

# **Ordonnance du DFI sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao**

## **Modification du ...**

---

*Le Département fédéral de l'intérieur  
arrête:*

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

*Art. 2* Sucres

<sup>1</sup> Par sucres, on entend tous les monosaccharides et disaccharides définis à l'annexe 1.

*Art. 3* Produits à base de sucre

Par produits à base de sucre, on entend les denrées alimentaires au sens de l'annexe 1a.

*Art. 4 à 9*

*Abrogés*

*Art. 11, al. 1 et 2*

<sup>1</sup> Le sucre vanillé est un mélange de sucre et de vanille séchée. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 1a.

<sup>2</sup> Le sucre vanilliné est un mélange de sucre et de vanilline. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 1a.

*Art. 13*

Les sucres présentés en morceaux peuvent contenir du beurre de cacao et de l'amidon. Ils doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 1a.

RS .....

<sup>1</sup> **RS 817.022.101**

*Art. 13a* Dénominations spécifiques

- <sup>1</sup> Les dénominations prévues à l'annexe 1 sont réservées aux produits qui figurent dans l'annexe 1 et sont utilisées pour les désigner.
- <sup>2</sup> Si le sirop de glucose est obtenu exclusivement à partir d'amidon, on peut utiliser la désignation «sirop d'amidon».
- <sup>3</sup> Si le sirop de glucose déshydraté est obtenu exclusivement à partir d'amidon, on peut utiliser la désignation «sucre d'amidon».
- <sup>4</sup> Lorsque le sirop de glucose ou le sirop de glucose déshydraté contiennent plus de 5 % masse de fructose, rapportés à la matière sèche, ils doivent porter la désignation sirop de glucose-fructose ou sirop de fructose-glucose, sirop de glucose-fructose déshydraté ou sirop de fructose-glucose déshydraté, selon que la teneur en glucose ou la teneur en fructose est la plus importante.
- <sup>5</sup> La dénomination «fructose» est utilisée en tant que telle ou suivie du nom du fruit (ou des fruits) à partir duquel (ou desquels) il a été obtenu.
- <sup>6</sup> La dénomination «isomaltulose» doit figurer sur l'étiquette, l'emballage ou la liste des ingrédients des denrées alimentaires qui en contiennent.
- <sup>7</sup> La dénomination «D-tagatose» doit figurer sur l'étiquette, l'emballage ou la liste des ingrédients des denrées alimentaires qui en contiennent.

*Art. 14* Indications complémentaires

- <sup>1</sup> L'indication du poids net peut être omise pour les produits visés aux art. 10 et ch. 1 à 13 de l'annexe 1, lorsqu'ils ont un poids inférieur à 20 g.
- <sup>2</sup> L'étiquetage doit mentionner les teneurs en matière sèche et en sucre inverti pour le sucre liquide, le sucre liquide inverti et le sirop de sucre inverti (ch. 4 à 6 de l'annexe 1).
- <sup>3</sup> L'étiquetage doit mentionner le qualificatif «cristallisé» pour le sirop de sucre inverti qui contient des cristaux dans la solution.
- <sup>4</sup> La dénomination «tréhalose» doit être suivie d'un renvoi à une note de bas de page bien visible, indiquant: «le tréhalose est une source de glucose».
- <sup>5</sup> Les indications valorisantes «nature», «naturel», «entier», «complet» ou autres indications du même type ne sont pas admises pour les sucres de fruits.
- <sup>6</sup> La présence de sorbit dans le fructose ou les produits contenant du fructose doit être mentionnée lorsque le produit fini consommé en quantité usuelle peut avoir un effet laxatif. Dans ce cas, l'avertissement «une quantité de sorbit supérieure à 10 g par jour peut avoir un effet laxatif; cette quantité correspond à ...» (p. ex.: cuillères à café, morceaux, g/ml) doit être apposé.
- <sup>7</sup> La mention «l'isomaltulose est une source de glucose et de fructose» est indiquée dans une note de bas de page bien visible, à laquelle renvoie un astérisque (\*) placé à côté de la dénomination «isomaltulose», et apparaît dans une police de caractères ayant au moins la même taille que celle utilisée pour la liste même des ingrédients.

<sup>8</sup> La mention «une consommation excessive peut produire des effets laxatifs» est indiquée dans une note de bas de page bien visible, à laquelle renvoie un astérisque (\*) placé à côté de la dénomination «D-tagatose», sur tout produit dont la teneur dépasse 15 g et sur toute boisson contenant plus de 1 % de D-tagatose. Cette mention apparaît dans une police de caractères ayant au moins la même taille que celle utilisée pour la liste même des ingrédients.

