



**FEDERATION OF  
COCOA COMMERCE**

## **RÈGLES DE LA FCC RELATIVES À LA QUALITÉ**

**(Applicables aux contrats conclus à compter  
du 1<sup>er</sup> Juin 2015)**

**FEDERATION OF COCOA COMMERCE LTD  
2ème ÉTAGE, 30 WATLING STREET  
LONDON, EC4M 9 BR  
Tel: +44 (0) 20 3773 6200  
Fax: +44(0) 20 7489 4845  
E-mail: [fcc@cocoafederation.com](mailto:fcc@cocoafederation.com)  
Web: [www.cocoafederation.com](http://www.cocoafederation.com)**

## TABLE DES MATIERES

<b>PARTIE 1 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES</b>	<b>1</b>
1. APPLICATION DES RÈGLES RELATIVES À LA QUALITÉ	1
2. DÉFINITIONS	1
2.1 ADULTÉRATION	1
2.2 CRABOT	1
2.3 POIDS SPÉCIFIQUE	1
2.4 NORMES RELATIVES A LA TAILLE DES FÈVE	1
2.5 FÈVE BRISÉE	1
2.6 FÈVE DE CACAO	1
2.7 MATIÈRE DÉRIVÉE DU CACAO	2
2.8 CONTAMINATION	2
2.9 L'ÉPREUVE À LA COUPE	2
2.10 FÈVE DÉFECTUEUSE	2
2.11 QUALITÉ « FAIR AVERAGE QUALITY »	2
2.12 FAIR FERMENTED	2
2.13 FÈVE PLATE	2
2.14 CORPS ÉTRANGER	2
2.15 FRAGMENT	2
2.16 FÈVE GERMÉE	2
2.17 GOOD FERMENTED	2
2.18 FÈVE ATTAQUÉE PAR LES INSECTES / INFESTÉE	3
2.19 RÉCOLTE PRINCIPALE	3
2.20 FÈVE MOISIE	3
2.21 CRIBLE	3
2.22 DÉBRIS DU TAMISAGE	3
2.23 FÈVE ARDOISÉE	3
2.24 FÈVE VIOLETTE	3
3. SPÉCIFICATION DES EXIGENCES ET NORMES DE QUALITÉ	3
3.1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES	3
3.2 NORMES RELATIVES A LA TAILLE DES FEVES	4
3.3 MATIÈRE DÉRIVÉE DU CACAO	4
3.4 FÈVE PLATES	4
3.5 CORPS ÉTRANGERS	4
3.6 NORMES RELATIVES AU DÉBRIS DU TAMISAGE	4
4. DÉTERMINATION DE LA QUALITÉ	4
<b>PARTIE 2 : MÉTHODOLOGIES</b>	<b>6</b>
5. MÉTHODE DE DÉTERMINATION DES DÉBRIS DU TAMISAGE	6
5.1 PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON	6
5.2 DÉTERMINATION	6
5.3 EXPRESSION DU RÉSULTAT	6
6. MÉTHODE DE DÉTERMINATION DES MATIÈRE DÉRIVÉE DU CACAO, DE FÈVES PLATES & DE CORPS ÉTRANGERS	7
6.1 PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON	7
6.2 DÉTERMINATION	7
6.3 EXPRESSION DU RÉSULTAT	7
7. MÉTHODE DE DÉTERMINATION DU POIDS SPÉCIFIQUE	8
7.1 PRINCIPE	8
7.2 PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON D'ARBITRAGE	8
7.3 PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON TEST	8
7.4 DÉTERMINATION	8
7.5 EXPRESSION DU RÉSULTAT	8
8. MÉTHODOLOGIE POUR L'ÉPREUVE A LA COUPE	9
8.1 PRINCIPE	9
8.2 PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON TEST	9
8.3 DÉTERMINATION	9
<b>PARTIE 3: CLAUSES FACULTATIVES RELATIVES A LA QUALITÉ</b>	<b>10</b>

9. ACIDES GRAS LIBRES (FFA) _____	10
9.1 DÉFINITION _____	10
9.2 PRÉPARATION ET ANALYSE DE L'ÉCHANTILLON _____	10
9.3 DEMANDES D'ARBITRAGE _____	10
9.4 DÉLAIS _____	10
9.5 ANALYSE DES ACIDES GRAS LIBRES _____	10
9.6 NORMES _____	10
9.7 LIBELLÉ AGRÉE POUR LES CONTRATS INDIVIDUELS _____	10
10. TENEUR EN HUMIDITÉ DES FÈVES DE CACAO _____	12
10.1 DÉFINITION _____	12
10.2 PRÉPARATION ET ANALYSE DE L'ÉCHANTILLON _____	12
10.3 DEMANDES D'ARBITRAGE _____	12
10.4 DÉLAIS _____	12
10.5 ANALYSE DE LA TENEUR EN HUMIDITÉ _____	12
10.6 NORMES _____	12
10.7 LIBELLÉ AGRÉE POUR LES CONTRATS INDIVIDUELS _____	12
11. GOÛTS OU ODEURS ÉTRANGERES DANS LES FÈVES DE CACAO _____	14
11.1 DÉFINITION _____	14
11.2 PRÉPARATION ET ANALYSE DE L'ÉCHANTILLON _____	14
11.3 DEMANDES D'ARBITRAGE _____	14
11.4 DÉLAIS _____	14
11.5 ANALYSE DE GOÛT OU ODEUR ÉTRANGERE _____	14
11.6 LIBELLÉ AGRÉE POUR LES CONTRATS INDIVIDUELS _____	14
<b>PART 4: OPTIONAL QUALITY CLAUSES METHODOLOGIES</b> _____	<b>15</b>
12. METHODOLOGY FOR DETERMINATION OF FREE FATTY ACID (FFA) _____	15
13. METHODOLOGY FOR DETERMINATION OF MOISTURE CONTENT OF COCOA BEANS _____	20
14. METHODOLOGY FOR DETECTION OF SPECIFIC OFF-FLAVOURS IN COCOA BEANS _____	23

## RELEVÉ DES MODIFICATIONS

Règle No.	Titre	Date de Modification	Bref Description des Modifications
2.6	Contamination	01 Mars 2012	Suppression de la référence au goût dans la définition de contamination et clarification sur le fait que les goûts ou odeurs étrangères peuvent être détectées pendant l'Épreuve à la Coupe.
2.7	L'Épreuve à la Coupe	01 Mars 2012	Ajout de la définition de l'Épreuve à la Coupe.
2.20	Fève Moisie	01 Mars 2012	Ajout d'une note en bas de page faisant référence à White Spot.
2.22	Fève Violette	01 Mars 2012	Ajout de la définition de Fève Violette
3.1	Spécification	01 Mars 2012	Ajout de la référence à la Fève Violette
4	Détermination de la Qualité	01 Mars 2012	Ajout de la référence à la méthodologie en Règle 6.
6	Méthode de Détermination de Brisures, de Fève Plates, de Crabots & de Corps Étrangers	01 Mars 2012	Ajout de la méthode de détermination de Brisures, de Fève Plates, de Crabots & de Corps Étrangers.
7	Méthode de Détermination du Poids Spécifique	01 Mars 2012	Clarification de la procédure pour la préparation de l'Échantillon.
8	Méthodologie pour L'Épreuve à la Coupe	01 Mars 2012	Suppression de la référence à la fève germée et ajout de la référence à la contamination.
11	Goûts ou Odeurs Étrangères	01 Mars 2012	Modification de la définition de Goûts ou Odeurs Étrangères. Ajout de la référence à CIRAD comme laboratoire indépendant par défaut.
14	Methodology for detection of specific off-flavours	01 Mars 2012	Méthode Adapté pour la détermination de goûts ou odeurs étrangères spécifiques dans les fèves de cacao.
2.1	Adultération	01 Juin 2015	Simplification de la définition
2.2	Crabots	01 Juin 2015	Révision de la définition pour une clarification de la procédure adaptée pour la séparation des fèves
2.4	Normes relatives à la taille des fèves	01 Juin 2015	Ajout de la définition pour reproduire l'ébauche de normes ISO proposées
2.7	Matière dérivée du cacao	01 Juin 2015	Ajout de la définition qui remplace et redéfinis la notion de résidu qui a été supprimé
2.13	Fève plate	01 Juin 2015	Révision pour assurer une harmonisation avec le Conseil du Café-Cacao
2.14	Corps étrangers	01 Juin 2015	Clarification en note de bas de page du fait que pellicule et placenta doivent être considérés comme des corps étrangers

