

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

du 23 novembre 2005

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 4, al. 2, 26, al. 2 et 5, et 27, al. 3, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU)¹,

arrête:

Chapitre 1 Objet et champ d'application

Art. 1

La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires suivantes et fixe les exigences ainsi que les modalités d'étiquetage qui s'y rapportent:

- a. sucres, produits à base de sucres;
- b. mélasse;
- c. articles de pâtisserie et de confiserie;
- d. glace comestible;
- e. cacao;
- f. chocolat, autres produits à base de cacao.

Chapitre 2 Sucres, produits à base de sucres

Art. 2 Sucres

¹ Par sucres, on entend tous les monosaccharides et disaccharides naturellement présents dans les denrées alimentaires. En font notamment partie les produits définis aux art. 3 à 9.

² Les sucres définis aux art. 3 à 7 sont soumis aux exigences de l'annexe 1.

Art. 3 Sucre et sucre brut

¹ Le sucre (sucre blanc) est du saccharose purifié et cristallisé.

² Le sucre brut est le sucre de pureté moindre, extrait prématurément du processus de cristallisation lors de la fabrication de saccharose.

RS 817.022.101

¹ RS 817.02; RO 2005 5451

Art. 4 Sucre liquide inverti, sirop de sucre inverti

¹ Le sucre liquide inverti est une solution aqueuse de saccharose partiellement inverti par hydrolyse, dans laquelle la proportion de saccharose est prépondérante.

² Le sirop de sucre inverti est une solution aqueuse, parfois cristallisée, de saccharose partiellement inverti par hydrolyse.

Art. 5 Sirop de glucose, sirop de glucose-fructose, sirop de fructose-glucose et sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose-fructose déshydraté, sirop de fructose-glucose déshydraté

¹ Le sirop de glucose est une solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritives obtenues à partir d'amidon ou d'inuline.

² Le sirop de glucose déshydraté est du sirop de glucose dont la matière sèche est d'au moins 93 % masse.

³ Si le sirop de glucose est obtenu exclusivement à partir d'amidon, on peut utiliser la désignation «sirop d'amidon».

⁴ Si le sirop de glucose déshydraté est obtenu exclusivement à partir d'amidon, on peut utiliser la désignation «sucre d'amidon».

⁵ 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.

Art. 6 Sucre de raisin contenant de l'eau de cristallisation et sucre de raisin exempt d'eau (glucose ou dextrose)

¹ Le sucre de raisin contenant de l'eau de cristallisation (glucose ou dextrose) est du D-glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation par molécule de D-glucose.

² Le sucre de raisin exempt d'eau de cristallisation est du D-glucose purifié et cristallisé.

Art. 7 Sucre de fruits (fructose)

Le sucre de fruits (D-fructose) est le sucre obtenu:

- a. à partir de fruits sucrés ou d'autres végétaux par hydrolyse;
- b. à partir de sucre inverti ou de sirop de glucose isomérisé, par des méthodes physico-chimiques.

Art. 8 Sucre de lait (lactose)

Le sucre de lait (lactose) est le sucre obtenu à partir de petit-lait exempt d'albumine lactique.

Art. 9 Sucre de malt (maltose)

Le sucre de malt (maltose) est le sucre obtenu par séparation enzymatique de matières premières contenant de l'amidon.

Art. 10 Sucre gélifiant

Le sucre gélifiant est un mélange de sucre, de pectine et d'acide citrique.

Art. 11 Sucre vanillé, sucre vanilliné

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

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

³ Les mélanges de sucre vanillé et de sucre vanilliné ou de vanilline doivent être désignés comme «sucre vanilliné».

Art. 12 Sucre caramélisé (sucre caramel)

Le sucre caramélisé (sucre caramel) est un produit obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose, le cas échéant avec adjonction d'autres sucres, mais sans adjonction de bases ni d'acides minéraux, ni d'aucun autre additif chimique.

Art. 13 Sucres en morceaux

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

Art. 14 Indication du poids net

L'indication du poids net peut être omise pour les produits visés aux art. 3 à 10, lorsqu'ils ont un poids inférieur à 50 g.

Chapitre 3 Mélasse**Art. 15** Définition

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

Art. 16 Dénomination spécifique

Le mot «miel» n'est pas admis pour désigner des mélanges de mélasse et de miel.

