

NORME CODEX POUR LE CHOCOLAT**CODEX STAN 87-1981¹****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à divers types du produit homogène fabriqué à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de tourteau de cacao de pression et/ou de cacao de pression et/ou de cacao en poudre avec des adjonctions telles que des sucres, du beurre de cacao, des produits laitiers et des ingrédients facultatifs prévus dans la norme selon le type de chocolat recherché, ainsi qu'au produit précité auquel ont été ajoutés des ingrédients ou des substances aromatisantes afin de modifier de façon caractéristiques les propriétés organoleptiques du produit final.

2. DESCRIPTION**2.1 Chocolat**

Les produits homogènes décrits ci-dessous et conformes aux spécifications de composition énoncées à la section 3.1 sont obtenus par un procédé approprié de fabrication à partir d'un mélange de deux ou plusieurs des substances ci-après (telle qu'elles sont définies dans la Norme pour les fèves de cacao, le cacao en grains, le cacao en pâte, le tourteau de cacao et la pousse de cacao de pression, cacao en poudre y compris le cacao maigre en poudre, avec ou sans adjonction de beurres de cacao (tels que définis dans la Norme du Codex pour les beurres de cacao (CODEX STAN 86-1981), avec ou sans adjonction d'ingrédients facultatifs autorisés et/ou de substances aromatisantes, et dans les cas suivants:

2.1.1	Chocolat	avec adjonction de sucres (3.1.1)
2.1.2	Chocolat non sucré	sans adjonction de sucres (3.1.2)
2.1.3	Chocolat de couverture	avec adjonction de sucres (3.1.3) et convenant aux fins d'enrobage
2.1.4	Chocolat doux (chocolat de ménage)	avec adjonction de sucres (3.1.4)
2.1.5	Chocolat au lait	avec adjonction de sucres et d'extrait sec laitier (3.1.5)
2.1.6	Chocolat de couverture au lait	avec adjonction de sucres et d'extrait sec laitier (3.1.6) et convenant aux fins d'enrobage
2.1.7	Chocolat de ménage au lait	avec adjonction de sucres et d'extrait sec laitier (3.1.7)
2.1.8	Chocolat au lait écrémé	avec adjonction de sucres et d'extrait sec de lait écrémé (3.1.8)
2.1.9	Chocolat de couverture au	avec adjonction de sucres et d'extrait sec de lait

¹ Antérieurement CAC/RS 87-1976.

	lait écrémé	écrémé (3.1.9) et convenant aux fins d'enrobage
2.1.10	Chocolat à la crème	avec adjonction de sucres et d'extrait sec de crème et de lait (3.1.10)
2.1.11	Chocolat vermicelle	avec adjonction de sucres (3.1.11) et présenté sous formes de granulés
2.1.12	Chocolat en flocons	avec adjonction de sucres (3.1.12) et présenté sous forme de flocons
2.1.13	Chocolat vermicelle au lait	avec adjonction de sucres et d'extrait sec laitier (3.1.13) et présenté sous forme de granulés
2.1.14	Chocolat en flocons au lait	avec adjonction de sucres et d'extrait sec laitier (3.1.14) et présenté sous forme de flocons

2.2 **Chocolat aromatisé**

Le chocolat aromatisé est l'un des chocolats définis aux sections 2.1.1 à 2.1.10 auquel des agents aromatisants autorisés à la section 4.3 ont été ajoutés en quantités de nature à conférer au produit final les caractéristiques organoleptiques énoncées dans la désignation de l'aliment.

2.3 Aux fins de la présente norme, **les sucres** englobent le fructose et les sucres pour lesquels la Commission du Codex Alimentarius a élaboré des normes.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition (pourcentage déterminé sur la teneur du produit en matière sèche)

Produit	Constituants	Beurre de cacao	Composants secs dégraissés de cacao	Composants secs totaux de cacao	Matière grasse laitière	Extrait sec laitier non gras*	Matière grasse totale	Sucres
3.1.1	Chocolat	≥18	≥14	≥35				
3.1.2	Chocolat non sucré	≥50 - ≤58						
3.1.3	Chocolat de couverture	≥31	≥2,5	≥35				
3.1.4	Chocolat doux de ménage	≥18	≥12	≥30				
3.1.5	Chocolat au lait		≥2,5	≥25	≥3,5	≥10,5	≥25	≤55
3.1.6	Chocolat de couverture au lait		≥2,5	≥25	≥3,5	≥10,5	≥31	≤55
3.1.7	Chocolat de ménage au lait		≥2,5	≥20	≥5	≥15	≥25	≤55
3.1.8	Chocolat au lait écrémé		≥2,5	≥25	≤0,5	≥14	≥25	≤55
3.1.9	Chocolat de couverture au lait écrémé		≥2,5	≥25	≤0,5	≥14	≥31	≤55
3.1.10	Chocolat à la crème		≥2,5	≥25	≥7	≥3 - ≤14	≥25	≤55
3.1.11	Chocolat vermicelle	≥12	≥14	≥32				
3.1.12	Chocolat en flocons							
3.1.13	Chocolat vermicelle au lait	≥12	≥2,5	≥20	≥3,5	≥10,5	≥12	≤66
3.1.14	Chocolat en flocons au lait							