<b>2.16</b>	<b>Fève germée</b>	<b>01 Juin 2015</b>	<b>Révision pour assurer une harmonisation avec le Conseil du Café-Cacao</b>
<b>2.19</b>	<b>Récolte principale</b>	<b>01 Juin 2015</b>	<b>Ajout de la définition pour assurer une harmonisation avec les normes ISO</b>
<b>2.23</b>	<b>Fève ardoisée</b>	<b>01 Juin 2015</b>	<b>Révision pour assurer une harmonisation avec le Conseil du Café-Cacao</b>
<b>3</b>	<b>Spécification des exigences et normes de qualité</b>	<b>01 Juin 2015</b>	<b>Ajout de paramètre spécifique pour clarifier les normes des matières dérivées du cacao, fèves plates et corps étranger</b>
<b>3.1</b>	<b>Dispositions générales</b>	<b>01 Juin 2015</b>	<b>Révision pour reclassement entre « exempt de » et « pratiquement exempt de »</b>
<b>3.2</b>	<b>Quota des fèves par poids spécifique</b>	<b>01 Juin 2015</b>	<b>Révision pour tenir compte du transfert de la récolte principale dans les définitions</b>
<b>5.2</b>	<b>Méthode de détermination des débris du tamisage</b>	<b>01 Juin 2015</b>	<b>Clarification pour indiquer que le poids net de l'échantillon d'arbitrage doit être enregistré/ imprimé sur le sac de prélèvement.</b>
<b>6</b>	<b>Méthode de détermination des matières dérivées du cacao, de fèves plates &amp; de corps étrangers</b>	<b>01 Juin 2015</b>	<b>Révision pour tenir compte de la nouvelle terminologie : matières dérivées du cacao</b>
<b>7</b>	<b>Méthode de détermination du poids spécifique</b>	<b>01 Juin 2015</b>	<b>Révision pour tenir compte de la nouvelle terminologie : matières dérivées du cacao</b>
<b>8</b>	<b>Méthodologie pour l'épreuve à la coupe</b>	<b>01 Juin 2015</b>	<b>Clarification de la procédure en ce qui concerne l'épreuve à la coupe</b>

# RÈGLES RELATIVES À LA QUALITÉ

*APPLICABLES AUX CONTRATS CONCLUS LE OU POSTERIEUREMENT AU 01 JUIN 2015*

## PARTIE 1 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

### 1. APPLICATION DES RÈGLES RELATIVES À LA QUALITÉ

Les Règles relatives à la qualité ci-après s'appliquent à tous les contrats qui incluent les Règles du contrat **de la FCC** pour le cacao en fèves.

### 2. DÉFINITIONS

Sans préjudice des définitions contenues dans les Règles du contrat **de la FCC** pour le cacao en fèves de la FCC, les définitions suivantes s'appliquent aux Règles de la FCC relatives à la qualité.

#### 2.1 ADULTÉRATION

Par adultération il faut entendre l'altération, par mélange ou par quelque cause que ce soit, de la composition d'un lot de fèves de cacao.

#### 2.2 CRABOT

Par crabot il faut entendre deux fèves ou plus collées ensemble, et qu'on ne peut séparer facilement avec le doigt et le pouce des deux mains.

#### 2.3 POIDS SPÉCIFIQUE

Par poids spécifique il faut entendre le nombre total de fèves entières aux 100 grammes à partir d'un échantillon test préparé conformément aux présentes Règles.

#### 2.4 NORMES RELATIVES A LA TAILLE DES FÈVE

- a) fèves conforme en poids spécifique – le nombre de fèves  $\leq 100$ ,
- (b) fèves moyenne – le nombre de fèves est compris entre 101 et 110 inclus,
- (c) petite fèves - le nombre de fèves est compris entre 111 et 120
- (d) très petite fèves – le nombre de fèves  $> 120$

#### 2.5 FÈVE BRISÉE

Fève de cacao dont il manque un fragment, la partie restante représentant plus de la moitié de la fève entière.

#### 2.6 FÈVE DE CACAO

Fève de cacao non transformée qui représente la graine entière du cacaoyer (*Theobroma Cacao L.*).

**2.7 MATIÈRE DÉRIVÉE DU CACAO**

Par matière dérivée du cacao il faut entendre crabots, fèves brisées et tout fragment et morceau de coque analogue qui ne passe pas à travers le crible.

**2.8 CONTAMINATION**

Cacao ayant une odeur de fumée, de jambon fumé ou tout autre odeur étrangère ou contenant une substance naturellement absente dans le cacao qui est révélé lors de l'épreuve à la coupe ou d'une inspection physique d'un échantillon d'arbitrage.

**2.9 L'ÉPREUVE À LA COUPE**

Procédure exposée à la Règle 8 par laquelle les cotylédons de fèves de cacao sont exposés afin de pouvoir déterminer l'incidence de fèves défectueuses, et/ou ardoisées, et/ou de fèves violette et/ou la présence de contamination dans l'échantillon d'arbitrage.

**2.10 FÈVE DÉFECTUEUSE**

Fève dont l'intérieur est moisi ou attaqué par les insectes.

**2.11 QUALITÉ « FAIR AVERAGE QUALITY »**

Spécification de qualité pour la saison concernée applicable à l'origine du cacao visée au contrat dans les cas où les termes “good fermented” et “fair fermented” ne peuvent pas s'appliquer.

**2.12 FAIR FERMENTED**

Fèves de cacao dont 10% au maximum sont ardoisées et 10% au maximum défectueuses en poids spécifique.

**2.13 FÈVE PLATE**

Fève trop mince pour qu'il soit possible d'obtenir par la coupe une surface entière de cotylédon.

**2.14 CORPS ÉTRANGER**

Tout élément autre que des fèves ou des matières dérivées du cacao, fèves plates et débris du tamisage.<sup>1</sup>

**2.15 FRAGMENT**

Un morceau de fève de cacao représentant la moitié ou moins de la moitié d'une fève.

**2.16 FÈVE GERMÉE**

Fève de cacao dont le germe de la graine a percé la coque, comme en témoigne soit la présence physique du germe de la graine ou la présence de trou dans la coque après son détachement.

**2.17 GOOD FERMENTED**

Fèves de cacao dont 5 % au maximum sont ardoisées et 5 % au maximum sont défectueuses en poids spécifique.

<sup>1</sup> Pellicule et placenta doivent être considérés comme des corps étrangers.

**2.18 FÈVE ATTAQUÉE PAR LES INSECTES / INFESTÉE**

Fève de cacao dont on constate que les parties internes contiennent des insectes ou des mites à un stade quelconque de développement ou qui présentent des dégâts visibles à l'œil nu causés par des insectes ou des mites.

