appellation pour ces produits. Cependant, nous restons convaincus de la nécessité de développer l'industrie de la transformation des produits cacaotés et à base de chocolat dont l'essor ne peut que nous être profitable en terme d'accroissement des parts de marché mondial du cacao. A cet effet, nous faisons entièrement confiance aux industriels de cette filière quant à leur capacité à mettre au point des nouvelles dénominations commerciales adaptées à ces produits à base de cacao d'une nouvelle génération.

Nous tenons également à souligner qu'il est important pour le Codex d'intégrer dans son processus de normalisation les progrès scientifiques réalisés.

### **b) Les retombées économiques**

Dans le cas de figure où les 5% de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao viennent en substitution d'une partie de ce dernier (**la lecture de la norme ne permettant pas de savoir s'il s'agit d'une addition ou d'une substitution**), cet amendement causera, dans un premier temps, un préjudice économique aux opérateurs de la filière cacao en Côte d'Ivoire. En effet, nous produisons 40% de la production mondiale de cacao, ce qui représente environ 1.200.000 tonnes. (Pour exemple, l'application au niveau de la Communauté européenne de la directive 2000/36/EC qui permet la substitution à hauteur de 5% du beurre de cacao par d'autres matières grasses végétales, contribuerait à soustraire plus de 250.000 tonnes de cacao du marché à l'exportation, soit un manque à gagner de 150 milliards de FCFA pour l'ensemble des pays producteurs dont 60 milliards pour la Côte d'Ivoire).

En cas de substitution, afin de compenser le manque à gagner ainsi généré, il conviendrait comme cela est prévu dans la directive européenne sus citée, de favoriser et de promouvoir l'utilisation de matières grasses végétales d'origine tropicale. En effet, les pays en voie de développement (PVD) et les pays les moins avancés (PMA) ont grand besoin d'accroître la part de leur participation au volume du commerce mondial et trouveraient ainsi une niche d'exportation intéressante et pérenne.

### **c) Concernant le tableau (1/2) récapitulatif des dispositions de la section 2 de l'avant-projet relatif à la composition :**

Nulle part n'apparaissent les données relatives à la composition des « nouveaux produits » auquel il serait admis d'incorporer jusqu'à 5% de MGV autre que le beurre de cacao. Là également, l'analyse du tableau ne permet pas d'établir de façon intangible s'il s'agit d'une adjonction ou d'une substitution au beurre de cacao.

### **d) Les données concernant l'étiquetage (point 6.1.2)**

1) Une trop grande latitude est laissée aux « autorités compétentes des pays » pour prescrire les modalités de déclaration de l'adjonction de matières grasses végétale autre que le beurre de cacao est effectuée. Cela ne nous paraît pas conforme aux principes de normalisation du Codex qui requièrent une grande précision dans l'élaboration des textes qui représentent un standard avec pour objectif la loyauté du commerce. Nous souhaitons la suppression de ce point particulier de l'alinéa qui laisserait trop d'ouverture dans l'interprétation de la norme.

2) Il n'existe pas encore de méthode d'analyse fiable pour détecter le niveau des nouvelles matières grasses ajoutées. Cette insuffisance pourrait donner lieu à des abus, d'autant plus que la technologie actuellement disponible présenterait une marge considérable d'erreur dans le domaine de la détection et de l'analyse quantitative si la nature et la quantité de la matière grasse végétale utilisée initialement ne sont pas connues avant l'analyse. D'où la nécessité d'un étiquetage précis mentionnant de façon claire et spécifique la nature de la nouvelle matière grasse végétale ajoutée et sa proportion.

3) En plus, l'existence d'un risque sanitaire lié à l'apparition possible d'allergies à certaines matières grasses végétales impose la nécessité d'un étiquetage claire rendant l'information immédiatement disponible pour le consommateur et cela sans la moindre ambiguïté.

**e) Concernant le point 6.1.8 relatif à l'emploi du terme chocolat**

Ces produits n'étant pas couverts par le champ d'application de la norme, ils ne doivent pas être pris en compte afin d'éviter tout abus d'utilisation du mot chocolat. De plus, le texte est incohérent (problème de traduction ?).

**(En conclusion, pour terminer Monsieur le Président,)**

La Côte d'Ivoire, en tant que premier producteur mondial de cacao, s'oppose au maintien de l'appellation « chocolat » pour des produits similaires qui contiendraient des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao.

Si l'adjonction de nouvelles matières grasses végétales (MGV) s'avère nécessaire à la création de nouveaux produits, à compétence technologique égale ou supérieure, les MGV tropicales doivent être favorisées.

Enfin, il est indispensable que la norme prévoit un étiquetage sans ambiguïté sur la nature des matières grasses végétales d'origine autre que du cacao pour la loyauté du commerce et le droit du consommateur à protéger sa santé. (Nous vous remercions Monsieur le Président).

## Côte d'Ivoire II

**De:** Direction Alimentation et Qualité [[SMTP:daq@africaonline.co.ci](mailto:SMTP:daq@africaonline.co.ci)]  
**Date:** mercredi, 29. août 2001 13:11  
**À:** [awilo.ochieng@bag.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@bag.admin.ch)  
**Cc:** [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
**Objet:** CL 2001/23-CPC, juillet 2001. Observations Côte d'Ivoire. (I)

Madame, Monsieur,

La Côte d'Ivoire a l'honneur d'accuser réception de la lettre circulaire citée en objet. La Côte d'Ivoire se félicite des efforts entrepris par la Commission du Codex Alimentarius pour répondre aux attentes des pays en développement et permettre leur participation efficace et accrue aux activités du Codex.

Cependant, nous réitérons nos préoccupations quant au délai d'acheminement des documents de travail qui non seulement arrivent tardivement, mais en plus sont rédigés en anglais, ce qui constitue un frein à notre participation efficace au processus de consultation des Etats.

Nous encourageons le Codex à soutenir les efforts afin que les documents de travail soient traduits de façon systématique et simultanée dans toutes les langues de travail du Codex.