*Art. 15*

La mélasse est le sous-produit visqueux obtenu lors de la fabrication de sucre ou de fructose à partir de maïs.

*Art. 17, al. 3*

*Abrogé*

*Art. 23, al. 3*

<sup>3</sup> La crème glacée ne peut contenir aucune matière grasse issue d'ingrédients non visés aux art. 22, al. 2, et 23, al. 1.

*Art. 31, al. 4*

<sup>4</sup> Le beurre de cacao est la matière grasse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

*Art. 32, al. 1, 3 et 5*

<sup>1</sup> Le cacao en poudre (cacao) est le produit obtenu par la transformation en poudre de fèves de cacao nettoyées, décortiquées et torréfiées. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

<sup>3</sup> Le cacao sucré en poudre (cacao sucré, chocolat de ménage en poudre) est le produit obtenu par mélange de cacao en poudre et de sucres. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

<sup>5</sup> Le chocolat en poudre est le produit obtenu par mélange de cacao en poudre et de sucres. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

*Titre précédant l'art. 34*

**Section 2: chocolat et autres produits à base de chocolat ou de cacao**

*Art. 37*

Le chocolat au lait écrémé est du chocolat au lait contenant une part de lait écrémé (liquide ou déshydraté). Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

*Art. 41, al. 2, let. a*

<sup>2</sup> Peuvent être ajoutés:

- a. du lait et/ou de la matière sèche lactique provenant de l'évaporation du lait; le produit fini ne peut contenir plus de 5 % masse de matière sèche lactique;

*Art. 43*

Le chocolat blanc est une denrée alimentaire obtenue à partir de beurre de cacao, de sucres, de lait ou de produits à base de lait. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

*Art. 43a*      *Chocolate a la taza et chocolate familiar a la taza*

Le chocolate a la taza et le chocolate familiar a la taza sont des produits obtenus à partir de produits de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs. Ils doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

*Art. 44, al. 1*

<sup>1</sup> Le chocolat de couverture (couverture) est du chocolat dont les teneurs minimales en matière sèche totale de cacao, en beurre de cacao et en matière sèche dégraissée de cacao sont fixées à l'annexe 5.

*Art. 45*

<sup>1</sup> Le chocolat fourré (chocolat avec fourrage ...) est une denrée alimentaire dont la partie extérieure est constituée d'un des chocolats mentionnés aux art. 34 à 38 et 41 à 44. Il doit satisfaire à la teneur minimale en chocolat fixée à l'annexe 5.

<sup>2</sup> Les produits de la boulangerie, la pâtisserie, le biscuit ou les glaces de consommation dont la partie extérieure est conforme à l'al. 1 ne sont pas soumis à cette disposition.

*Art. 46, let. c et d*

Les pralinés ou pralines sont des denrées alimentaires de la taille d'une bouchée, constituées:

- c. de couches de chocolats au sens des art. 34 à 38 et 41 à 44 et de couches d'autres denrées alimentaires; la part des chocolats utilisés doit satisfaire à la teneur minimale fixée à l'annexe 5 ou
- d. d'un mélange de chocolats au sens des art. 34 à 38 et 43 à 44 et d'autres denrées alimentaires; la part des chocolats utilisés doit satisfaire à la teneur minimale fixée à l'annexe 5.

*Art. 48, al. 2 et 3*

<sup>2</sup> Dans le cas des chocolats fourrés et des pralinés, la teneur minimale en chocolat se calcule après déduction du poids des ingrédients visés à l'art. 51, al. 2, et du poids du fourrage.

<sup>3</sup> Dans le cas des chocolats fourrés et des pralinés, la teneur en chocolat se calcule par rapport au poids total du produit fini, y compris le fourrage.

*Art. 51, al. 1 et 3*

<sup>1</sup> Les matières grasses végétales autres que le beurre de cacao définies et énumérées à l'annexe 6 peuvent être ajoutées dans les chocolats définis aux art. 34 à 37 et 43 à 44 dans une proportion maximale de 5 % masse du produit fini, après déduction des autres ingrédients au sens de l'art. 51, al. 2. La teneur minimale prescrite en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao ne peut être réduite.

<sup>3</sup> A moins qu'elle ne soit expressément autorisée, l'adjonction de farines de céréales, d'amidons ainsi que de graisses ou d'huiles animales, à l'exception de la matière grasse lactique, n'est pas admise.