**2.19 RÉCOLTE PRINCIPALE**

Lot de fève de cacao dont le poids spécifique est conforme à celui des fèves normalement produites au cours de la récolte principale de l'origine concerné.

**2.20 FÈVE MOISIE**

Fève de cacao dont les parties internes présentent des traces de moisissure visibles à l'œil nu.<sup>2</sup>

**2.21 CRIBLE**

Crible comportant des trous ronds de 5 mm de diamètre min./max.

**2.22 DÉBRIS DU TAMISAGE**

Les éléments passant à travers le crible.

**2.23 FÈVE ARDOISÉE**

Fève qui à l'épreuve à la coupe présente une couleur ardoisée sur la moitié ou plus de la surface interne des cotylédons quelle qu'en soit la texture.

**2.24 FÈVE VIOLETTE**

Fève qui présente une couleur violette sur au moins la moitié de la surface du cotylédon exposé par l'épreuve à la coupe.

**3. SPÉCIFICATION DES EXIGENCES ET NORMES DE QUALITÉ****3.1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

Dans la formule abrégée du contrat de la FCC les parties précisent leurs exigences de qualité, par exemple Récolte Principale, Good Fermented, Fair Fermented, la taille des fèves ainsi que le poids spécifique. Les parties peuvent aussi décider d'incorporer les clauses facultatives relatives à la qualité exposée en troisième partie.

Sans préjudice de spécifications contractuelles relatives à la qualité, le lot se compose de fèves qui doivent être raisonnablement :

- homogènes en poids spécifique,
- homogènes en fermentation,
- sèches,
- homogènes selon tout autre critère,

et la marchandise doit être :

- propre à la fabrication de produits alimentaires,
- exempte de substance adultérante ou contaminante et de rongeurs.

<sup>2</sup> La moisissure ne doit pas être confondue avec WHITE SPOT qui est une concentration de théobromine ou de graisse de cacao.

- pratiquement exempte d'insectes vivants (mites incluses), ou d'infestation de toute autre nature.
- pratiquement exempte de fèves germées.
- Dans la répartition habituelle des normes de fèves violettes du grade spécifié/origine.

### **3.2 NORMES RELATIVES A LA TAILLE DES FEVES**

La taille des fèves est définie par leur poids spécifique, lequel est habituellement exprimé par le nombre de fèves aux 100 grammes.

Pour la Récolte Principale, les règles suivantes s'appliquent :

- (a) si le nombre de fèves est inférieur ou égal à 100, le lot est conforme en poids spécifique ;
- (b) si le nombre de fèves est compris entre 101 et 120 inclus, le lot est réfactionnable ;
- (c) si le nombre de fèves dépasse 120, le lot fait l'objet d'un remplacement ou d'une réfaction.

### **3.3 MATIÈRE DÉRIVÉE DU CACAO**

Si le poids combiné des matières dérivées du cacao dépasse 3,5 % du poids total de l'échantillon d'arbitrage, les arbitres peuvent accorder une réfaction.

### **3.4 FÈVE PLATES**

Si le poids des fèves plates dépasse 1,5 % du poids total de l'échantillon d'arbitrage, les arbitres peuvent accorder une réfaction.

### **3.5 CORPS ÉTRANGERS**

Si le poids des corps étrangers dépasse 0,75 % du poids total de l'échantillon d'arbitrage, les arbitres peuvent accorder une réfaction

### **3.6 NORMES RELATIVES AU DÉBRIS DU TAMISAGE**

Si le poids des débris dépasse 1,5 % du poids total de l'échantillon d'arbitrage, les arbitres peuvent accorder une réfaction.

## **4. DÉTERMINATION DE LA QUALITÉ**

La qualité du lot est déterminée conformément à la procédure suivante :

1. Un échantillon est prélevé conformément aux Règles d'Échantillonnages de la FCC.
2. La détermination des débris est effectuée conformément à la méthode exposée à la Règle 5.
3. La détermination des matières dérivées du cacao, fèves plates et corps étrangers est effectuée conformément à la méthode exposée à la Règle 6.
4. La détermination du poids spécifique est effectuée conformément à la méthode exposée à la Règle 7.
5. La détermination de fèves défectueuses /ou ardoisées et et/ou de fèves violettes est effectuée par une épreuve à la coupe conformément à la méthode exposée à la Règle 8.

6. La détermination de Contamination est effectuée lors de l'Épreuve à la Coupe ou de l'inspection physique de l'échantillon d'arbitrage conformément à la méthode exposée à la Règle 8.

Les tests de qualité aux fins des clauses facultatives de qualité doivent être effectués conformément à la méthode exposée à la quatrième partie des présentes règles.

## PARTIE 2 : MÉTHODOLOGIES

### 5. MÉTHODE DE DÉTERMINATION DES DÉBRIS DU TAMISAGE

#### 5.1 PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON

L'échantillon d'arbitrage est préparé conformément à la méthode décrite dans les Règles d'échantillonnage de la FCC.

#### 5.2 DÉTERMINATION

La totalité de l'échantillon d'arbitrage prélevé est pesée, et le poids net enregistré/ imprimé sur le sac de prélèvement. La totalité de l'échantillon d'arbitrage doit ensuite être bien mélangée et passée à travers un crible comportant des trous ronds de 5 mm de diamètre min./max.

La quantité passant par le crible, qualifiée de débris, est recueillie et pesée.

Le pourcentage des débris est obtenu en faisant le rapport entre le poids des débris et le poids net total de l'échantillon d'arbitrage.

Une fois les mesures effectuées, ce qui a été retiré pour l'épreuve ne doit pas être réintégrée dans l'échantillon d'arbitrage.

#### 5.3 EXPRESSION DU RÉSULTAT

$$\text{Débris (\%)} = \frac{\text{Poids des débris}}{\text{Poids net total de l'échantillon}} \times 100$$

## 6. MÉTHODE DE DÉTERMINATION DES MATIÈRE DÉRIVÉE DU CACAO, DE FÈVES PLATES & DE CORPS ÉTRANGERS

### 6.1 PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON

L'échantillon d'arbitrage est préparé conformément à la méthode décrite dans les Règles d'échantillonnage de la FCC.

### 6.2 DÉTERMINATION

Après avoir été passé au crible conformément à la règle 5, l'échantillon d'arbitrage est étalé sur un plateau de capacité suffisante pour faciliter la mesure des matières dérivées du cacao, de fèves plates et de corps étrangers.

Chaque catégorie de fèves plates et de corps étrangers et toute sous-catégorie des matières dérivées du cacao, par exemple crabots, fèves brisées, fragments et morceaux de coque analogue, est écartée, séparée, agrégée et pesée et leur poids sera exprimé conformément au poids de l'échantillon d'arbitrage.

### 6.3 EXPRESSION DU RÉSULTAT

Paramètre de Qualité (%) = 
$$\frac{\text{Poids du paramètre de qualité}}{\text{Poids net total de l'échantillon}} \times 100$$

## 7. MÉTHODE DE DÉTERMINATION DU POIDS SPÉCIFIQUE

### 7.1 PRINCIPE

Le poids spécifique vise à déterminer le nombre moyen de fèves de cacao entières dans un échantillon de 100 grammes.

### 7.2 PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON D'ARBITRAGE

L'échantillon d'arbitrage est préparé conformément aux Règles d'échantillonnage de la FCC.

### 7.3 PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON TEST

Après avoir été passé au crible conformément à la règle 5, et en avoir retiré les matières dérivées du cacao, fèves plates et corps étrangers conformément à la règle 6, l'échantillon d'arbitrage doit être étalé sur une surface plane, propre et sèche et parfaitement mélangé.