A présent, veuillez trouver ci-dessous **les observations de la Côte d'Ivoire** sur l'avant-projet de norme codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat.

Cet avant-projet de norme pour le chocolat (alinorm 01/14) propose au niveau de son **paragraphe 2 relatif à "description et facteurs essentiels de composition, point 2.1, deuxième alinéa, "** la possibilité d'incorporer des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao jusqu'à hauteur de 5%. Cette révision appelle de notre part de vives préoccupations.

Nous voulons marquer notre plus vive désapprobation à l'adoption de cet avant-projet de norme pour plusieurs raisons:

### **1- Pour l'utilisation abusive de la dénomination "chocolat"**

L'appellation "chocolat" du produit "cacaoté" relève d'une éthique, d'une tradition, d'un savoir faire et d'une renommée obtenue grâce à son goût spécifique qui lui est conféré par l'origine exclusive du cacao de sa composante principale. C'est pour cela que nombre de professionnels et fervents consommateurs de chocolat du monde entier l'apprécient tant, allant jusqu'à se constituer en groupe de défense ou club de dégustation.

Si les avancées technologiques ou la création de nouveaux produits requièrent l'utilisation de matière grasse végétale autre que le beurre de cacao dans ce que l'on voudrait continuer d'appeler chocolat, nous demandons qu'une nouvelle dénomination soit introduite. En effet, l'adjonction de matière végétale autre que du cacao représenterait un changement de la composition fondamentale et essentielle du chocolat, stable depuis des siècles, qui lui confère sa spécificité (ses facteurs de qualité implicite ou explicite) et ses lettres de noblesse. En plus, ce changement pourrait aboutir à une tromperie du consommateur averti.

Ce changement justifie l'introduction d'une nouvelle appellation pour ces produits.

Cependant, nous restons convaincus de la nécessité de développer l'industrie de la transformation des produits cacaotés et à base de chocolat dont l'essor ne peut que nous être profitable en terme d'accroissement des parts de marché mondial du cacao. A cet effet, nous faisons entièrement confiance aux industriels de cette filière

quant à leur capacité à mettre au point des nouvelles dénominations commerciales adaptées à ces produits à base de cacao d'une nouvelle génération.

Nous tenons également à souligner que nous restons convaincus qu'il est important pour le codex d'intégrer dans son processus de normalisation les progrès scientifiques réalisés.

## 2- Les retombées économiques

dans le cas de figure où les 5% de matière grasse autre que le beurre de cacao viendraient en substitution d'une partie de ce dernier, **(la lecture de la norme ne permettant pas de savoir s'il s'agit d'une addition ou d'une substitution)**, cet amendement de la norme causera, dans un premier temps, un préjudice économique aux opérateurs de la filière cacao en Côte d'Ivoire. En effet, nous produisons 40% de la production mondiale de cacao, ce qui représente 1.200.000 tonnes. Pour exemple, l'application au niveau de l'Union Européenne de la Directive 2000/36/EC qui permet la substitution à hauteur de 5% du beurre de cacao par d'autres matières grasses végétales, contribuerait à soustraire plus de 250 000 tonnes de cacao du marché à l'exportation, soit un manque à gagner 1.500.000.000.Francis Français pour l'ensemble des pays producteurs, dont 600. 000.000.de Francis Français pour la Côte d'Ivoire.

En cas de substitution, afin de compenser le manque à gagner ainsi généré, il conviendrait comme cela est prévu dans la directive européenne sus citée, de favoriser et de promouvoir l'utilisation des matières grasses végétales d'origine tropicale. En effet, les pays en voie de développement (PVD) et les pays les moins avancés (PMA) ont grand besoin d'accroître la part de leur participation au volume du commerce mondial et trouveraient ainsi une niche d'exportation intéressante et pérenne.

## 3- Les observations concernant le tableau 1 (1/2) récapitulatif des dispositions de la section 2 relatives à la composition.

Nulle part il n'apparaît les données relatives à la composition des "nouveaux produits" auxquels il srait admis d'incorporer jusqu'à 5% de matière grasse autre que le beurre de cacao. Là également, l'analyse du tableau ne permet pas d'établir de façon intangible s'il s'agit **d'une adjonction** ou **d'une substitution** au beurre de cacao.

## 4- Les observations concernant l'étiquetage (point 6.1.2.)

a) Concernant le **dernier alinéa** une trop grande latitude est laissée aux "autorités compétentes des pays" pour prescrire les modalités de déclaration de l'adjonction de matière grasse végétale autre que le beurre est effectuée. Cela ne nous paraît pas conforme aux principes de normalisation du codex qui requièrent une grande précision dans l'élaboration des textes qui représentent un standard avec pour objectif la loyauté du commerce. Nous souhaitons la suppression de ce point particulier de l'alinéa **"les autorités compétentes peuvent prescrire la manière dont cette déclaration doit être faite"** qui laisserait trop d'ouverture dans l'interprétation de la norme.

b) Il n'existe pas encore de méthode d'analyse fiable pour détecter le niveau des nouvelles matières grasses autres que le beurre de cacao ajoutées. Cette insuffisance pourrait donner lieu à des abus, d'autant plus que la technologie actuellement disponible présenterait une marge considérable d'erreur dans le domaine de la détection et de l'analyse quantitative si la **nature** et la **quantité** de la matière grasse végétale utilisée initialement ne sont pas connues avant l'analyse.

D'où, la nécessité d'un **étiquetage précis, bien apparent** et mentionnant de façon claire et spécifique la **nature et la quantité** de la nouvelle matière ajoutée.

c) En plus, l'existence d'un risque lié à l'apparition possible d'**allergies** à certaines matières grasses végétales impose la nécessité d'un étiquetage clair rendant l'information immédiatement disponible pour le consommateur et cela sans la moindre ambiguïté.

#### **5) Les observations concernant le point 6.1.8 relatif à "emploi du terme chocolat"**

Ces produits n'étant pas couverts par le champ d'application de la norme, ils doivent pas être pris en compte afin d'éviter tout abus d'utilisation du mot chocolat. De plus, le texte est incohérent dans la version en français. (Problème de traduction?)