* Dans sa proportion naturelle.

3.2 **Chocolat aromatisé**

3.2.1 Chocolat aromatisé au café: au minimum 1,5% m/m de café torréfié moulu ou quantité correspondante de café soluble

3.2.2 Autres types de chocolat aromatisé: quantité suffisante d'agents aromatisants pour conférer au produit final les caractéristiques organoleptiques énoncées dans la désignation de l'aliment

3.3 **Ingrédients facultatifs**

		<u>Concentration maximale</u>	<u>Denrée</u>
3.3.1	Epices	} en petite quantité } pour réaliser un } équilibre organoleptique	Tous les produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
3.3.2	Sel (chlorure de sodium)		
3.3.3	Extrait sec laitier (un ou plusieurs des constituants chocolat qui se trouvent dans le lait entier en poudre)	au maximum 5% m/m calculé sur la matière sèche	Chocolat et chocolat de couverture, non sucré, chocolat doux (de ménage), chocolat vermicelle et chocolat en flocons

4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1 Les agents alcalinisants et neutralisants transférés doivent avoir une concentration proportionnelle à la quantité maximale prévue dans la Norme pour les fèves de cacao, le cacao en grains, le cacao en pâte, le tourteau de cacao et la pousse de cacao.

4.2 **Emulsifiants**

		<u>Concentration maximale</u>	<u>Denrée</u>
4.2.1	Mono- et di-glycérides d'acides gras comestibles	15 g/kg	Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
4.2.2	Lécithine	5 g/kg de la fraction de Lécithine insoluble dans l'acétone	Produits décrits aux sections 2.1.1 à 2.1.10
		10 g/kg de la fraction de Lécithine insoluble dans l'acétone	Produits décrits aux sections 2.1.11 à 2.1.14
4.2.3	Sels d'ammonium des acides phosphatidiques	7 g/kg	Produits décrits aux sections 2.1.1 à 2.1.10
4.2.4	Polyricinoléate de polyglycérol	5 g/kg	Produits décrits aux sections 2.1.1 à 2.1.10
4.2.5	Monostéarate de sorbitane	10 g/kg	" " "

		<u>Concentration maximale</u>	<u>Denrée</u>
4.2.6	Tristéarate de sorbitane	10 g/kg	Produits décrits aux sections 2.1.1 à 2.1.10
4.2.7	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	10 g/kg	" " "
4.2.8	Total des émulsifiants	15 g/kg seuls ou en combinaison	" " "
4.3	Aromatisants		
4.3.1	Aromatisants naturels tels que définis dans le Codex Alimentarius et leurs équivalents de synthèse, sauf ceux imitant la saveur naturelle du chocolat ou du lait ¹	en petite quantité pour réaliser un équilibre organoleptique	Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
4.3.2	Vanilline	"	"
4.3.3	Ethyl-vanilline	"	"
5.	CONTAMINANTS		
		<u>Concentration maximale</u>	<u>Denrée</u>
5.1	Arsenic (As)	0,5 mg/kg	Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2, sauf chocolat non sucré
		1 mg/kg	Chocolat non sucré
5.2	Cuivre (Cu)	15 mg/kg	Produit décrits aux sections 2.1 et 2.2, sauf chocolat non sucré
		30 mg/kg	Chocolat non sucré
5.3	Plomb (Pb)	1 mg/kg	Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2, sauf chocolat non sucré
		2 mg/kg	Chocolat non sucré

¹ Confirmation provisoire.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaires (CAC/RCP 1-1969, Rév.2 (1985), Volume 1 du Codex Alimentarius).

6.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les produits doivent être exempts de matières inadmissibles.

6.3 Quand ils sont examinés selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, les produits ne doivent contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un danger pour la santé.

6.4 Quand ils sont examinés selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse, les produits doivent être exempts de micro-organismes pathogènes.