Un échantillon test d'un minimum de 600 grammes est prélevé en utilisant une pelle à fond plat traversant le milieu de l'échantillon d'arbitrage, et pesé en arrondissant au gramme le plus proche.

### 7.4 DÉTERMINATION

Ce qui reste des matières dérivées du cacao, fèves plates et corps étrangers provenant de l'échantillon test sont ôtés, pesés et remplacés par un poids équivalent de fèves entières prélevées de façon aléatoire dans le reste de l'échantillon d'arbitrage. Le nombre total des fèves de l'échantillon test est alors compté ; le résultat est le poids spécifique qui s'exprime en nombre de fèves aux 100 grammes.

### 7.5 EXPRESSION DU RÉSULTAT

Le poids spécifique s'exprime en nombre de fèves aux 100 grammes.

$$\text{Ainsi, poids spécifique} = \frac{\text{Nombre de fèves entières}}{\text{Poids des fèves entières (g)}} \times 100$$

## 8. MÉTHODOLOGIE POUR L'ÉPREUVE A LA COUPE

### 8.1 PRINCIPE

L'épreuve à la coupe vise à déterminer l'existence de fèves défectueuses, et/ou ardoisées et/ou de fèves violettes et la présence de toute contamination.

### 8.2 PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON TEST

La procédure de l'épreuve à la coupe est effectuée sur L'échantillon Test de fèves entières utilisé pour le poids spécifique.

### 8.3 DÉTERMINATION

Trois cents fèves entières, quelle que soit leur taille, leur forme et leur condition, sont prélevées dans l'échantillon test et coupées longitudinalement par le milieu afin que la surface maximale coupée des cotylédons puisse être examinée à l'œil nu.

Les deux moitiés de chaque fève sont examinées visuellement à la lumière du jour par temps clair ou sous une lumière artificielle équivalente.

On compte séparément les fèves défectueuses et/ou ardoisées. Dans le cas d'une fève présentant plusieurs défauts, un seul défaut est compté.

### 8.4 EXPRESSION DU RÉSULTAT

Les résultats relatifs aux défectueuses et/ou ardoisées s'expriment en pourcentage du nombre de fèves examinées.

Toute présence de fèves violettes et/ou de contamination doit être noté et décrite.

## PARTIE 3: CLAUSES FACULTATIVES RELATIVES A LA QUALITÉ

Les méthodologies de l'Association internationale de la confiserie (International Confectionery Association) (« méthodologies ICA ») doivent toujours respecter les dispositions des Règles de la FCC, conformément à la règle 1.2 des Règles du contrat de la FCC applicables au cacao en fèves. En cas de conflit entre les méthodologies de l'ICA et les Règles de la FCC, ce sont les Règles de la FCC qui s'appliquent, sauf disposition contraire.

### 9. ACIDES GRAS LIBRES (FFA)

#### 9.1 DÉFINITION

La teneur en acides gras libres est le pourcentage en masse des acides gras libres dans la matière grasse de cacao. Elle est appelée par convention acide oléique (poids moléculaire 282).

#### 9.2 PRÉPARATION ET ANALYSE DE L'ÉCHANTILLON

Un échantillon d'arbitrage au moins est préparé conformément aux Règles d'échantillonnage de la FCC. L'acheteur charge son surveillant ou son agent d'envoyer l'échantillon d'arbitrage à un laboratoire indépendant convenu entre les parties. L'échantillon d'arbitrage est analysé conformément à la règle 9.5. L'analyse effectuée est aux frais de l'acheteur.

#### 9.3 DEMANDES D'ARBITRAGE

Les demandes d'arbitrage relatives aux acides gras libres doivent être motivées par un certificat d'analyse original provenant d'un laboratoire indépendant conformément à la règle 9.2.

#### 9.4 DÉLAIS

Les délais indiqués à la règle 20.1.1. des Règles du Contrat de la FCC pour le cacao en fèves s'appliquent aux demandes relatives aux acides gras libres.

#### 9.5 ANALYSE DES ACIDES GRAS LIBRES

La teneur en acides gras libres est déterminée conformément à la méthode d'analyse 42 (1993) de l'Association internationale de la confiserie décrite en quatrième partie, à l'exception de la règle 7 de la méthode d'analyse 42 qui n'est pas appliquée : l'échantillonnage est en effet réalisé conformément à la règle 8.2 des présentes Règles de la FCC relatives à la qualité.

#### 9.6 NORMES

L'acheteur et le vendeur fixent dans le contrat le pourcentage en masse d'acides gras libres dans la matière grasse de cacao en deçà duquel une demande d'arbitrage ne sera pas faite (« pourcentage autorisé ») ainsi que, si applicable, le niveau maximum au-delà duquel le lot doit faire l'objet d'un remplacement (« le pourcentage maximum »). Pour les valeurs situées entre le pourcentage autorisé et le pourcentage maximum, ou dans les cas où un pourcentage maximum n'a pas été convenu entre l'acheteur et le vendeur, le lot fait l'objet d'une réfaction.

#### 9.7 LIBELLÉ AGRÉE POUR LES CONTRATS INDIVIDUELS

La règle facultative de qualité 9 relative aux acides gras libres est applicable à ce contrat.

L'acheteur ne peut faire de demande d'arbitrage pour teneur excessive en acides gras libres si le pourcentage en masse des acides gras libres est inférieur ou égal à "xxx".

L'acheteur peut faire une demande de réfaction si le pourcentage en masse des acides gras libres dans la matière grasse de cacao est supérieur à « xxx » mais inférieur à « yyy ».

L'acheteur peut faire une demande de remplacement du lot si le pourcentage d'acides gras libres dans la matière grasse de cacao est égal ou supérieur à "yyy".

Nom et adresse du laboratoire d'analyses indépendant convenu entre les parties :

Nom :

Adresse:

## 10. TENEUR EN HUMIDITÉ DES FÈVES DE CACAO

### 10.1 DÉFINITION

Par convention, la teneur en humidité des fèves de cacao est la perte de masse des fèves telle que définie dans la méthode d'analyse 43 de 1993 de l'Association internationale de la confiserie et exprimée en pourcentage de m/m.

### 10.2 PRÉPARATION ET ANALYSE DE L'ÉCHANTILLON

Un échantillon d'arbitrage au moins est préparé conformément aux Règles d'échantillonnage de la FCC. L'échantillon d'arbitrage est placé dans un conteneur hermétique. Celui-ci doit être complètement rempli par l'échantillon pour garantir un niveau d'humidité constant. Le conteneur est également cacheté par l'échantillonneur de l'acheteur et par le surveillant du vendeur s'il en a désigné un. L'échantillonneur de l'acheteur envoie immédiatement l'échantillon d'arbitrage à un laboratoire indépendant convenu d'un commun accord entre l'acheteur et le vendeur au moment de la conclusion du contrat. Ni l'acheteur ni le vendeur ne peuvent sans motif valable s'opposer au laboratoire que l'un ou l'autre proposerait. L'échantillon d'arbitrage est analysé conformément à la règle 10.5. L'analyse effectuée est aux frais de l'acheteur.

### 10.3 DEMANDES D'ARBITRAGE

Les demandes d'arbitrage pour humidité excessive doivent être motivées par un certificat d'analyse original provenant d'un laboratoire indépendant conformément à la règle 10.2.

### 10.4 DÉLAIS

Les délais indiqués à la règle 20.1.1. des Règles du contrat pour le cacao en fèves de la FCC s'appliquent aux demandes d'arbitrage relatives à la teneur en humidité.