#### **EN CONCLUSION:**

La Côte d'Ivoire, en tant que premier producteur mondial du cacao, est opposée au maintien de l'appellation "**chocolat**" pour des produits similaires qui contiendraient des matières grasses végétales différentes du beurre de cacao.

Si l'adjonction de nouvelles matières grasses s'avère nécessaire à la création de nouveaux produits, à compétence technologique égale ou supérieure, les matières grasses végétales tropicales devraient être favorisées.

Il semble également indispensable que la norme prévoit un étiquetage clair et sans ambiguïté sur la nature et la proportion des matières grasses végétales différentes du beurre de cacao pour la loyauté du commerce et le droit du consommateur à protéger sa santé.

#### **REQUETE**

Enfin, nous introduisons une requête auprès du Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius afin que, la Côte d'Ivoire pour laquelle cet avant-projet de norme présente d'importants enjeux économiques, puisse participer effectivement (de façon exceptionnelle) en siégeant à cette 49ème session du Comité Exécutif qui est **extraordinaire**.

Dans le cas contraire, il serait préjudiciable que le Comité Exécutif permette au Comité Codex pour le chocolat de poursuivre ses travaux sur un projet qui n'a pas été adopté en Commission, ce qui risque de poser des problèmes lors de la prochaine session de la Commission du Codex.

En vous remerciant de votre bonne compréhension et en espérant une réponse rapide à notre requête, recevez, Madame, Monsieur, l'assurance de nos meilleures salutations.

Dr. COULIBALY Hélène, Directrice  
de l'Alimentation et de la Qualité  
Service Central de Liaison avec le Codex pour la Côte d'Ivoire.

## Côte d'Ivoire III

**De:** Direction Alimentation et Qualité [daq@africaonline.co.ci]  
**Envoyé:** mercredi, 29. août 2001 17:03  
**À:** awilo.ochieng@bag.admin.ch  
**Cc:** codex@fao.org  
**Objet:** CL 2001/23 - CPC. Observations de la Côte d'Ivoire. (II)

Madame, Monsieur,

La Côte d'Ivoire a l'honneur d'accuser réception de la lettre circulaire sus citée et se félicite des efforts fournis par la Commission du Codex Alimentarius afin de permettre une participation accrue des Pays en Développement aux activités du Codex.

Cependant, nous voulons également attirer l'attention du Secrétariat sur l'arrivée tardive des documents de travail, notamment des projets de normes qui de surcroît nous parviennent, toujours, d'abord en anglais. Les délais prescrits pour le retour des observations sont toujours dépassés lorsque nous recevons les documents traduits en français. Aussi, nous encourageons le Secrétariat du Codex à poursuivre les efforts afin que tous les documents et projets codex puissent être traduits simultanément et systématiquement dans toutes les langues de travail du Codex pour une bonne participation de tous les pays.

**A présent, veuillez trouver ci-dessous les observations de la Côte d'Ivoire sur l'avant-projet de norme codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat (étape 5 de la procédure Codex, Alinorm 01/14).**

Cet avant-projet de norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat propose au niveau du **deuxième alinéa du point 2.1 relatif à "types de chocolat"**, la possibilité d'incorporer des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, jusqu'à hauteur de 5%.

Cet amendement de la norme appelle de notre part de vives préoccupations. Nous voulons marquer notre plus vive désapprobation à l'adoption de cet avant-projet de norme ainsi modifié et cela à plusieurs titres.

### **1- Pour l'utilisation abusive de la dénomination "chocolat"**

L'appellation "chocolat" du produit "cacaoté" relève d'une éthique, d'une tradition, d'un savoir-faire et d'une renommée obtenue grâce à son goût spécifique qui lui est conféré par l'origine exclusive du cacao de sa composante principale. C'est pour cela que nombre de professionnels et fervents consommateurs du chocolat du monde entier l'apprécient tant, allant jusqu'à se constituer en groupe de défense ou club de dégustation.

Si les avancées technologiques et la création de nouveaux produits requièrent l'utilisation de matière grasse végétale autre que le beurre de cacao dans ce que l'on voudrait continuer d'appeler "chocolat", nous demandons qu'une **nouvelle dénomination soit introduite**. En effet, l'adjonction de matière grasse végétale autre que le beurre de cacao représenterait un changement de la composition fondamentale et essentielle du chocolat, stable depuis plusieurs siècles, qui lui confère sa spécificité (ses facteurs de qualité implicites ou explicites) et ses lettres de noblesse. Ce changement pourrait aboutir également à une tromperie du consommateur averti.

Cependant, nous restons convaincus de la nécessité de développer l'industrie de transformation des produits cacaotés et à base de chocolat dont l'essor ne peut que nous être profitable en terme d'accroissement des parts de marché mondial du cacao. A cet effet, nous faisons entièrement confiance aux industriels de cette filière



quant à leur capacité à mettre au point de nouvelles dénominations adaptées à ces produits à base de cacao d'une nouvelle génération.

Nous tenons également à souligner que nous restons conscients du fait qu'il est important pour le Codex d'intégrer dans son processus de normalisation les progrès scientifiques.

## 2- Pour les retombées économiques

Dans le cas de figure où les 5% de matière grasse différente du beurre de cacao viendraient en substitution d'une partie de ce beurre de cacao, (la lecture de la norme ne permettant de savoir s'il s'agit d'une substitution ou d'une addition), cela causera, dans un premier temps, un préjudice économique aux opérateurs de la filière cacao en Côte d'Ivoire. En effet, nous produisons 40% de la production mondiale de cacao, ce qui représente environ 1.200.000 tonnes. Pour exemple, l'application au niveau de la Communauté Européenne de la directive 2000/36/EC qui permet la substitution à hauteur de 5% du beurre de cacao par d'autres matières grasses végétales, contribuerait à soustraire plus de 250 000 tonnes de cacao du marché à l'exportation, soit un manque à gagner de 1.5 milliards Francs Français pour l'ensemble des pays producteurs dont 600 millions Francs Français pour la Côte d'Ivoire.