Chapitre 4 Articles de pâtisserie et de confiserie

Art. 17 Dispositions générales

¹ Les articles de pâtisserie et de confiserie sont des denrées alimentaires constituées principalement de sucres.

² L'adjonction de caféine aux articles de pâtisserie et de confiserie est admise jusqu'à concurrence de la teneur maximale fixée à l'annexe 2.

³ La représentation graphique d'ingrédients est admise pour les articles de confiserie même si leurs propriétés organoleptiques sont obtenues essentiellement par adjonction d'arômes, pour autant:

- a. que les arômes utilisés ne soient pas d'origine synthétique; et
- b. que l'indication «à l'arôme de X» ou «au goût de X» (p. ex. «à l'arôme de fraise») figure dans le même champ visuel que la représentation graphique.

⁴ Les produits dont la teneur en caféine dépasse 30 mg par ration journalière doivent porter, outre les indications visées à l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA1)², une indication telle que «contient de la caféine».

Art. 18 Maspain

¹ Le maspain est un mélange constitué d'amandes émondées et broyées, et de sucres.

² Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 2.

Art. 19 Persipan

¹ Le persipan est un mélange constitué de noyaux d'abricots ou de pêches, débarrassés de leur amertume, et de sucres.

² Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 2.

Art. 20 Truffes ou pâte à truffes

¹ Les truffes ou la pâte à truffes sont un mélange de composants du lait, de cacao et de sucres.

² L'adjonction de fruits oléagineux (noix, noisettes, amandes, pistaches, etc.) et de spiritueux est admise; les fruits ajoutés doivent figurer dans la dénomination spécifique.

Art. 21 Bonbons au lait et bonbons à la crème

Les bonbons au lait et les bonbons à la crème sont des bonbons qui satisfont aux exigences de l'annexe 2.

² RS 817.022.21; RO 2005 6159

Chapitre 5 Glace comestible

Art. 22 Dispositions générales

¹ La glace comestible est une préparation gelée ou semi-gelée obtenue à partir de lait, de produits laitiers, d'eau potable, de sucres, d'ovoproduits, de fruits, de jus de fruits ou de graisses végétales, ou à partir de mélanges selon l'art. 30.

² L'adjonction d'ingrédients tels que noix, articles de boulangerie, articles de confiserie, conserves de fruits, miel, chocolat ou boissons alcoolisées est admise.

³ Les mélanges de base destinés à la fabrication de glace comestible doivent être pasteurisés avant d'être gelés. Font exception les produits visés à l'art. 30.

⁴ Le poids de la glace ne peut être inférieur à 450 g par litre de produit fini.

⁵ La dénomination spécifique «glace comestible» peut être remplacée par les dénominations spécifiques correspondantes visées aux art. 23 à 29.

Art. 23 Crème glacée

¹ La crème glacée (ice cream) est une glace comestible fabriquée à partir d'un mélange gelé de crème, de lait et de sucres. La crème liquide ou le lait peuvent être remplacés par du beurre, de la crème en poudre ou du lait en poudre. A titre de complément, d'autres produits laitiers peuvent y être incorporés.

² La crème glacée doit satisfaire aux exigences de l'annexe 3.

³ La crème glacée ne peut contenir aucune matière grasse issue d'ingrédients non visés aux al. 1 et 2.

Art. 24 Glace double crème

La glace double crème est une glace comestible qui est fabriquée selon les prescriptions applicables à la crème glacée et qui satisfait aux exigences de l'annexe 3.

Art. 25 Glace au lait

La glace au lait (ice milk) est une glace comestible qui est fabriquée selon les prescriptions applicables à la crème glacée et qui satisfait aux exigences de l'annexe 3.

Art. 26 Sorbet

Le sorbet est une glace comestible qui satisfait aux exigences de l'annexe 3.

Art. 27 Glace à l'eau

La glace à l'eau est une glace comestible qui satisfait aux exigences de l'annexe 3.

Art. 28 Glace

La glace est une glace comestible qui satisfait aux exigences de l'annexe 3.

Art. 29 Glace semi-gelée

La glace semi-gelée (soft ice) est une glace comestible semi-gelée destinée à la consommation immédiate.

Art. 30 Poudre pour glace, préparations liquides pour la fabrication de glace

¹ La poudre pour glace (poudre pour crème glacée, pour glace au lait, pour sorbet, pour glace à l'eau, etc.) est un mélange traité par la chaleur, de longue conservation, qui donne de la glace comestible à l'état gelé ou semi-gelé, après adjonction d'eau potable, de lait pasteurisé ou de crème pasteurisée, avec ou sans arômes, fruits, jus de fruits, noix ou chocolat.