*Art. 52, al. 3 et 4*

<sup>3</sup> Les dénominations spécifiques peuvent être utilisées à titre complémentaire pour désigner d'autres produits, à condition qu'ils ne puissent être confondus avec les produits définis.

<sup>4</sup> Lorsque les produits visés aux articles 34 à 43 et 44 à 46 (pas 43a) sont mis en circulation sous forme d'assortiments, leurs dénominations spécifiques peuvent être remplacées par «chocolats assortis» ou «chocolats fourrés assortis», ou une dénomination similaire.

*Art. 53, al. 1, phrase introductive, let. j à s, et al. I<sup>bis</sup> et 4*

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 2 OEDAI<sup>2</sup> doivent être complétées par l'indication de la teneur minimale en matière sèche de cacao, en pour-cent masse, par la mention «cacao: ... % minimum» pour:

- j. le chocolat en poudre
- k. le chocolat granulé et le chocolat en flocons
- l. le chocolat de couverture
- m. le chocolat aux noisettes *gianduja*
- n. le chocolat au lait granulé et le chocolat au lait en flocons
- o. le chocolat au lait de couverture
- p. le chocolat au lait et aux noisettes *gianduja*
- q. le chocolat à la crème

<sup>2</sup> RS 817.022.21

- r. le chocolat au lait écrémé
- s. le chocolate a la taza et le chocolate familiar a la taza

<sup>1bis</sup> Les indications requises à l'art. 2 OEDAI doivent être complétées par l'indication de la teneur minimale en beurre de cacao pour:

- a. le cacao maigre en poudre
- b. le cacao maigre en poudre sucré

<sup>4</sup> L'étiquette des produits de chocolat qui contiennent des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao doit être complétée par la mention suivante, attirant l'attention et clairement lisible: «contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao». Cette mention apparaît dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, de manière bien distincte par rapport à cette liste, et doit figurer en caractères gras au moins aussi grands, à proximité de la dénomination spécifique.

## II

<sup>1</sup> Les annexes 1, 4 et 5 sont remplacées par les versions ci-jointes.

<sup>2</sup> La présente ordonnance est complétée par l'annexe 6 ci-jointe.

## III

*Disposition transitoire de la modification du ...*

Les denrées alimentaires concernées par les modifications intervenant au point I peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 mars 2010. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

## IV

La présente modification entre en vigueur le 1<sup>er</sup> avril 2009.

...

Département fédéral de l'intérieur:

Pascal Couchepin

## Sucres

### 1. Sucre (sucre blanc)

Saccharose purifié et cristallisé de qualité saine, loyale et marchande, et qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| a. Polarisation            | min. 99,7 °Z      |
| b. Teneur en sucre inverti | max. 0,04 % masse |
| c. Perte au séchage        | max. 0,06 % masse |

### 2. Sucre mi-blanc

Saccharose purifié et cristallisé, de qualité saine, loyale et marchande, et qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| a. Polarisation            | min. 99,5 °Z     |
| b. Teneur en sucre inverti | max. 0,1 % masse |
| c. Perte au séchage        | max. 0,1 % masse |

### 3. Sucre brut

Saccharose partiellement purifié, cristallisé à partir de jus de sucre partiellement purifié, sans autre purification, sans exclure toutefois la centrifugation ou le séchage. Les cristaux de saccharose recouverts d'une pellicule de mélasse en sont caractéristiques.

### 4. Sucre liquide

Solution aqueuse de saccharose qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| a. Matière sèche  | min. 62 % masse               |
| b. Teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le dextrose: $1,0 \pm 0,2$ ) | max. 3 % masse <sup>a</sup>   |
| c. Cendres conductimétriques  | max. 0,1 % masse <sup>a</sup> |

### 5. Sucre liquide inverti

Solution aqueuse de saccharose partiellement inverti par hydrolyse, dans laquelle la proportion de sucre inverti n'est pas prépondérante et qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| a. Matière sèche  | min. 62 % masse               |
| b. Teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le dextrose: $1,0 \pm 0,1$ ) | min. 3 % masse <sup>a</sup>   |
|   | max. 50 % masse <sup>a</sup>  |
| c. Cendres conductimétriques  | max. 0,4 % masse <sup>a</sup> |

### 6. Sirop de sucre inverti

Solution aqueuse, éventuellement cristallisée, de saccharose partiellement inverti par hydrolyse et qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |                  |                 |
|------------------|-----------------|
| a. Matière sèche | min. 62 % masse |
|------------------|-----------------|