En cas de substitution, afin de compenser le manque à gagner ainsi généré, il conviendrait comme cela est prévu dans la directive européenne sus citée, de favoriser et de promouvoir l'utilisation des matières grasses végétales tropicales. En effet, les Pays en Développement (PVD) et les Pays les Moins Avancés (PMA) ont grand besoin d'accroître la part de leur participation au volume du commerce mondial et trouveraient ainsi une niche intéressante et pérenne d'exportation.

## 3- Les Observations concernant le tableau 1 (1/2) récapitulatif des dispositions de la section 2 relatives à la composition

Nulle part n'apparaissent les données relatives à la composition des "nouveaux produits" auxquels il serait admis d'incorporer jusqu'à 5% de matière grasse végétale autre le beurre de cacao. Là également, l'analyse du tableau ne permet pas d'établir de façon intangible s'il s'agit d'une adjonction de nouvelles matières grasses ou d'une substitution au beurre de cacao.

## 4- Les observations concernant l'étiquetage

a) Concernant le point 6.1.2. : Une trop grande latitude est laissée aux "autorités compétentes des pays" pour prescrire les modalités de déclaration de l'adjonction de matières grasses autres que le beurre de cacao. Cela ne nous paraît pas conforme aux principes du codex qui requièrent une grande précision dans l'élaboration des textes qui représentent des standards, avec pour objectif la loyauté du commerce. Nous souhaitons ainsi la suppression de la dernière phrase qui est la suivante : **'les autorités compétentes peuvent prescrire la manière dont cette déclaration doit être faite'**, au niveau du dernier alinéa de ce point 6.1.2., qui laisserait trop d'ouverture dans l'interprétation de la norme.

b) Par ailleurs, d'un **point de vue sanitaire**, l'existence d'un risque sanitaire lié à l'apparition possible d'allergies à certaines matières grasses végétales, impose la nécessité d'un étiquetage clair rendant l'information immédiatement disponible (bien apparent) pour le consommateur et sans la moindre ambiguïté.

### c) **Du point de vue analytique,**

il n'existe pas encore de méthode d'analyse fiable pour détecter le niveau des nouvelles matières grasses ajoutées. Cette insuffisance pourrait donner lieu à des abus, d'autant plus que la technologie actuellement disponible présenterait une marge considérable d'erreur dans le domaine de la détection et de l'analyse quantitative si la nature et la quantité de la matière grasse initialement utilisée ne sont pas connues avant l'analyse.

D'où, la nécessité d'un étiquetage précis mentionnant clairement la nature de la nouvelle matière grasse et sa proportion.

#### **5- Concernant le point 6.1.8 relatif à "emploi du terme chocolat"**

Ces produits ne sont pas couverts par la norme, ils doivent donc pas être pris en considération afin d'éviter tout abus dans l'utilisation du mot chocolat. De plus, le texte est incohérent en français, problème de traduction?

#### **6- Conclusion**

La Côte d'Ivoire, en tant que premier producteur mondial de cacao, s'oppose au maintien de l'appellation "chocolat" pour des produits similaires qui contiendraient des matières grasses végétales différentes du beurre de cacao.

Par ailleurs si l'adjonction de nouvelles matières grasses végétales s'avère nécessaire à la création de nouveaux produits qu'il conviendra de ne plus appeler "chocolat", à compétence technologique égale ou supérieure, les matières grasses végétales tropicales doivent être favorisées.

Enfin, il est indispensable que la norme prévoit un étiquetage sans ambiguïté sur la nature et la quantité des matières grasses végétales autre que le beurre de cacao qui seront ajoutées pour la loyauté du commerce et le droit du consommateur à protéger sa santé.

#### **7- Requête pour une participation effective de la Côte d'Ivoire à la 49 ème session extraordinaire du Comité Exécutif**

Nous voulons réitérer notre requête auprès du Secrétariat du Codex afin que notre pays puisse avoir la possibilité de participer effectivement (de façon exceptionnelle?) à cette 49 ème session du Comité Exécutif qui est Extraordinaire. Cela, du fait des enjeux économiques importants que présente cet avant-projet de norme pour La Côte d'Ivoire.

Dans le cas contraire, il serait préjudiciable que le Comité Exécutif permette au Comité Codex pour le chocolat à poursuivre ses travaux sur un avant- projet qui n'a pas été adopté en Commission et qui risque de soulever des problèmes lors de la prochaine session de la Commission.

En comptant sur votre bonne compréhension et en vous remerciant de la diligence avec laquelle vous voudrez bien traiter notre requête, veuillez recevoir, Madame, Monsieur, l'assurance de nos salutations distinguées.

Dr. COULIBALY Hélène, Directrice  
de l'Alimentation et de la Qualité  
Service Central de liaison avec le Codex pour la Côte d'Ivoire.

Poland

04/09/2001 09:07 CENTRALA CIS → 0041313229574

NR 812 001

**AGRICULTURAL AND FOOD QUALITY INSPECTION  
CENTRALNY INSPEKTORAT STANDARYZACJI**

 UL. ŻURAWIA 32/34, 00-950 WARSZAWA, P.O. BOX 25, POLAND  
 TEL. (+48 22) 621 64 21, FAX (+48 22) 621 48 58, 629 48 16, e-mail: Cis@wa.onet.pl

 Mrs Awilo Ochieng Pernet  
 Codex Contact Point  
 Swiss Federal Office of Public Health  
 Ch-3003 Bern, Switzerland

CIS.WIE.512.CPC/01

3.09.2001.

Dear Madam,

Acting as the Polish Codex Contact Point we have pleasure to inform you that we have a few comments to your document CL 2001/23-CPC.