² Les préparations liquides destinées à l'élaboration de glace comestible gelée ou semi-gelée sont des mélanges traités par la chaleur, de longue conservation, qui donnent de la glace comestible à l'état gelé ou semi-gelé, avec ou sans arômes, fruits, jus de fruits, noix ou chocolat.

³ La glace comestible fabriquée selon les al. 1 et 2 est soumise aux mêmes prescriptions que la glace comestible.

Chapitre 6 Cacao, chocolat et autre produits à base de cacao**Section 1 Cacao****Art. 31** Fèves de cacao, cacao en grains, cacao en pâte, beurre de cacao

¹ Les fèves de cacao sont les graines fermentées et séchées du cacaoyer (*Theobroma cacao L.*).

² Par cacao en grains, on entend les fèves de cacao, torréfiées ou non, nettoyées et décortiquées.

³ Le cacao en pâte est la pâte obtenue à partir de cacao en grains par un procédé mécanique et de laquelle aucune matière grasse naturelle n'a été retirée.

⁴ Le beurre de cacao est la matière grasse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao.

Art. 32 Cacao en poudre

¹ Le cacao en poudre (cacao) est le tourteau de cacao obtenu par pression hydraulique, transformé en poudre par un procédé mécanique. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

² Le cacao maigre en poudre (cacao en poudre maigre, cacao pauvre en graisse ou maigre, cacao en poudre fortement dégraissé, cacao fortement dégraissé) doit satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

³ Le cacao sucré en poudre (cacao sucré, 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.

⁴ Le cacao sucré en poudre pauvre en graisse ou maigre (cacao sucré pauvre en graisse ou maigre, cacao sucré en poudre fortement dégraissé, cacao sucré fortement dégraissé) est du cacao en poudre obtenu par mélange de cacao maigre en poudre et de sucres. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

Art. 33 Cacao de ménage sucré en poudre

¹ Le cacao de ménage sucré en poudre (cacao de ménage sucré, chocolat de ménage en poudre) est un mélange de cacao en poudre et de sucres. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

² Le cacao de ménage sucré en poudre pauvre en graisse ou maigre (cacao de ménage sucré pauvre en graisse ou maigre, cacao de ménage sucré en poudre fortement dégraissé, cacao de ménage sucré fortement dégraissé) est un mélange de cacao maigre en poudre et de sucres. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

Section 2 Chocolat et autres produits à base de cacao

Art. 34 Chocolat

Le chocolat est une denrée alimentaire obtenue à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de cacao en poudre, de cacao maigre en poudre et de sucres, additionnée ou non de beurre de cacao. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

Art. 35 Chocolat de ménage

Le chocolat de ménage est un chocolat qui satisfait aux exigences de l'annexe 5.

Art. 36 Chocolat au lait et chocolat de ménage au lait

Le chocolat au lait et le chocolat de ménage au lait sont des denrées alimentaires obtenues à partir de produits dérivés du cacao, de sucres et de lait ou de produits laitiers. Ils doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

Art. 37 Chocolat au lait écrémé

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

Art. 38 Chocolat à la crème et chocolat à la double crème

Le chocolat à la crème et le chocolat à la double crème sont des chocolats qui doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

Art. 39 Chocolat granulé, chocolat en flocons

Le chocolat granulé et le chocolat en flocons sont des chocolats sous forme de granules ou de flocons. Ils doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

Art. 40 Chocolat au lait granulé, chocolat au lait en flocons

Le chocolat au lait granulé et le chocolat au lait en flocons sont des chocolats au lait sous forme de granules ou de flocons. Ils doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

Art. 41 Chocolat aux noisettes gianduja

¹ Le chocolat aux noisettes gianduja est une denrée alimentaire obtenue à partir de chocolat et de noisettes finement broyées. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

² Peuvent être ajoutés:

- a. du lait, du lait partiellement ou entièrement écrémé ou des composants de ces produits; le produit fini ne peut contenir plus de 5 % masse de matière sèche lactique;
- b. des amandes, des noisettes et d'autres fruits à coque, entiers ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces ingrédients, y compris celui des noisettes finement broyées, ne dépasse pas 60 % masse du poids du produit.