### 10.5 ANALYSE DE LA TENEUR EN HUMIDITÉ

La teneur en humidité est déterminée conformément à la méthode d'analyse 43 (1993) de l'Association internationale de la confiserie décrite en quatrième partie, à l'exception de la règle 6 de la méthode d'analyse 43 qui n'est pas appliquée ; l'échantillonnage est réalisé conformément à la règle 10.2 des présentes Règles relatives à la qualité de la FCC.

### 10.6 NORMES

L'acheteur et le vendeur fixent dans le contrat le pourcentage en masse d'humidité dans les fèves de cacao en deçà duquel une demande pour humidité excessive ne peut être faite (« pourcentage autorisé ») et si nécessaire, le niveau maximum au-delà duquel le lot peut faire l'objet d'un remplacement (« pourcentage maximum »).

Pour les valeurs situées entre le pourcentage autorisé et le pourcentage maximum, ou dans le cas où un pourcentage maximum n'a pas été convenu entre l'acheteur et le vendeur, le lot fait l'objet d'une réfaction.

### 10.7 LIBELLÉ AGRÉE POUR LES CONTRATS INDIVIDUELS

La règle facultative de qualité 10 relative à la teneur en humidité est applicable à ce contrat.

L'acheteur ne peut faire de demande d'arbitrage pour humidité excessive si le pourcentage par masse d'humidité dans les fèves de cacao est inférieur ou égal à «xxx».

L'acheteur peut faire une demande de réfaction si le pourcentage par masse d'humidité dans les fèves de cacao dépasse "xxx" mais est inférieur à "yyy".

L'acheteur peut faire une demande de remplacement du lot si le pourcentage par masse d'humidité dans les fèves de cacao est égal ou supérieur à « yyy ».

Nom et adresse du laboratoire d'analyses indépendant convenu entre les parties :

Nom :

Adresse :

## 11. GOÛTS OU ODEURS ÉTRANGERES DANS LES FÈVES DE CACAO

### 11.1 DÉFINITION

Aux fins de la présente règle un goût ou une odeur étrangère dans les fèves de cacao signifie la présence d'un goût ou une odeur de fumée, de moisi, de jambon fumé ou un goût ou une odeur acide comme défini dans et déterminé par l'analyse de l'échantillon selon la Méthodologie exposé dans la Partie 4 – Optional Quality Rule 14.

### 11.2 PRÉPARATION ET ANALYSE DE L'ÉCHANTILLON

Un échantillon d'arbitrage au moins est préparé conformément aux Règles d'échantillonnage de la FCC. Si l'acheteur est de l'avis qu'un goût ou une odeur étrangère est présente, l'échantillonneur de l'acheteur envoie l'échantillon d'arbitrage à un groupe de goûteurs indépendants choisi conjointement par l'acheteur et le vendeur au moment de la conclusion du contrat. Ni l'acheteur ni le vendeur ne peuvent sans motif valable s'opposer au groupe de goûteurs que l'un ou l'autre proposerait. L'analyse est effectuée aux frais de l'acheteur.

Si les parties ne s'entendent pas sur le choix d'un groupe de goûteurs indépendants alors le CIRAD (Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement) sera désigné pour entreprendre en toute indépendance l'évaluation de goût ou odeur étrangère spécifique ou, si le CIRAD est dans l'incapacité d'agir, tout autre organisme compétent qui pourrait être désigné par la Fédération.

### 11.3 DEMANDES D'ARBITRAGE

Les demandes d'arbitrage pour goûts ou odeurs étrangères doivent être motivées par un certificat d'analyse original provenant d'un laboratoire indépendant conformément à la règle 11.2.

### 11.4 DÉLAIS

Les délais indiqués à la Règle 20.1.1. des Règles du contrat pour le cacao en fèves de la FCC s'appliquent aux demandes pour goût ou odeur étrangère.

### 11.5 ANALYSE DE GOÛT OU ODEUR ÉTRANGERE

L'analyse de goût ou odeur étrangère doit être effectuée conformément à la Méthodologie exposée dans la Partie 4 – Optional Quality Rule 14.

### 11.6 LIBELLÉ AGRÉE POUR LES CONTRATS INDIVIDUELS

La règle facultative de qualité 11 relative au goût ou à l'odeur étrangère est applicable à ce contrat.

Nom et adresse du groupe de goûteurs indépendants convenu entre les parties :

Nom :

Adresse :

## PART 4: OPTIONAL QUALITY CLAUSES METHODOLOGIES

### 12. METHODOLOGY FOR DETERMINATION OF FREE FATTY ACID (FFA)



#### Analytical Method 42

##### Determination of the Free Fatty Acid (FFA) Content of Cocoa Fat as a Measure of Cocoa Nib Acidity

###### Introduction

This method describes the determination of the free fatty acid content in fat obtained by soxhlet extraction of cocoa nib with petroleum ether.

###### **1. Scope and Field of Application**

Applicable to cocoa nib prior to processing.

###### **2. References**

BS 684: Section 2.10: 1988, Determination of acidity.

###### **3. Definition**

The free fatty acid content (acidity) is the percentage by mass of free fatty acids in cocoa fat, conventionally expressed as oleic acid (molecular weight 282), determined according to the method described below.

###### **4. Principle**

A quantity of cocoa nib is ground after a heat pre-treatment. This is extracted in a soxhlet extraction apparatus using petroleum ether. The solvent is evaporated and the fat residue is weighed. The fat is dissolved in a mixture of ethanol and diethylether and the extracted free fatty acids are titrated with an ethanolic solution of potassium hydroxide.

###### **5. Reagents**

- 5.1 Petroleum ether, boiling range 40-60°C, dry and without evaporation residue (see note 11.1).

5.2 Mixture of ethanol and diethylether 1/1 (v/v):

Mix 250 ml of 95% (v/v) ethanol with 250 ml diethylether. Neutralize the mixture just before use with the ethanolic potassium hydroxide solution (5.3) in the presence of 2.5 ml of indication solution (5.4).

5.3 Potassium hydroxide solution, 0.1 mole KOH (p.a.) in 1 L ethanol 95% (v/v) (Merck art. nr. 9115 or similar) and accurately standardized using potassium hydrogen phthalate (p.a.):

Weigh into a 250 ml Erlenmeyer flask approximately 400 mg of potassium hydrogen phtalate to the nearest 0.1 mg. Add a few drops of phenolphthalein and titrate with the ethanolic potassium hydroxide solution until the solution turns pink for at least 10 seconds (calculation see 9.1).

5.4 Indicator solution, dissolve 10 g of phenolphthalein in 1 L ethanol 95% (v/v) in a 1 L volumetric flask.

**6a** Materials: (see note 11.1)

- 6a.1 Defatted glass beads, diameter approximately 5 mm.
- 6a.2 Fat-free extraction thimbles, e.g. S&S no. 603 (33 \* 94 mm).
- 6a.3 Fat-free round filters, diameter 15 cm, e.g. S7S no. 597.
- 6a.4 Defatted cotton wool.
- 6a.5 Pumice stones or other anti-bumping agents, fat free.