- b. Teneur en sucre inverti (quotient du plus de 50 % masse<sup>a</sup> fructose par le dextrose:  $1,0 \pm 0,1$ )
- c. Cendres conductimétriques max. 0,4 % masse<sup>a</sup>

### 7. Sirop de glucose

Solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenus à partir d'amidon/de fécule et/ou d'inuline et qui répond aux caractéristiques suivantes:

- a. Matière sèche min. 70 % masse
- b. Equivalent en dextrose min. 20 % masse<sup>a</sup>, exprimé en D-glucose
- c. Cendres sulfatées max. 1 % masse<sup>a</sup>
- d. Teneur en fructose max. 5 % masse<sup>a</sup>

### 8. Sirop de glucose déshydraté

Sirop de glucose partiellement déshydraté et qui répond aux caractéristiques suivantes:

- a. Matière sèche min. 93 % masse
- b. Equivalent en dextrose min. 20 % masse<sup>a</sup>, exprimé en D-glucose
- c. Cendres sulfatées max. 1 % masse<sup>a</sup>
- d. Teneur en fructose max. 5 % masse<sup>a</sup>

### 9. Glucose ou dextrose mono-hydraté

D-glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation qui répond aux caractéristiques suivantes:

- a. Teneur en D-glucose (dextrose) min. 99,5 % masse<sup>a</sup>
- b. Matière sèche min. 90 % masse
- c. Cendres sulfatées max. 0,25 % masse<sup>a</sup>

### 10. Glucose ou dextrose anhydre

D-glucose purifié et cristallisé ne contenant pas d'eau de cristallisation qui répond aux caractéristiques suivantes:

- a. Teneur en glucose min. 99,5 % masse<sup>a</sup>
- b. Matière sèche min. 98 % masse
- c. Cendres sulfatées max. 0,25 % masse<sup>a</sup>

### 11. Sucre de fruits (fructose, lévulose)

D-fructose purifié et cristallisé qui répond aux caractéristiques suivantes:

- a. Teneur en fructose min. 98 % masse<sup>a</sup>
- b. Matière sèche min. 99,5 % masse
- c. Cendres sulfatées max. 0,1 % masse<sup>a</sup>
- d. Teneur en glucose max. 0,5 % masse

### 12. Sucre de lait (lactose)

Sucre naturel du lait généralement produit à partir de petit-lait et qui répond aux

caractéristiques suivantes:

a. Teneur en lactose anhydre min. 99 % masse<sup>a</sup>

Il peut être anhydre, ou contenir une molécule d'eau de cristallisation, ou bien encore être un mélange de ces deux formes.

### 13. Sucre de malt (maltose)

Sucre obtenu par séparation enzymatique de matières premières contenant de l'amidon.

### 14. Fructose

Solution aqueuse concentrée d'agents sucrants d'une ou de plusieurs sortes de fruits, dans leur proportion d'origine, obtenus, dans les limites des possibilités technologiques, à partir du jus de fruit correspondant, après extraction des acides de fruits, des colorants, des sels minéraux, des agents aromatiques et des autres ingrédients de fruits et qui répond aux caractéristiques suivantes:

a. Matière sèche min. 70 % masse<sup>a</sup>

b. Cendres max. 0,18 % masse

Du fructose contenant moins de matière sèche est également disponible dans le commerce, pour une utilisation à des fins de transformation particulière, et doit être déclaré comme tel.

### 15. Tréhalose

Disaccharide non réducteur constitué de deux fractions de glucose unies par une liaison glycosidique  $\alpha,1,1$ . Il est obtenu à partir d'amidon liquéfié par un processus enzymatique en plusieurs stades.

a. Teneur en tréhalose min. 98 % masse<sup>a</sup>

b. Perte au séchage (60 °C, 5h) max. 1,5 % masse

c. Teneur en cendres max. 0,05 % masse

### 16. Isomaltulose

Disaccharide réducteur constitué d'une fraction de glucose et d'une fraction de fructose unies par une liaison glycosidique  $\alpha,1,6$ . Il est obtenu à partir de saccharose par un processus enzymatique et est mis en circulation en tant que monohydrate.

a. Teneur en isomaltulose min. 98 % masse<sup>a</sup>

b. Perte au séchage (60 °C, 5h) max. 6,5 % masse

### 17. D-tagatose

(synonyme: D-lyxo-hexulose) Cétohexose, un épimère de D-fructose inversé en C4 et au goût sucré. Il est obtenu à partir du D-galactose par isomérisation dans des conditions alcalines en présence de calcium.

