

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LE CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO

CXS 141-1983

Adoptée en 1983. Révisée en 2001. Amendée en 2014, 2016, 2022.

Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par suite des décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

Page	Emplacement	Texte dans version précédente	Texte dans la version amendée
4	Section 6.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	<p>Les informations requises à la section 6.1 de la présente norme et à la section 4 de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur doivent figurer sur le récipient.</p> <p>Cependant, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.</p>	<p>L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).</p>

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et au tourteau de cacao, tels que définis, pour utilisation dans la fabrication des produits de cacao et de chocolat. Ces produits peuvent être également vendus tels quels au consommateur.

2. DESCRIPTION

2.1 Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat)

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

2.2 Tourteau de cacao

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat)

Coques et germes de cacao:

- moins de 5% m/m calculé sur la matière sèche dégraissée

ou

- moins de 1,75% calculé sur une base exempte d'alcali (pour les coques de cacao uniquement)

Beurre de cacao

- 47-60% m/m

3.2 Tourteau de cacao

Coques et germes de cacao:

- moins de 5% m/m calculé sur la matière sèche dégraissée

ou

- moins de 4,5% calculé sur une base exempte d'alcali (pour les coques de cacao uniquement)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Régulateurs de l'acidité et émulsifiants

Les régulateurs de l'acidité et les émulsifiants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.1 (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

4.2 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008). Seuls les aromatisants qui n'imitent pas l'arôme de chocolat ou du lait sont autorisés aux BPF.

5. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

6. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le nom utilisé pour décrire le produit qui est défini à la section 2.1 et qui est conforme aux dispositions de la section 3.1 de la présente norme doit être: «*Cacao en pâte*», «*liqueur de cacao/chocolat*», «*chocolat non sucré*» et «*chocolat amer*».

Dans le cas de produits faisant l'objet d'échanges internationaux, le nom du produit sera acceptable par les autorités importatrices.

Le nom du produit qui est décrit à la section 2.2 et qui est conforme aux dispositions de la section 3.2 de la présente norme doit être: «*Tourteau de cacao*».

6.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

7.1 Détermination des coques de cacao

Selon la méthode AOAC 968.10 and 970.23.

7.2 Détermination de la teneur en matières grasses

Selon la méthode AOAC 963.15 ou IOCCC 14 (1972).

7.3 Détermination du plomb

Selon la méthode AOAC 934.07.