Art. 42 Chocolat au lait et aux noisettes gianduja

¹ Le chocolat au lait et aux noisettes gianduja est une denrée alimentaire obtenue à partir de chocolat au lait et de noisettes finement broyées. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

² Peuvent être ajoutés des amandes, des noisettes et d'autres fruits à coque, entiers ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces ingrédients, y compris celui des noisettes finement broyées, ne dépasse pas 60 % masse du poids du produit.

Art. 43 Chocolat blanc

Le chocolat blanc est une denrée alimentaire obtenue à partir de beurre de cacao, de sucres, de lait et éventuellement de lait partiellement ou entièrement écrémé, ou de leurs composants. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

Art. 44 Chocolat de couverture

¹ Le chocolat de couverture (couverture) est du chocolat dont la teneur minimale en beurre de cacao et la teneur minimale en matière sèche et dégraissée de cacao sont fixées à l'annexe 5.

² Le chocolat foncé de couverture doit présenter les teneurs minimales fixées à l'annexe 5.

³ Le chocolat au lait de couverture est du chocolat au lait dont la teneur minimale en matière grasse est fixée à l'annexe 5.

⁴ Le chocolat blanc de couverture (couverture blanche) est du chocolat blanc dont la teneur minimale en matière grasse est fixée à l'annexe 5.

Art. 45 Chocolat fourré

¹ Le chocolat fourré 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.

² Les articles de boulangerie, de biscuiterie et de biscotterie dont la partie extérieure est conforme à l'al. 1 ne sont pas soumis à cette disposition.

Art. 46 Pralinés, pralines

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

- a. de chocolat fourré;
- b. de couches de chocolats mentionnés aux art. 34 à 38 et 41 à 44 et de couches d'autres matières comestibles; les couches de chocolats doivent être, au moins en partie, clairement apparentes et satisfaire à la teneur minimale fixée à l'annexe 5, ou
- c. d'un mélange de chocolats visés aux art. 34 à 38 et 43 à 44 et d'autres matières comestibles; la part des chocolats utilisés doit satisfaire à la teneur minimale fixée à l'annexe 5.

Art. 47 Articles de confiserie au chocolat

Les articles de confiserie au chocolat, à l'exception des pralinés, sont des denrées alimentaires tels que bouchées, branches ou bâtonnets, qui contiennent du chocolat (art. 34 à 38 et 43) ou du beurre de cacao, ou qui sont recouverts d'un chocolat de couverture. Les teneurs minimales en chocolat, en beurre de cacao et en chocolat de couverture sont fixées à l'annexe 5.

Art. 48 Calcul des pourcentages

¹ Avant de calculer les pourcentages fixés à l'annexe 5 pour les denrées alimentaires visées aux art. 34 à 38 et 43, on déduira préalablement de la masse du produit fini les composants suivants:

- a. les ingrédients visés à l'art. 51, al. 2 et 3;
- b. les arômes ajoutés;
- c. les émulsifiants ajoutés.

² Dans le cas des chocolats fourrés et des pralinés, le pourcentage prescrit de chocolat se calcule par rapport au poids total du produit fini, y compris la garniture.

Art. 49 Produits pour la préparation de boissons au cacao

Les produits pour la préparation de boissons au cacao sont des mélanges de cacao en poudre ou de cacao maigre en poudre, sous forme de poudre, de granulés ou de solution (concentré), et d'ingrédients tels que sucres, lait ou composants du lait.

Art. 50 Masses à glacer à l'eau et masses à glacer grasses

¹ Les masses à glacer à l'eau sont des mélanges de cacao ou de chocolat, de sucre et d'eau.

² Les masses à glacer grasses sont des mélanges de cacao ou de chocolat, de sucre et de graisse végétale ou de matière grasse lactique.

Art. 51 Ingrédients admis

¹ L'adjonction aux chocolats définis aux art. 34 à 37 et 43 à 44 de graisses ou d'huiles végétales autres que le beurre de cacao est admise dans une proportion maximale de 5 % masse du produit fini. La teneur minimale prescrite de beurre de cacao ou de matière sèche totale de cacao ne peut être réduite.

² L'adjonction d'autres ingrédients aux chocolats définis aux art. 34 à 38 et 43 à 44 est admise. La quantité totale ajoutée ne peut dépasser 40 % masse du poids total.