a. Teneur en D-tagatose min. 98 % masse<sup>a</sup>

b. Perte au séchage (102 °C, 2h) max. 0,5 % masse

---

<sup>a</sup> rapporté à la matière sèche



*Annexe 1a*  
(Art. 3)**Produits à base de sucre****1. Sucre en morceaux**

Teneur en beurre de cacao, en amidon et en additifs autorisés max. 5 % masse

**2. Sucre vanillé**

Teneur en vanille séchée ou quantité correspondante en extrait de vanille min. 10 % masse

**3. Sucre vanilliné**

Teneur en vanilline min. 2 % masse

---

*Annexe 4*  
(art. 32)**Exigences s'appliquant au cacao en poudre****1. Cacao en poudre**

- a. Teneur en beurre de cacao min. 20 % masse<sup>a</sup>  
b. Teneur en eau max. 9 % masse

**2. Cacao maigre en poudre**

- Teneur en beurre de cacao max. 20 % masse<sup>a</sup>

**3. Cacao sucré en poudre**

- Teneur en cacao en poudre min. 25 % masse

**4. Cacao maigre en poudre sucré**

- Teneur en cacao maigre en poudre min. 25 % masse

**5. Chocolat en poudre**

- Teneur en cacao en poudre min. 32 % masse

**6. Beurre de cacao**

- a. Teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique) max. 1,75 % masse  
b. Teneur en insaponifiables (déterminée à l'éther de pétrole) max. 0,5 % masse  
c. Teneur en insaponifiables dans le cas de beurre de cacao de pression (déterminée à l'éther de pétrole) min. 0,35 % masse

---

<sup>a</sup> rapporté à la matière sèche

---

Annexe 5  
(art. 34 à 47)

## Exigences s'appliquant au chocolat

### 1. Chocolat (calcul selon l'art. 48)

- |                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| a. Matière sèche totale de cacao     | min. 35 % masse |
| b. Matière sèche dégraissée de cacao | min. 14 % masse |
| c. Beurre de cacao                   | min. 18 % masse |

### 2. Chocolat de ménage (calcul selon l'art. 48)

- |                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| a. Matière sèche totale de cacao     | min. 30 % masse |
| b. Matière sèche dégraissée de cacao | min. 12 % masse |
| c. Beurre de cacao                   | min. 18 % masse |

### 3. Chocolat au lait (calcul selon l'art. 48)

- |   |   |
|---|---|
| a. Matière sèche totale de cacao                                      | min. 25 % masse   |
| b. Matière sèche lactique   | min. 14 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| c. Matière sèche dégraissée de cacao                                  | min. 2,5 % masse  |
| d. Matière grasse lactique  | min. 3,5 % masse  |
| e. Matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique) | min. 25 % masse   |

### 4. Chocolat de ménage au lait (calcul selon l'art. 48)

- |   |   |
|---|---|
| a. Matière sèche totale de cacao                                      | min. 20 % masse   |
| b. Matière sèche lactique   | min. 20 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| c. Matière sèche dégraissée de cacao                                  | min. 2,5 % masse  |
| d. Matière grasse lactique  | min. 5 % masse  |
| e. Matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique) | min. 25 % masse   |

### 5. Chocolat au lait écrémé (calcul selon l'art. 48)

- |                            |                |
|----------------------------|----------------|
| b. Matière grasse lactique | max. 1 % masse |
|----------------------------|----------------|

**6. Chocolat à la crème (calcul selon l'art. 48)**

Matière grasse lactique min. 5,5 % masse

**7. Chocolat à la double crème (calcul selon l'art. 48)**

Matière grasse lactique min. 10 % masse

**8. Chocolat granulé, chocolat en flocons**

a. Beurre de cacao min. 12 % masse

b. Matière sèche totale de cacao min. 32 % masse

c. Matière sèche dégraissée de cacao min. 14 % masse

**9. Chocolat au lait granulé, chocolat au lait en flocons**

a. Matière sèche totale de cacao min. 20 % masse

b. Matière sèche lactique min. 12 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique

c. Matière sèche dégraissée de cacao min. 2,5 % masse

d. Matière grasse lactique min. 3,5 % masse

e. Matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique) min. 12 % masse

**10. Chocolat aux noisettes *gianduja***

a. Matière sèche totale de cacao min. 32 % masse (rapporté à la part de chocolat)

b. Matière sèche dégraissée de cacao min. 8 % masse (rapporté à la part de chocolat)

c. Noisettes finement broyées min. 20 % masse et max. 40 % masse (rapporté au produit fini)