- Point 3.2. According to the Polish food legislation acid regulator E 330 is limited to not more than 5g/kg (in our comments in doc. CX /CPC 01/3 on page 11 there is a mistake – it should be E 330 not E 320);
- Point 3.3. The Polish food legislation limits only E 442 – 10g/kg, E 476 – 5g/kg, E 492 – 5g/kg in separate not in combination; emulsifiers E 491 and E 435 are not permitted to these products;
- Point 3.5. We would like to delete our comments referring to E 1200; Polish requirements permit to use acesulfame K (E 950) to products contain cocoa on maximum level 0,5 g/kg and E 951 – 2 g/kg max., E 954 – 0,5 g/kg max., E 957 – 0,05 g/kg max.;
- Point 3.7. We reiterate our comments included in point 3.7. in doc. CX/CPC 01/3 on page 12;
- Point 3.9. Our new food legislation permits to use E 1200;
- Point 4. The Polish national requirements for heavy metals are:
  - for natural chocolate:
    - Pb – 1,00 mg/kg
    - Cd – 0,20 mg/kg
    - Hg – 0,02 mg/kg
    - As – 0,30 mg/kg
    - Zn – 80,00 mg/kg
  - for milk and cream chocolate:
    - Pb – 0,30 mg/kg
    - Cd – 0,05 mg/kg
    - Hg – 0,02 mg/kg
    - As – 0,20 mg/kg
    - Zn – 50,00 mg/kg.

Yours faithfully,

 Andrzej Chodkowski  
 Director

 C. e. Secretariat  
 Codex Alimentarius Commission  
 Rome, Italy

 Branch Offices: BIAŁA PODLASKA (+48 83) 343 33 30, BIAŁYSTOK (+48 85) 652 01 59, GDYNIA (+48 58) 661 62 04,  
 KRAKÓW (+48 12) 278 29 49, LUBLIN (+48 81) 743 66 32, MUSZYŃA (+48 18) 471 40 55, POZNAŃ (+48 61) 867 31 73,  
 RZEPIN (+48 95) 719 64 35, RZESZÓW (+48 17) 852 20 51, ŚWYWAŃKI (+48 87) 565 16 20, SZCZECIŃ (+48 91) 489 22 36,  
 TORUŃ (+48 56) 655 37 43, WARSZAWA (+48 22) 841 85 64, WROCŁAW (+48 71) 381 24 86,  
 ZEBRZYDOWICE (+48 32) 469 32 64  
 Laboratories: GDYNIA (+48 58) 661 67 30, POZNAŃ (+48 61) 867 90 34

## **Japan**

### **COMMENTS BY THE JAPANESE GOVERNMENT TO THE 19<sup>TH</sup> SESSION OF THE CODEX COMMITTEE ON COCOA PRODUCTS AND CHOCOLATE**

#### **PROPOSED DRAFT STANDARD FOR CHOCOLATE AND CHOCOLATE PRODUCTS AT STEP 5(CL2001 /23-CPC)**

Japan submitted a list of food additives for the Standard in writing at the 18th Session of the Codex Committee on Cocoa Products and Chocolate, and the Committee noted that it would have to be considered in detail at the next Session(ALINORM 01/14, para. 69) . Therefore, we would like to resubmit the list of food additives together with technical justification of the use of those food additives.

#### **Emulsifier**

We would like to include 473 Sucrose Esters of Fatty Acids. In addition to emulsifying, Sucrose Esters of Fatty Acids also have another function to preventing fat and sugar blooming in finished products. They can be used in combination with 322 Lecithins, through which chocolate is more smoothed than in case only Lecithins are used. We would like to emphasize that their use thus contributes to the smoothness of chocolate, and consequently benefits consumers. As Sucrose Esters of Fatty Acids have a wide range of hydrophile-lipophile balance, chocolate manufacturers can choose appropriate one and dissolve it with either water or oil depending on purposes. Thus their permission gives the chocolate manufacturers more flexibility.

#### **Sweetener**

We would like to include 955 Sucralose, which is stable over a wide range of temperature, and therefore easy for chocolate manufacturers to use. Its use contributes to producing low-calorie chocolate and chocolate products, which consequently meets a growing consumer demand for low-calorie foods. Sucralose can be used singly or in combination with other sweeteners. It is included in the Draft Standard for Cocoa Powders and Dry Mixture of Cocoa and Sugars, therefore we also believe that it should be permitted as one of sweeteners for the Standard for Chocolate and Chocolate Products.

#### **Antioxidant**

White chocolate does not contain non-fat cocoa solids so that it carries white or ivory colour. However, it is vulnerable to fat oxidization because of absence of antioxidants which non-fat cocoa solids naturally contain. The use of antioxidants protects against deterioration caused by oxidized substance of fat, and consequently contributes to keep the freshness and prolong the shelf life of white chocolate. Thus their use benefits consumers with fresh white chocolate with long shelf life.

We would like to add 305 Ascorbyl Stearate. It has the same function with 304 Ascorbyl Palmitate, which is already included in the Standard. In order to have more flexibility, we believe that Ascorbyl Stearate should be included.

We would also like to add 306 Mixed Tocopherols Concentrate. Among Tocopherols, 307 Alpha-Tocopherol, which is already included in the Standard, is widely used, but less effective as antioxidant than other Tocopherols, such as Gamma-Tocopherol. Mixed Tocopherols Concentrate affects more as antioxidant. Furthermore, as it is lower-priced, the use of it contributes to saving production costs.

The antioxidants above are lipophilic and can be used in combination with hydrophilic ones, in order to mutually complement their functions. Hydrophilic antioxidants are not included in the Standard so far. Therefore, we would also like to add 300 Ascorbic Acid and 301 Sodium Ascorbate.

**Colour**

We would like to include those colour agents below for Cocoa Butter Confectionery / White Chocolate in order to use for decoration purposes. Also, those colours can be used to complement natural ingredients in case it is technically difficult to keep the original colours of natural ingredients because of pH conditions and processing such as heating. Their use contributes to producing novelties, thus benefits consumers with various choices of chocolate and chocolate products.