**6b** Apparatus: (see note 11.2)

- 6b.1 Soxhlet extractor, siphon capacity about 100 ml, NS 29 cone (male) at the bottom and NS 45 cone (female) at the top.
- 6b.2 Condensor, Dimroth or similar, with NS 45 cone and a drying tube or a small inverted beaker on top.
- 6b.3 Conical flask or flat bottomed flask, 250 ml with NS 29 cone.
- 6b.4 Heating apparatus for flasks, firesafe (sparkless).
- 6b.5 Vacuum drying oven set at 80°C, or a drying oven set at 103 ± 2°C.
- 6b.6 Dessicator, with drying agent at the bottom and with a tap in the lid.
- 6b.7 Analytical balance, 0.1 mg accuracy.
- 6b.8 Burette, 10 ml graduated in 0.02 ml.
- 6b.9 Suitable mill (p.e. Retsch, sieve 4 mm, level 1).
- 6b.10 (Prolabo) shaking machine according to the principle of Dangoumeau, with accessory 65 ml shaking containers and marbles. Every shaking container should be provided with an exactly fitting rubber ring between container and cover, to prevent leaking.  
Marbles: every container contains 14 marbles: 2 marbles 15 mm diameter, 4 marbles 10 mm diameter and 8 marbles 6 mm diameter.
- 6b.11 Glass funnel, approx. 95 mm diameter at the top and a stem long enough to reach into the thimble. A metal gauze with openings (about 4 mm) is put in the funnel to prevent the marbles falling into the thimble.
- 6b.12 Microwave oven, 750 Watt, with turn-table.

**7. Sampling**

See International Standard: ISO/DIS 2292, "Cocoa Bean Sampling" - 1973, or similar procedure.

**8. Procedure**

### **8.1.1 Preparation of the test-sample:**

Take about 250 grams of cocoa beans and remove the shells. Put the nib obtained in a 1 L beaker and place in the microwave oven. Heat for 3.5 minutes at 750 W, interrupted every 30 seconds in order to mix the nib (if the microwave oven has a lower maximum capacity, the time should be extended and multiplied by factor 750/ (maximum number of W). Cool down and grind the complete sample using a Retsch mill (sieve 4 mm), or a similar apparatus.

### **8.1.2 Analysis of the test material:**

Weigh approx. 8 grams of the ground sample to the nearest 0.1 mg. Transfer the sample quantitatively to the shaking container, in which the marbles are already present. Add 30 ml petroleum ether, close the container and shake for 5 minutes in the shaking apparatus (6b.10).

Meanwhile place the soxhlet extractor on a conical flask or flat bottomed flask of 250 ml, containing some pumice stones. This flask and contents should be previously dried and weighed. ( M1 [g] ). An extraction thimble in which some glass beads and a folded filter are put, is placed in the soxhlet extractor. Then the glass funnel with gauze is placed on the extractor.

After shaking the sample as above, pour the contents of the shaking container through the funnel into the thimble (marbles remain on gauze). Rinse the container and marbles with petroleum ether. Close the thimble with a wad of fatfree cotton wool. Add enough petroleum ether to the extractor to make it siphon twice. Attach the cooler to the soxhlet extractor, place the assembly on the heating apparatus and extract during four hours.

Disconnect the flask and evaporate the petroleum ether on the rotavapor. Dry the flask in the oven at 103°C in horizontal position. Then cool it down to room temperature in a dessicator for 30 minutes and weigh the conical flask and contents again ( M2 [ g ] ). Repeat the drying (for 1 hour). Weighing and cooling in the dessicator until the difference between two successive weighings does not exceed 2 mg.

Calculate the amount of fat which is obtained  
(M [g] = M2 - M1).

Continue with the procedure to determine the FFA content (8.2).

## **8.2 FFA determination, titration**

Take the flask with the fat obtained by procedure 8.1. Add 50 ml of the neutralized ethanol/diethylether mixture to the extracted fat. Titrate, while shaking, with the ethanolic solution of potassium hydroxide to the endpoint of this titration (phenolphthalein turns pink, lasting at least 10 seconds).

Note: If the quantity of 0.1 mole/l potassium hydroxide solution required exceeds 20 ml, use 4 grams of sample instead of 8 grams.

## 9. Expression of results

### 9.1 Method of calculation and formula

F.F.A. content (acidity) is calculated by the formula:

$$\text{F.F.A.} = \frac{282 \times V \times C}{10 \times M} [\% \text{ (m/m)}] \text{ as oleic acid.}$$

$$M = (M_2 - M_1)$$

In which:

282 = molecular mass of oleic acid

V = volume [ml] of the standardized potassium hydroxide used for the titration.

C = concentration [moles per litre] of the standardized potassium hydroxide solution.

$$C = \frac{W_p}{M_p \times V_p}$$

$M_p$  = molecular weight of potassium hydrogen phthalate

$V_p$  = volume of potassium hydroxide solution

$W_p$  = weight potassium hydrogen phthalate

M = mass [g] of the extracted fat.

$M_1$  = mass [g] of the conical flask and pumice stones, before extraction.

$M_2$  = mass [g] of the conical flask after extraction.

The result should be expressed with two decimals.

### 9.2 Repeatability

The absolute difference between two single test results obtained in repeatability conditions, shall not exceed the following values of  $r$  :

$$\text{range} = 0,5 - 2,0 ; r = 0,15 [\% \text{ (m/m)}]$$

### 9.3 Reproducibility

The absolute difference between two single test results, obtained in reproducibility conditions, shall not exceed the following value of  $R$  :

$$\text{range} = 0,5 - 2,0 ; R = 0,30 [\% \text{ (m/m)}]$$

## 10. Test report

The test report shall indicate the method used and the results obtained. It shall also mention any operating conditions not specified in the method or regarded as optional, as well as any circumstances that may have influenced the results.

The report shall include all details required for the complete identification of the sample.

**11. Notes**

- 11.1 Thimbles, filters and cotton wool must be checked for the absence of extractable matter: per analysis the total limit of the extraction-residue is 0.5 mg.  
The petroleum ether must be free of evaporation residues: when the residue exceeds 1 mg per 150 ml, then the petroleum ether has to be distilled before use.
- 11.2 Round bottom flasks and water- or steam baths can also be used for the extraction, then however the extraction (boiling) is more difficult to control. Condensation of water in the condenser (high air humidity) should be avoided, it might wet the sample in the thimble and make the fat unextractable.
- 11.3 The round filter can be shaped like a bag, by folding it around a clean rod easily fitting into the thimble. This permits repeated use of the extraction thimble and also helps in preventing very fine cocoa particles being rinsed out of the thimble into the conical flask.
- 11.4 During extraction, the quantity of petroleum ether in the flask always has to be at least 50 ml.

**12. Literature references**

- 12.1 International Union of pure and Applied Chemistry (IUPAC). "Standard methods for analysis of oils fats and soaps", 6th Ed., section 2.201 (Butterworths, London).
- 12.2 International Standard ISO/DIS 729: "Oilseeds-Determination of acidity of oils" - 1988
- 12.3 Nederlands Normalisatie Instituut (NNI) : Ontwerp NEN 6332. "Onderzoeksmethoden voor plantaardige en dierlijke olien en vetten. Bepaling van het zuurgehalte (zuurgraad zuurgetal).
- 12.4 Nederlands Normalisatie Instituut (NNI) : NEN 3103 "Chemische analyse, richtlijnen voor het stellen van de titer van titer vloeistoffen", hydroxide 1 en 3.

**13. Collaborative study**

16 Laboratories 6 samples each, in 3 split levels')  
(without replicate)

') average values : 0.82 , 0.93 and 1.51 [% (m/m)].

## 13. METHODOLOGY FOR DETERMINATION OF MOISTURE CONTENT OF COCOA BEANS



### Analytical Method 43

#### Determination of the Moisture Content of Cocoa Nib and Cocoa Beans

##### **Introduction**

This method describes the determination of the moisture content of cocoa nib or whole beans by drying and weighing.