**11. Chocolat au lait et aux noisettes *gianduja***

a. Matière sèche lactique totale min. 10 % masse (rapporté à la part de chocolat) de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique

b. Noisettes finement broyées min. 15 % et max. 40 % masse (rapporté au produit fini)

**12. Chocolat blanc (calcul selon l'art. 48)**

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| a. Beurre de cacao               | min. 20 % masse   |
| b. Matière sèche lactique totale | min. 14 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| c. Matière grasse lactique       | min. 3,5 % masse  |

**13. Chocolat de couverture**

- |                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| a. Beurre de cacao                   | min. 31 % masse  |
| b. Matière sèche dégraissée de cacao | min. 2,5 % masse |
| c. Matière sèche totale de cacao     | min. 35 % masse  |

**14. Chocolat noir de couverture**

- |                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| a. Beurre de cacao                   | min. 31 % masse |
| b. Matière sèche dégraissée de cacao | min. 16 % masse |

**15. Chocolat au lait de couverture**

- |                |                 |
|----------------|-----------------|
| Matière grasse | min. 31 % masse |
|----------------|-----------------|

**16. Chocolat blanc de couverture**

- |                |                 |
|----------------|-----------------|
| Matière grasse | min. 31 % masse |
|----------------|-----------------|

**17. Chocolat fourré (calcul selon l'art. 48)**

- |  |                 |
|--|-----------------|
| Chocolat selon les art. 34 à 38 et 41 à 44 | min. 25 % masse |
|--|-----------------|

**18. Chocolate a la taza**

- |                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| a. Matière sèche totale de cacao     | min. 35 % masse |
| b. Beurre de cacao                   | min. 18 % masse |
| c. Matière sèche dégraissée de cacao | min. 14 % masse |
| d. Farine ou amidon                  | max. 8 % masse  |

**19. Chocolate familiar a la taza**

- |                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| a. Matière sèche totale de cacao     | min. 30 % masse |
| b. Beurre de cacao                   | min. 18 % masse |
| c. Matière sèche dégraissée de cacao | min. 12 % masse |
| d. Farine ou amidon                  | max. 18 % masse |

**20. Pralinés, pralines (calcul selon l'art. 48)**

- |  |                 |
|--|-----------------|
| Couches de chocolat (art. 34 à 38 et 41 à 44)  | min. 25 % masse |
| ou   |                 |
| mélanges de chocolat (art. 34 à 38 et 43 à 44) | min. 25 % masse |

**21. Articles de confiserie au chocolat**

Chocolat (art. 34 à 38 et 43), ou	min. 10 % masse
beurre de cacao, ou	min. 10 % masse
chocolat de couverture (art. 44)	min. 20 % masse

*Annexe 6*  
(art. 51, al. 1)

## **Matières grasses végétales autres que le beurre de cacao admises dans le chocolat**

Les matières grasses végétales sont, seules ou en mélange, des équivalents de beurre de cacao et doivent répondre aux critères suivants:

- a. Ce sont des matières grasses végétales non lauriques, qui sont riches en triglycérides symétriques mono-insaturés du type POP, POSt et StOSt<sup>1</sup>.
- b. Elles sont en toute proportion miscibles avec le beurre de cacao et compatibles avec ses propriétés physiques (point de fusion et température de cristallisation, vitesse de fusion, nécessité d'un tempérage).
- c. Elles sont obtenues uniquement par raffinage et/ou fractionnement, ce qui exclut de modifier la structure du triglycéride de manière enzymatique.

Conformément à ces critères, les matières grasses végétales suivantes, obtenues à partir des plantes énumérées ci-dessous, peuvent être utilisées:

<b>Nom commun de la matière grasse végétale</b>	<b>Nom scientifique des plantes à partir desquelles les matières grasses correspondantes peuvent être obtenues</b>
1. Illipé, illipé de Borneo, Tengkawang	<i>Shorea</i> spp.
2. Sal	<i>Shorea robusta</i>
3. Huile de palme	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
4. Karité	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6. Noyaux de mangue	<i>Mangifera indica</i>

L'utilisation de l'huile de coprah peut être autorisée dans le chocolat entrant dans la fabrication de glaces et de produits glacés similaires.

---

<sup>1</sup> P (acide palmitique);  
O (acide oléique)  
St (acide stéarique)

---