**List for Additional Food Additives:****3. FOOD ADDITIVES****3.3 Emulsifier**

473 Sucrose Esters Of Fatty Acids

**Maximum level**

10 g/kg in finished products described under 2.1 to 2.4

**3.5 Sweeteners**

955 Sucralose

1.5 g/kg in finished products described under 2.1 to 2.4

**3.7 Antioxidants**

300 Ascorbic Acid

301 Sodium Ascorbate

Limited by GMP in finished products described under 2.1.5

305 Ascorbyl Stearate

306 Mixed Tocopherols Concentrate

500 mg/kg in finished products  
25 mg /kg described under 2.1.5**3.8 Colours**

101 i Riboflavin

101 ii Riboflavin 5' - Phosphate, Sodium

140 Chlorophylls

150a Caramel I – Plain

150c Caramel III – Ammonia Process

150d Caramel IV – Ammonia Sulphite Process

162 Beet Red

163ii Grape skin extract

Limited by GMP in finished products described under 2.1.5

100i Curcumin

102 Tartrazine

110 Sunset Yellow FCF

127 Erythrosine

160ai Beta-carotene

160aia Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)

160b Annatto Extracts

300 mg/kg  
300 mg/kg in finished products  
400 mg/kg described under 2.1.5  
100 mg/kg  
300 mg/kg  
120 mg/kg  
25 mg/kg

## **Switzerland**

### **CODEX COMMITTEE ON COCOA PRODUCTS AND CHOCOLATE CL 2001-23/CPC**

#### **COMMENTS FROM SWITZERLAND**

##### **Proposed Draft Standard for Chocolate and Chocolate Products**

---

#### **General comments**

Switzerland welcomes the opportunity to send in its comments on the Proposed Draft Standard for Chocolate and Chocolate Products at Step 5, in response to CL 2001-23/CPC. At its 18<sup>th</sup> session, the Codex Committee on Cocoa Products and Chocolate (Committee) made considerable progress on the most difficult issues concerning the definitions of chocolate types. Switzerland hopes that the forthcoming 19<sup>th</sup> session will offer all present a further opportunity to pursue the discussion and thereby make progress on the remaining important points, whilst bearing in mind the decisions already taken concerning Sections 1 and 2.

#### **New structure**

The Committee agreed at its last session to define the chocolate types that are found in sub-sections 2.1 to 2.4.3 based on the composition and on the form of these specialities. In line with this, Switzerland would like to propose the following new structure. It is essential to point out that the proposed restructuring does not change the compositional requirements of the definitions, nor any other points that have been agreed to. Rather, the changes that are presented are intended to enhance the overall reading and comprehension of the Standard.

We proceeded by first listing the composition of the products defined by the Standard. Analysis of the 13 different compositions showed that product families could be logically established. We then drew up a new table that allowed us to restructure Section 2 based on composition and on form of the chocolate types. The new structure that has emerged represents minor format changes, combined with slight amendments in the wording for chocolate, sweet chocolate, couverture chocolate and the products containing milk ingredients. All of the changes have been compiled in Table 1.

## Proposal for a new structure of Section 2

## **2 DESCRIPTION AND ESSENTIAL COMPOSITION FACTORS**

### **2.1 CHOCOLATE TYPES (composition )**

Chocolate is the generic name for the homogenous products complying with the descriptions below and summarized in Table 1. It is obtained by an adequate manufacturing process from cocoa materials which may be combined with milk products, sugars and/or sweeteners, emulsifiers and/or flavours. Other edible foodstuffs, excluding added flour and starch (except for products in 2.1.1.1 and 2.1.2.1 of this Standard) and animal fats other than milk fat, may be added to form various chocolate products. These combined additions shall be limited to 40 % of the total weight of the finished product, subject to the labelling provisions under Section 6.

The addition of vegetable fats other than cocoa butter shall not exceed 5% of the finished product, after deduction of the total weight of any other added edible foodstuffs, without reducing the minimum contents of cocoa materials. Where required by the authorities having jurisdiction, the nature of the vegetable fats permitted for this purpose may be prescribed in applicable legislation.

#### **2.1.1 Chocolate**

*Chocolate* (or *bittersweet chocolate*, *semi-sweet chocolate*, or *dark chocolate*), shall contain, on a dry matter basis, not less than 35% total cocoa solids, including not less than 18% cocoa butter and not less than 14% fat-free cocoa solids.

##### **2.1.1.1 Chocolate a la taza**

*Chocolate a la taza* is chocolate containing a maximum of 8% m/m flour and/or starch.

#### **2.1.2 Sweet Chocolate**

*Sweet Chocolate* shall contain, on a dry matter basis, not less than 30% total cocoa solids, including at least 18% cocoa butter and at least 12% fat-free cocoa solids.

##### **2.1.2.1 Chocolate familiar a la taza**

*Chocolate familiar a la taza* is sweet chocolate containing a maximum of 18% m/m flour and/or starch.

#### **2.1.3 Couverture Chocolate**

*Couverture Chocolate* shall contain, on a dry matter basis, not less than 35% total cocoa solids, including not less than 31% cocoa butter and not less than 2.5% of fat-free cocoa solids.

#### **2.1.4 Milk Chocolate**

*Milk Chocolate* shall contain, on a dry matter basis, not less than 25% cocoa solids (including a minimum of 2,5% fat-free cocoa solids) and a specified minimum of milk solids between 12% and 14% (including a minimum of milk fat between 2.5% and 3.5%). The minimum content for milk solids and milk fat shall be applied by the authority having jurisdiction in accordance with applicable legislation. "Milk solids" refers to the addition of milk ingredients in their natural proportions, except that milk fat may be added, or removed.

#### **2.1.5 Family Milk Chocolate**

*Family Milk Chocolate* shall contain, on a dry matter basis, not less than 20% cocoa solids (including a minimum of 2.5% fat-free cocoa solids) and not less than 20% milk solids (including a minimum of 5% milk fat). "Milk solids" refers to the addition of milk ingredients in their natural proportions, except that milk fat may be added, or removed.

#### **2.1.6 Milk Couverture Chocolate**

*Milk Couverture Chocolate* shall contain, on a dry matter basis, not less than 25% cocoa solids (including a minimum of 2.5% non-fat cocoa solids) and not less than 14% milk solids (including a minimum of 3.5% milk fat) and a total fat of not less than 31%. "Milk solids" refers to the addition of milk ingredients in their natural proportions, except that milk fat may be added, or removed.