##### **1. Scope and Field of Application**

Applicable to cocoa beans and cocoa nib prior to processing.

##### **2. References**

ICA method n°1 (1996) : "Determination of Moisture (Oven Method)"

##### **3. Definition**

The moisture content of cocoa nibs or beans is conventionally the loss in mass, determined by this method and expressed in [% m/m].

##### **4. Principle**

After grinding the sample is dried for 16 h in an oven, controlled at 103° C.

##### **5. Apparatus**

- 5.1 Suitable mill (p.e. Retsch, sieve 4 mm, level 1).
- 5.2 Ventilated oven, preferably fitted with a fan, capable of being controlled at  $103 \pm 2^\circ \text{C}$ .
- 5.3 Dish with lid, made of metal resistant to attack under the conditions of the test, or of glass, with at least  $35 \text{ cm}^2$  of useful surface (for example diameter 70 mm) and 20 to 25 mm deep.
- 5.4 Desiccator, containing an efficient desiccant.
- 5.5 Analytical balance.

## 6. **Sampling and samples**

See International Standard ISO/DIS 2292 - 1973, "Cocoa Beans Sampling", or similar procedure.

## 7. **Procedure**

### 7.1 **Preparation of the test sample:**

From the test sample (normally 1 or 2 Kg of beans or nibs), weigh out approximately 250 g, then homogenise and grind it using a suitable mill, in order to give a coarse granulate. Make sure that the mill does not overheat, so as to prevent the moisture content from changing.

### 7.2 **Determination:**

Quickly transfer 10 g of the test sample into a previously weighed and dried empty dish (5.3) and lid. Cover the dish immediately with its lid and weigh to the nearest 0,1 mg.

Remove the lid and place the dish (5.3), containing the test portion, on its lid in the oven (4.2) controlled at  $103 \pm 2^\circ \text{C}$ . Leave for  $16 \text{ h} \pm 1 \text{ h}$ , taking care not to open the oven door during this time. At the end of this period, remove the dish, cover it immediately with its lid and place it in the desiccator (4.4). Cool down to ambient temperature (approximatively 30 to 40 min) and weigh, still covered, to the nearest 0.1 mg.

Again put the sample in the oven for one hour, cool it down in the desiccator for 30 minutes and weigh. Should the difference between this weighing and the previous weighing exceed 0.1 %, this procedure should be repeated.

### 7.3 **Number of determination:**

Carry out two completely independent determinations, each on a quantity of nib or beans which has been treated individually: grinding, taking the test portion and drying.

## 9. **Expression of results**

### 9.1 **Method of calculation and formula**

The moisture content of the sample, expressed as a percentage by mass is equal to:

$$\frac{(A + B) - C}{B} \times 100 [\% \text{ (m/m)}]$$

In which: A = weight of dish + lid in g

B = weight of sample in g before drying

C = weight of dish + lid + sample in g after drying

### 9.2 **Repeatability**

The absolute difference between two single test results obtained in repeatability conditions, shall not exceed the following value of r :

$r = 0.10 [\% \text{ (m/m)}]$  in the range : 3.5 - 5.0

### 9.3 Reproducibility

The absolute difference between two single test results obtained in reproducibility conditions, shall not exceed the following value of R :

$R = 0.42 [\% \text{ (m/m)}]$  in the range : 3.5 - 5.0

### 10. Test report

The test report shall indicate the method used and the results obtained. It shall also mention any operating conditions not specified in the method or regarded as optional, as well as any circumstances that may have influenced the results.

The report shall include all details required for the complete identification of the sample.

### 11. Literature references

11.1 International Standard ISO 2291  
Cocoa Beans - Determination of moisture content  
second edition - 1980-12-01

### 12. Collaborative study

17 laboratories with 4 samples each : 2 uniform levels ')  
in duplicate.  
) average values : 3.82 and 4.57 [% (m/m)].



*All rights reserved*

## 14. METHODOLOGY FOR DETECTION OF SPECIFIC OFF-FLAVOURS IN COCOA BEANS

The Detection of Specific Off-Flavours in Cocoa Beans -  
*an adaptation of the International Confectionery Association Analytical Method 44*

### **Introduction**

A sensory testing evaluation method to determine the presence of specific off-flavour in a sample of cocoa beans from a specific origin.

#### **1. Scope**

The method is applicable to a sample of cocoa beans from a specified origin which is suspected of having a specific off-flavour.

The recommended number of assessors is 5 (the minimum) or 10. These assessors must be experienced in liquor tasting and must be able to recognise specific off-flavours and be subject to regular ring testing in this respect.

#### **2. Definitions**

**Smoke off-flavour** - a flavour which is reminiscent of wood smoke, acrid smoke, burnt rubber, smoked bacon or soot.

**Mould off-flavour** - a flavour which is reminiscent of mouldiness, mustiness or dampness.

**Hammy off-flavour** - a flavour which is reminiscent of cured meats such as bacon or ham.

**Acidic off-flavour** - a flavour which is reminiscent of citrus fruits (lemon, lime, orange) or acetic acid (vinegar).

**An Arbitration Sample** – a sample of cocoa beans prepared in accordance with the FCC Sampling Rules.

#### **3. Principle**

2 separate samples of cocoa liquor are prepared from an arbitration sample of cocoa beans suspected of having a specific off-flavour. These 2 liquor samples are tasted with 2 other liquor samples prepared from two different samples of cocoa beans from the same origin and of the same type (e.g. fine or bulk) but which are known to be free of all specific off-flavours. These 4 liquor samples are assessed by a panel of 5 or 10 assessors.

Each assessor is presented with a set of the 4 liquor samples in a different and random order and is asked to indicate the two samples in the set which exhibit the strongest specified off-flavour.

#### 4. Apparatus

##### 4.1 Preparation of cocoa liquor

- 4.1.1 A fan assisted and ventilated oven capable of maintaining  $130^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ .
- 4.1.2 A 30cm x 40 cm roasting tray made of 0,5 cm x 0,5 cm wire mesh or other similar perforated metal tray capable of holding 500 g of cocoa beans in a single layer.
- 4.1.3 A motorised mortar and pestle mill with a porcelain set capable of grinding 500g of cocoa nibs while maintaining a temperature of  $50^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ .
- 4.1.4 A bean breaker and winnower or scalpel and tweezers if bean shells are to be removed manually.
- 4.1.5 A pair of heat resistant gloves.

##### 4.2 Sensory testing

- 4.2.1 A taste panel room which is quiet and odour free be maintained at a temperature close to  $20^{\circ}\text{C}$  to  $22^{\circ}\text{C}$ . The room is to be equipped with 10 cubicles each with red or white lighting, and controlled and monitored by software or other procedures which are fit for purpose in meeting the requirements of the sensory testing process and objectives set out herein.
- 4.2.2 Bottled mineral water.
- 4.2.3 Disposable plastic spoons.
- 4.2.4 Spit cups.
- 4.2.5 15ml (or larger depending upon 4.2.6) opaque sample presentation vials with lids.
- 4.2.6 An aluminium heating block capable of holding 4 sample presentation vials at  $48^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ .
- 4.2.8 Sensory evaluation forms.

#### 5. Procedure

##### 5.1 Preparation of cocoa liquor

###### *Roasting the Beans*

- 5.1.1 By a standard coning and quartering operation, a sub-sample of 500g cocoa beans is taken from the Arbitration Sample of cocoa beans.
- 5.1.2 Spread the 500g of beans onto the roasting tray to form a layer one bean thick.
- 5.1.3 The roasting oven (4.1.1) is set at  $130^{\circ}\text{C}$  and held at this temperature with the vent fully open for at least 25 minutes before the beans are roasted.
- 5.1.4 As quickly as possible to avoid excessive cooling of the oven, open the

door and place the tray of beans in the middle of the top shelf and close the door. Roast the beans for exactly 30 minutes from the moment the oven door is closed.