³ L'adjonction de farines de céréales, d'amidon, de graisses ou d'huiles animales n'est pas admise, à l'exception de la matière grasse lactique.

Section 3 **Etiquetage****Art. 52** Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique doit être complétée par l'indication:

- a. dans le cas du chocolat fourré: du produit de fourrage;
- b. des ingrédients visés à l'art. 51, al. 2.

² Une mention selon l'al. 1, let. b, est interdite en cas d'adjonction:

- a. de lait et de produits laitiers aux chocolats définis aux art. 34, 35 et 44;
- b. de café et de spiritueux, si la quantité de l'ingrédient est inférieure à 1 % masse du produit fini;
- c. d'autres ingrédients utilisés d'une manière pratiquement indécélable, si la quantité de l'ingrédient est inférieure à 5 % masse du produit fini.

Art. 53 Indications complémentaires

¹ Les indications requises à l'art. 2 OEDA¹³ doivent être complétées par l'indication de la teneur minimale en matière sèche de cacao, en pour-cent masse, pour:

- a. le cacao sucré en poudre;
- b. le cacao de ménage sucré en poudre;
- c. le cacao sucré en poudre pauvre en graisse ou maigre;
- d. le cacao de ménage sucré en poudre pauvre en graisse ou maigre;

³ RS 817.022.21; RO 2005 6159

- e. le chocolat;
- f. le chocolat de ménage;
- g. le chocolat au lait;
- h. le chocolat de ménage au lait;
- i. les produits pour la préparation de boissons au cacao.

² Dans le cas des produits au chocolat vendus à la pièce sous forme d'œufs, de lapins, de coccinelles, etc., des pralinés vendus en vrac et des articles de confiserie au chocolat vendus à la pièce, dont le poids par unité est inférieur à 50 g, les indications prescrites à l'al. 1 doivent figurer au moins sur un écriteau bien visible, placé à proximité immédiate du produit correspondant.

³ En dérogation à l'art. 15, al. 3, OEDAI:

- a. les chocolats visés aux art. 34 à 42 et 44, al. 1 à 3, sont réputés produits en Suisse pour autant que toutes les étapes de fabrication à partir des fèves de cacao ou du cacao en pâte aient été réalisées en Suisse;
- b. les chocolats blancs visés aux art. 43 et 44, al. 4, sont réputés produits en Suisse pour autant que toutes les étapes de fabrication à partir du beurre de cacao aient été réalisées en Suisse;
- c. pour les produits visés aux art. 45 à 47 qui ne sont pas entièrement fabriqués à partir de chocolat défini à la let. a, on indiquera en plus le pays d'où provient ce chocolat.

⁴ Les produits à base de chocolat qui, outre le beurre de cacao, contiennent aussi d'autres graisses végétales doivent porter l'indication «contient du beurre de cacao et d'autres graisses végétales» dans le même champ visuel que la liste des ingrédients.

Chapitre 7 Modification des annexes

Art. 54

L'Office fédéral de la santé publique adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Chapitre 8 Entrée en vigueur

Art. 55

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

23 novembre 2005

Département fédéral de l'intérieur:

Pascal Couchepin

Annexe 1
(art. 2, al. 2, 11, al. 2, et 13)

Exigences s'appliquant aux sucres et aux produits à base de sucres

1. Sucre

- | | | |
|----------------------------|-----------|---------|
| a. Teneur en saccharose | min. 99,7 | % masse |
| b. Teneur en sucre inverti | max. 0,04 | % masse |
| c. Perte au séchage | max. 0,1 | % masse |

2. Sucre brut

- | | | |
|-------------------------|-----------|---------|
| a. Teneur en saccharose | min. 90,0 | % masse |
| b. Teneur en eau | max. 1,5 | % masse |

3. Sucre liquide inverti

- | | | |
|------------------------------|----------|----------------------|
| a. Matière sèche | min. 62 | % masse |
| b. Teneur en sucre inverti | min. 3 | % masse ¹ |
| | max. 50 | % masse ¹ |
| c. Cendres conductimétriques | max. 0,4 | % masse ¹ |

4. Sirop de sucre inverti

- | | | |
|------------------------------|----------|----------------------|
| a. Matière sèche | min. 62 | % masse |
| b. Teneur en sucre inverti | sup. 50 | % masse ¹ |
| c. Cendres conductimétriques | max. 0,4 | % masse ¹ |