7. ETIQUETAGE

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

7.1 Désignation du produit

7.1.1 Chocolat

Les produits décrits à la section 2.1.1 et conformes aux spécifications appropriées de la section 3.1.1 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat**".

7.1.2 Chocolat non sucré

Les produits décrits à la section 2.1.2 et conformes aux spécifications appropriées de la section 3.1.2 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat non sucré**".

7.1.3 Chocolat de couverture

Les produits décrits à la section 2.1.3 et conformes aux spécifications appropriées de la section 3.1.3 de la présente norme doivent porter la désignation "**couverture chocolat**". Les chocolats de couverture contenant au minimum 16% m/m de composants secs dégraissés du cacao, calculés sur la matière sèche, peuvent porter la désignation "**chocolat de couverture foncé**".

7.1.4 Chocolat doux ou chocolat de ménage

Les produits décrits à la section 2.1.4 et conformes aux spécifications de la section 3.1.4 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat doux**" ou "**chocolat de ménage**".

7.1.5 Chocolat au lait¹

Les produits décrits à la section 2.1.5 et conformes aux spécifications de la section 3.1.5 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat au lait**".

7.1.6 Chocolat de couverture au lait

Les produits décrits à la section 2.1.6 et conformes aux spécifications de la section 3.1.6 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat de couverture au lait**".

7.1.7 Chocolat de ménage au lait¹

Les produits décrits à la section 2.1.7 et conformes aux spécifications de la section 3.1.7 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat au lait**". Dans le cas de ces produits, il faut aussi déclarer le pourcentage minimal de composants secs du cacao et d'extrait sec laitier, à proximité immédiate du nom.

7.1.8 Chocolat au lait écrémé

Les produits décrits à la section 2.1.8 et conformes aux spécifications de la section 3.1.8 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat au lait écrémé**".

7.1.9 Chocolat de couverture au lait écrémé

Les produits décrits à la section 2.1.9 et conformes aux spécifications de la section 3.1.9 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat de couverture au lait**".

7.1.10 Chocolat à la crème

Les produits décrits à la section 2.1.10 et conformes aux spécifications de la section 3.1.10 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat à la crème**".

7.1.11 Chocolat vermicelle

Les produits décrits à la section 2.1.11 et conformes aux spécifications de la section 3.1.11 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat vermicelle**".

7.1.12 Chocolat en flocons

Les produits décrits à la section 2.1.12 et conformes aux spécifications de la section 3.1.12 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat en flocons**".

7.1.13 Chocolat vermicelle au lait

Les produits décrits à la section 2.1.13 et conformes aux spécifications de la section 3.1.13 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat vermicelle au lait**".

¹ Voir aussi disposition de la section 7.3.1.

7.1.14 Chocolat en flocons au lait

Les produits décrits à la section 2.1.14 et conformes aux spécifications de la section 3.1.14 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat en flocons au lait**".

7.1.15 Chocolat aromatisé

Les produits décrits à la section 2.2 et conformes aux spécifications de la section 3.2 de la présente norme doivent porter la désignation "**chocolat aromatisé**".

7.1.15.1 L'arôme caractérisant autre que l'arôme de chocolat doit être déclaré.

7.1.15.2 Les ingrédients qui sont spécialement aromatiques et caractérisent le produit doivent être déclarés dans la désignation du produit (par exemple chocolat au moka).

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, étant entendu que l'un quelconque des beurres de cacao énumérés dans la norme pour les beurres de cacao aux sections 2.2.1 à 2.2.4 peut être déclaré dans la liste des ingrédients comme "beurre de cacao", mais la liste des ingrédients ayant été alcalinisés doivent être déclarés comme "x alcalinisés" (x étant le nom de l'ingrédient).

7.3 Déclaration de la teneur minimale en composants secs du cacao et en extrait sec laitier

7.3.1 Tous les produits chocolatés visés par la présente norme doivent porter à proximité immédiate du nom, une déclaration de la teneur en composants secs du cacao et de plus, pour les produits à base de chocolat au lait, un chiffre englobant la quantité d'extrait sec laitier non gras et de matière grasse laitière; toutefois, les pays où des noms différents sont utilisés pour distinguer les produits peuvent autoriser une dérogation à l'obligation de déclarer l'une et/ou l'autre de ces teneurs.

7.3.2 Chocolat de couverture: le chocolat de couverture au lait et le chocolat de couverture au lait écrémé doivent porter en outre la déclaration de la teneur en beurre de cacao du produit.

7.4 Contenu net

7.4.1 Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoir du pois ou d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4.2 Le poids net peut ne pas être déclaré sur l'étiquette dans le cas des petits conditionnements pesant jusqu'à 25 g.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.