- 5.1.5 Wearing the heat resistant gloves, remove the beans from the oven immediately the 30 minutes roasting period has elapsed.

#### *Removing shells*

- 5.1.6 If a bean breaker & winnower is used, tip the beans into the bean breaker hopper and break them immediately after taking them out of the roasting oven.
- 5.1.7 Switch on the winnower and feed the broken beans slowly into the hopper. The winnower fan speed should be adjusted so that in the first pass of broken beans through the winnower, a shell free (less than 1% shell) nib fraction results.
- 5.1.8 Re-pass the shell fraction through the winnower a second time with the fan speed reduced so that a second shell free nib fraction is achieved. Repeat this step until no significant quantities of shell pass into the nib fraction.

- 5.1.9 Combine the shell free nib fractions.

- 5.1.10 If the shells are to be removed manually, use a scalpel to peel the shells from the beans.

#### *Milling the Nibs to Produce a Liquor*

The nibs should be milled immediately while still warm.

- 5.1.11 Warm the mortar bowl of the mill (4.1.3) to  $50^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ .
- 5.1.12 With the mill operating in the grinding mode, slowly over a period of 2 to 3 minutes add the broken nibs into the bowl. Grind the nibs for 60 minutes at  $50^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  to produce a smooth liquor refined to  $21\mu\text{m}$  to avoid the influence of any heterogenic texture during tasting. During this period but particularly in the first few minutes of grinding, it will be necessary to remove material which builds up on the mortar scraper and add it back into the bowl. This can easily be done using a plastic spatula.
- 5.1.13 Remove the liquor from the bowl and from the pestle and collect it in a new food grade plastic sample pot of 250ml capacity. Place the lid on the pot.
- 5.1.14 Clean the bowl and pestle of the mill thoroughly, using disposable tissues, before using it to mill another sample.

Freshly prepared liquor samples can either be forwarded for sensory testing immediately or if required, may be stored for up to 12 months in a freezer at  $-10^{\circ}\text{C}$ .

## **5.2 Sensory Testing**

The sensory test is arranged to allow each assessor of a panel of 5 or 10 assessors to taste the liquors at  $48^{\circ}\text{C}$  in sets of 4, each set containing two of the liquor samples suspected of having the specified off-flavour and 2 liquor samples which are known to be free from the specified off-flavour.

Each set of 4 liquor samples to each assessor is arranged so that no two assessors receive the liquors and taste them in the same order.

#### *Preparation of Cocoa Liquors for Sensory Testing*

- 5.2.1 Use software or other procedures as per 4.2.1 to code each of the sample pots containing the 4 liquors to be tasted with a different random number.
- 5.2.2 Place the 4 liquors, in the coded sample pots, and 5 or 10 aluminium heating blocks (1 for each assessor) into an incubator set at 48°C to raise their temperature to 48°C. Liquors which have been stored in the freezer require to be incubated for 3 hours. No liquor should remain in the incubator for longer than 24 hours.
- 5.2.3 Code 4 opaque sample presentation vials per assessor, with the same 4 three digit numbers.
- 5.2.4 When all 4 coded liquors are at 48°C, thoroughly stir the liquor in each pot and fill each of the sample presentation vials with about 100ml of liquor from the sample pots coded with the same three digit random numbers. Place a lid on each vial.
- 5.2.5 Place the sample presentation vials into the aluminium heating blocks in sets of 5, according to the balanced presentation plan shown below, as viewed from in FRONT of the block, and return the aluminium heating blocks containing the sample presentation sets to the incubator set at 65°C.

For a panel of 5 assessors, assuming the 4 random numbers are A, B, C and D, the sample presentation sets should be arranged as follows:

**C,A,D,B   C,B,A,D      B,D,C,A      A,D,C,B      D,B,A,C**

If 10 assessors are used, a further 5 presentation sets should be prepared as follows:

**B,D,A,C   D,A,B,C      A,C,D,B      B,C,D,A      C,A,B,D**

The liquors are now ready for presentation to the panel of assessors. They may be held in the incubators at 48°C for up to 4 hours during which time the sensory testing should be completed.

#### *Conducting the Sensory Testing*

- 5.2.6 Each assessor is seated in a sensory testing cubicle equipped with 4 disposable plastic spatulas, a bottle of mineral water, a Cocoa Liquor Tasting Form, a pen and a spit spot.
- 5.2.7 Each assessor is presented with one aluminium heating block taken directly from the incubator set at 48°C and containing 4 liquors arranged in one of the sample presentation sets. The block is placed in front of the assessor so that the FRONT label on the block faces the assessor.
- 5.2.8 The assessor is asked to read and then carry out the instructions given on the Cocoa Liquor Tasting Form. An example of the Cocoa Liquor Tasting Form is shown below in section 5.2.9. The assessor is instructed that the samples must first be tasted in the order presented but may then be re-tasted in any order. Assessors must also be instructed not to communicate

with each other during the test.

#### 5.2.9 Cocoa Liquor Sensory Tasting Form

Taste the 4 coded cocoa liquor samples in the order presented from left to right and identify the two samples which exhibit the strongest off-flavour: (specify the suspected off-flavour)

The two samples are ----- and ----- (Enter the appropriate 3 digit codes).

#### 6. Expression of Results

Count the number of concurring responses. If the 2 samples of liquor prepared from the cocoa beans suspected of having the specific off-flavour are identified by 3 or more assessors of a panel of 5 assessors or by 4 or more assessors in a panel of 10 assessors, the off-flavour has been positively identified with greater than 95% confidence.

There is a small but finite probability that by chance the panel of assessors results will return a significant selection of a different pair of samples. In this event the quality of the two standard liquors should be questioned.

#### 7. Test reports

In a two from four test the probability of a single assessor selecting the two correct samples by chance is  $0.1667 = p$  (see<sup>3</sup>) and the probability of an incorrect selection is  $0.8333 = q$  (see <sup>4</sup>).

- If two assessors carry out the test, the probabilities of all possible responses are calculated from the binomial expansion of  $(p+q)^2 = p^2 + 2pq + q^2$

thus the probability of 2 correct responses is  $p^2 = 0.027788$   
 the probability of 2 incorrect responses is  $q^2 = 0.694388$   
 the probability of 1 correct and 1 incorrect response is  $2pq = 0.278222$   
 the probability of all possible responses is then  $p^2 + 2pq + q^2 = 1.00$

And so for 5 assessors the probability of all possible responses is  $(p+q)^5 = p^5 + 5p^4q + 10p^3q^2 + 10p^2q^3 + 5pq^4 + q^5$

The probabilities are then :

all 5 correct responses	$p^5$	=	0.00128729
4 correct and 1 incorrect responses	$5p^4q$	=	0.003217465
3 correct and 2 incorrect responses	$10p^3q^2$	=	0.032166926
2 correct and 3 incorrect responses	$10p^2q^3$	=	0.160796039
1 correct and 4 incorrect responses	$5pq^4$	=	0.401893638
all 5 incorrect responses	$q^5$	=	0.401797203

In a similar way it may be calculated that the probability of 4 correct responses from 10 assessors is = **0.054** and the probability of 5 correct responses from 10 assessors is **0.0013**.

<sup>2</sup>  $p = (2!*2!)/4! = 1/6$

<sup>3</sup>  $q = 1 - p$