5. Sirop de glucose

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

6. Sirop de glucose déshydraté

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

7. Sucre de raisin (glucose ou dextrose), contenant de l'eau de cristallisation

- | | | |
|----------------------|-----------|----------------------|
| a. Teneur en glucose | min. 99,5 | % masse ¹ |
| b. Matière sèche | min. 90 | % masse |
| c. Cendres sulfatées | max. 0,25 | % masse ¹ |

8. Sucre de raisin (glucose ou dextrose), exempt d'eau de cristallisation

a. Teneur en glucose	min. 99,5	% masse ¹
b. Matière sèche	min. 98	% masse
c. Cendres sulfatées	max. 0,25	% masse ¹

9. Sucre de fruits (fructose)

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

10. Sucre vanillé

Teneur en vanille séchée	min. 10	% masse
--------------------------	---------	---------

11. Sucre vanilliné

Teneur en vanilline	min. 2	% masse
---------------------	--------	---------

12. Sucres en morceaux

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

¹ rapporté à la matière sèche

Annexe 2
(art. 17, al. 2, 18, al. 2, 19, al. 2, et 21)

Exigences s'appliquant aux articles de pâtisserie et de confiserie

1. Articles de pâtisserie et de confiserie contenant de la caféine

Teneur en caféine (y compris la caféine naturelle) max.250 mg par kg

2. Maspain

a. Teneur en sucres max.68 % masse
b. Teneur en eau max.12,5 % masse

3. Persipan

a. Teneur en sucres max.74 % masse
b. Teneur en eau max. 8 % masse
c. Amidon max. 0,2 % masse

4. Bonbons au lait

Teneur en matière grasse lactique min. 2,5 % masse

5. Bonbons à la crème

Teneur en matière grasse lactique min. 4 % masse

Annexe 3
(art. 23 à 28)**Exigences s'appliquant à la glace comestible****1. Crème glacée**

- a. Teneur en matière grasse lactique lorsqu'on y ajoute des ingrédients min. 6 % masse
- b. Teneur en matière grasse lactique lorsqu'on n'y ajoute aucun ingrédient min. 8 % masse
- c. Matière sèche totale min. 30 % masse

2. Glace double crème

- a. Teneur en matière grasse lactique min. 12 % masse
- b. Matière sèche totale min. 33 % masse

3. Glace au lait

- a. Teneur en matière grasse lactique min. 3 % masse
- b. Matière sèche lactique dégraissée min. 8 % masse
- c. Matière sèche totale min. 30 % masse

4. Sorbet

- a. Proportion de fruits dans les sorbets aux fruits
- citrons min. 6 % masse
 - autres agrumes min. 10 % masse
 - autres fruits min. 20 % masse
- b. Matière sèche totale min. 25 % masse

5. Glace à l'eau

- a. Matière grasse totale max. 3 % masse
- b. Matière sèche totale min. 15 % masse

6. Glace

- a. Matière grasse totale min. 3 % masse
- b. Matière sèche lactique dégraissée min. 8 % masse
- c. Matière sèche totale min. 30 % masse

Annexe 4
(art. 32 et 33)

Exigences s'appliquant au cacao en poudre

1. Cacao en poudre

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| a. Teneur en beurre de cacao | min. 20 % masse ¹ |
| b. Teneur en eau | max. 9 % masse ¹ |

2. Cacao maigre en poudre

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Teneur en beurre de cacao | min. 8 % masse ¹ |
|---------------------------|-----------------------------|

3. Cacao sucré en poudre

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| Teneur en cacao en poudre | min. 32 % masse |
|---------------------------|-----------------|

4. Cacao sucré en poudre maigre

- | | |
|----------------------------------|-----------------|
| Teneur en cacao maigre en poudre | min. 32 % masse |
|----------------------------------|-----------------|

5. Cacao de ménage sucré en poudre

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

6. Cacao de ménage sucré en poudre maigre

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

¹ 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 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 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 |

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

- a. Matière sèche totale de cacao min. 25 % masse; en cas d'addition de beurre de cacao, la part de cacao en pâte doit représenter au moins 10 % masse
- b. Matière sèche lactique dégraissée min. 12,5 % 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

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 min. 10 % masse (rapporté à la part de chocolat)
- 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
des composants visés à l'art. 43 | min. 14 % masse |
| 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 |

14. Chocolat foncé 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. Pralinés, pralines, bonbons au chocolat (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 |

19. 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 |