#### **2.1.7 Other chocolate products**

Other chocolate products are the additional commercially available products that rely for their essential character either totally or extensively on cocoa materials.

##### **2.1.7.1 Cocoa Butter Confectionery / White Chocolate**

*Cocoa Butter Confectionery / White Chocolate* shall contain, on a dry matter basis, not less than 20% cocoa butter and not less than 14% milk solids (including a minimum milk fat in a range of 2.5% to 3.5% as applied by the authority having jurisdiction in accordance with applicable legislation). "Milk solids" refers to the addition of milk ingredients in their natural proportions, except that milk fat may be added, or removed.

##### **2.1.7.2 Gianduja Chocolate ("Chocolat aux noisettes Gianduja")**

*Gianduja chocolate* is the product obtained, firstly, from chocolate having a minimum total dry cocoa solids content of 32%, including a minimum dry non-fat cocoa solids content of 8%, and, secondly, from finely ground hazelnuts, in such quantities that 100 g of the product contain not less than 20 g of hazelnuts.



### **2.1.7.3 Milk Gianduja Chocolate** (“*Chocolat au lait et aux noisettes Gianduja*”)

*Milk Gianduja Chocolate* is the product obtained, firstly, from milk chocolate having a minimum dry milk solids content of 10% and, secondly, from finely ground hazelnuts such that 100 g of the product contains not less than 15 g of hazelnuts. "Milk solids" refers to the addition of milk ingredients in their natural proportions, except that milk fat may be added, or removed.

## **2.2 Chocolate types ( forms )**

### **2.2.1 VERMICELLI AND FLAKES (DROPS, SHAVINGS)**

Vermicelli and Flakes (Drops, Shavings) are cocoa products obtained by a mixing, extrusion and hardening technique which gives unique, crisp textural properties to the products. Vermicelli are presented in the form of short, cylindrical grains and flakes in the form of small flat pieces.

#### **2.2.1.1 Chocolate Vermicelli / Flakes (Drops, Shavings)**

*Chocolate Vermicelli / Flakes (Drops, Shavings)* shall contain, on a dry matter basis, not less than 32% total cocoa solids, including at least 12% cocoa butter and 14% fat-free cocoa solids.

#### **2.2.1.2 Milk Chocolate Vermicelli / Flakes (Drops, Shavings)**

*Milk Chocolate Vermicelli / Flakes (Drops, Shavings)* shall contain, on a dry matter basis, not less than 20% cocoa solids (including a minimum of 2.5% fat-free cocoa solids) and not less than 12% milk solids (including a minimum of 3% milk fat). "Milk solids" refers to the addition of milk ingredients in their natural proportions, except that milk fat may be added, or removed.

### **2.2.2 FILLED CHOCOLATE**

*Filled Chocolate* is a product covered by a coating of one or more of the chocolate types defined in section 2.1, with exception of *chocolate a la taza* and *chocolate familiar a la taza*, the centre of which is clearly distinct through its composition from the external coating. *Filled Chocolate* does not include Flour Confectionery, Pastry, Biscuit or Ice Cream products. The chocolate part of the coating must make up at least 25% of the total weight of the product concerned.

If the centre part of the product is made up of a component or components for which a separate Codex Standard exists, then the component(s) must comply with this applicable standard.

#### **2.2.3 A Chocolate or Praline** (“*Bonbon de Chocolat*” or “*Praline*”)

*A Chocolate* or *Praline* designates the product in a single mouthful size, where the amount of the chocolate component shall not be less than 25% of the total weight of the product. The product shall

consist of either filled chocolate or a single or combination of the chocolates as defined under Sections 2.1 with exception of *chocolate a la taza* and *chocolate familiar a la taza*.

PRODUCTS	CONSTITUENTS						
	Cocoa Butter	Fat-free Cocoa Solids	Total Cocoa Solids	Milk Fat	Total Milk Solids	Starch / Flour	Hazelnuts
<b>CHOCOLATE TYPES</b>							
<b>2.1 CHOCOLATE TYPES (composition)</b>							
<b>2.1.1 Chocolate</b>	≥ 18	≥ 14	≥ 35				
<b>2.1.1.1 Chocolate a la taza</b>	≥ 18	≥ 14	≥ 35			< 8%	
<b>2.1.2 Sweet Chocolate</b>	≥ 18	≥ 12	≥ 30				
<b>2.1.2.1 Chocolate familiar a la taza</b>	≥ 18	≥ 12	≥ 30			< 18%	
<b>2.1.3 Couverture Chocolate</b>	≥ 31	≥ 2.5	≥ 35				
<b>2.1.4 Milk Chocolate</b>		≥ 2.5	≥ 25	2.5-3.5	12-14		
<b>2.1.5 Family Milk Chocolate</b>		≥ 2.5	≥ 20	≥ 5	≥ 20		
<b>2.1.6 Milk Couverture Chocolate</b>	≥ 31*	≥ 2.5	≥ 25	≥ 3.5	≥ 14		
<b>2.1.7 Other chocolate products</b>							
<b>2.1.7.1 Cocoa Butter Confectionery / White Chocolate</b>	≥ 20			2.5-3.5	≥ 14		
<b>2.1.7.2 Gianduja Chocolate</b>		≥ 8	≥ 32				≥ 20g/100g prod.
<b>2.1.7.3 Gianduja Milk Chocolate</b>					≥ 10		≥ 15g/100g prod.
<b>2.2 CHOCOLATE TYPES (forms)</b>							
<b>2.2.1.1 Chocolate Vermicelli / Flakes</b>	≥ 12	≥ 14	≥ 32				
<b>2.2.1.2 Milk Chocolate Vermicelli / Flakes</b>		≥ 2.5	≥ 20	≥ 3	≥ 12		

