



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



Organisation
mondiale de la Santé

**CODEX
ALIMENTARIUS**
NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES

NORME DU
CODEX ALIMENTARIUS

**NORME SUR
LE CACAO EN PÂTE
(LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT)
ET LE TOURTEAU DE CACAO
CXS 141-1983**



ADOPTÉE EN 1983
AMENDÉE EN 2025

CXS 141-1983

Historique de la Norme

Correction de 2026

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, “Norme pour” a été remplacé par “Norme sur” dans le titre et dans la présente Norme.

Source: REP23/CAC, paragraphes 153 et 156.

Amendements de 2025

Suite aux décisions prises lors de la quarante-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius en novembre 2025, des amendements ont été apportés à la section 7 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage en remplaçant les méthodes d'analyse par une référence aux *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

Cette publication a été remaniée et publiée en 2025.

Amendements de 2022

Suite aux décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022, des amendements ont été apportés à la section 6.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

Amendements et révisions effectués avant 2022:

Amendée en 2014 et 2016.

Révisée en 2001.

Adoptée en 1983.

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 Descriptions

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 I et II de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)¹ 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 relevant de cette Norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau III (comme indiqué dans le tableau III) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

4.2 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits relevant de cette Norme doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008)². Seuls les aromatisants qui n'imitent pas l'arôme de chocolat ou du lait sont autorisés aux bonnes pratiques de fabrication.

5 Hygiène

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)³ et d'autres documents du Codex pertinents, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits doivent 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)⁴.

6 Étiquetage

Outre les dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁵, 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 Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et qui est conforme aux dispositions de la section 3.1 Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) 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 Tourteau de cacao et qui est conforme aux dispositions de la section 3.2 Tourteau de cacao 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)⁶.

7 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Afin de vérifier la conformité à cette Norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁷ correspondant aux dispositions de cette Norme doivent être utilisées.

Textes cités dans le document

- 1 *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).
- 2 *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).
- 3 *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).
- 4 *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).
- 5 *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).
- 6 *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 recommandées* (CXS 234-1999).

Codex Alimentarius

Recueil de normes alimentaires internationales élaborées dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Les normes du Codex sont adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, organisme intergouvernemental composé de 189 membres, créé par la FAO et l'OMS. Ces normes sont reconnues par l'Organisation mondiale du commerce comme la référence en matière de sécurité sanitaire des aliments commercialisés à l'échelle internationale.

Secrétariat du Codex Alimentarius
Contacts

codex@fao.org
codexalimentarius.org
x.com/FAOWHOCodex
youtube.com/@UNFAO

Organisation des Nations Unies pour
l'alimentation et l'agriculture
Rome (Italie)

FAO et OMS. 2026. *Norme sur le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao*. Norme du Codex Alimentarius, No. CXS 141-1983. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8967fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution-Utilisation non commerciale 4.0 International ([CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)).