**TABLE 1 : SUMMARY TABLE OF COMPOSITIONAL REQUIREMENTS OF SECTION 2**

(% calculated on the dry matter in the product and after deduction of the weight of the other edible foodstuffs authorized under Section 2.1)

\* for total fat ( cocoa butter and milk fat )

**Caobisco**

*Association des Industries de la Chocolaterie,  
Biscuiterie et Confiserie de l'UE · Association  
of the Chocolate, Biscuit and Confectionery  
Industries of the EU*

CAOBISCO  
1 rue Defacqz - B - 1000  
Bruxelles  
Tel: 322/539.18.00  
Fax: 322/539.15.75

Ref : 823-349 Final2

1 June 2001

**CAOBISCO Comments on the report of the  
Codex Chocolate Committee (ALINORM 01/14)**

**General Comments**

It was decided by Codex that some points in the standards on which the Codex Committee could not compromise, would be subject to national legislations. CAOBISCO is surprised at this new practice, the objective of Codex standards being to achieve harmonization of food legislation; in cases of dispute, Codex standards are taken as the reference by the WTO. Even though national authorities allow some liberty on certain points, it is difficult to arrive at any harmonization. CAOBISCO has noticed that this practice has been introduced in standards for several points, among which:

- the list of vegetable fats
- percentage of milk
- percentage of milk fats

Without wishing to re-open the debate but in the interest of clarity, CAOBISCO wonders what the consequences of such a practice would be.

**Regarding “additives” provisions included in the 4 vertical standards (Cocoa Butter, Cocoa Mass, Cocoa Powder and Chocolate), CAOBISCO has noticed that the authorisations for additives provided in these 4 standards are different to those provided in the Draft General Food Standard on Additives, which is much broader and allows more additives to be used in the products covered by the vertical standards. Therefore CAOBISCO would like to question the Codex Chocolate Committee on how the vertical standards and the horizontal standard would be combined regarding ‘Additives’ provisions and which one will have prevalence.**

**Draft Chocolate Standard and Cocoa Products (step 5):**

Concerning the title of point 2.2., CAOBISCO would like to delete the words “drops and shavings” from the title. These words are not synonymous with “vermicelli” and these two products only represent chocolate forms which have no connection with vermicelli.

**Summary table p.40**

There seems to be a = sign missing before the percentages of milk fat in milk chocolate and white chocolate, in the table on p.40 of the draft standard.

Concerning point 6.1.2., CAOBISCO feels that this paragraph can be removed completely from the draft standard.

Concerning point 6.1.8. “Use of the term Chocolate”, CAOBISCO is in favour of removing the brackets and supports the paragraph as formulated in the draft standard.

Concerning point 6.2. “declaration of the minimum cocoa content”, CAOBISCO is in favour of deleting these brackets and supports the paragraph as formulated in the draft standard.

Concerning point 6.3.”net content”, CAOBISCO is in favour of deleting the brackets and supports the paragraph as formulated in the draft standard.

## **United Kingdom**

### **PROPOSED DRAFT CODEX STANDARD FOR CHOCOLATE AND CHOCOLATE PRODUCTS**

#### **At Step 5**

#### **Section 7: Methods of analysis and sampling**

At its 18<sup>th</sup> session, the Codex Committee on Cocoa Products and Chocolate agreed to "include a reference to a suitable method for the detection/determination of vegetable fats, with a method yet to be identified" (see paragraph 74, Report of the 18<sup>th</sup> session, ALINORM 01/14).

Please find below the information that has been provided by the delegation of the United Kingdom regarding the section on Methods of analysis.

#### **Detection of Non-Cocoa Butter Vegetable Fats in Chocolate**

Detecting sterol breakdown products in refined vegetable fats added to chocolate by the method of J. Amer.Oil Chem. Soc. 1997, **74(10)**, 1273-1280

#### **Determination of Non-Cocoa Butter Vegetable Fats\***

Determination of the triacylglycerols (C50, C52, C54) present in cocoa butters and non-cocoa butter vegetable fats by GC-FID in J. Amer. Oil Chem. Soc. (1980), **57**, 286-293. The method in Food Additives and Contaminants (2000), **17(8)**, 653-664 is based on same method but uses capillary columns for improved separation.

In milk chocolate, there is a need to correct for the milk fat to determine the amount of cocoa butter and non-cocoa butter vegetable fat in the chocolate. The milk fat is determined by using the method in International Office of Cocoa and Chocolate/International Sugar Confectionery Manufacturer's Appreciation (IOCC/ISOMA), Analytical Method 8a/1972, (Previously OICC Analytical Method 8a/1972).

#### **Interpretation:**

1. **When type of non-cocoa butter vegetable fat is known**, the amount of non-cocoa butter vegetable fat is calculated based on the distance from linear C50/C54 cocoa butter line according to J. Amer. Oil Chem. Soc. (1980), **57**, 286-293. The method precision is quoted as  $\pm 0.3\%$  (5% addition of CBE at 95% confidence limit).

No method is available to determine (within the 95% confidence limit) the type of commercial blend of vegetable fats used by analysing the chocolate. However, the method in Food Additives and Contaminants (2000), 17(8), 653-664 permits the verification that a particular commercial blend (for example taken during inspection) is in fact present in the chocolate. This method uses discriminant analysis of 14 sterol and triterpene alcohol degradation compounds in the refined vegetable fats.

**2. When type of non-cocoa butter vegetable fat is not known**, the calculation is made based on the assumption that profiles of the commercial vegetable fats lie within a band on the C54-C50 plane. The amount of vegetable fat can be calculated as the deviation from the C50/C54 cocoa butter line in relation to the boundaries of the vegetable fat band according to J. Amer. Oil Chem. Soc. (1982), 61(3), 576-581. The method precision is quoted as  $\pm 2.1\%$  (5% addition of CBEs at 95% confidence limit)

\* This method is intended to measure vegetable fats which are cocoa butter equivalents (CBE) i.e. SOS type triglycerides. Other vegetable fats can only be added in very limited amounts before they affect the physical properties of chocolate in a detrimental way. These can be determined by conventional methods i.e. fatty acid and triacylglycerol analyses.