

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

du 23 novembre 2005 (Etat le 1^{er} avril 2010)

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 (ODAIous)¹,

arrête:

Chapitre 1 Objet et champ d'application

Art. 1

La présente ordonnance définit les denrées alimentaires suivantes, fixe les exigences s'y rapportant et règle leur étiquetage:²

- a. sucres, produits à base de sucres;
- b.³ mélasse, sucre dérivé de fruits;
- 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. 2⁴ Sucres

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

RO 2005 5909

¹ RS 817.02

² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 1977).

³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 1977).

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 1977).

Art. 3⁵ Produits à base de sucre

Par produits à base de sucre, on entend les denrées alimentaires au sens de l'annexe 1a, ch. 1 à 3.

Art. 4 à 7⁶**Art. 7a⁷****Art. 8 et 9⁸****Art. 10⁹** Sucre gélifiant

Le sucre gélifiant est un mélange de sucre et d'additifs. Il peut contenir de l'huile comestible végétale en faibles quantités.

Art. 11 Sucre vanillé, sucre vanilliné

¹ Le sucre vanillé est un mélange de sucre et de vanille séchée ou de la quantité correspondante en extrait de vanille. ¹⁰

² Le sucre vanilliné est un mélange de sucre et de vanilline. ¹¹

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

⁴ Le sucre vanillé et le sucre vanilliné doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 1a. ¹²

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.

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁶ Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, avec effet au 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO **2006** 4913). Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, avec effet au 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁸ Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, avec effet au 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4913).

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

¹¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

¹² Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

Art. 13¹³ 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 1a.

Art. 13a¹⁴ Dénominations spécifiques

¹ Les dénominations mentionnées à l'annexe 1 sont réservées aux sucres qui figurent dans l'annexe 1 et sont utilisées pour les désigner.

² Si le sirop de glucose est obtenu exclusivement à partir d'amidon, on peut utiliser la désignation «sirop d'amidon».

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

⁴ Si le sirop de glucose ou le sirop de glucose déshydraté contient plus de 5 % masse de fructose, rapportés à la matière sèche, il doit, selon que la teneur en glucose ou la teneur en fructose est la plus importante, porter la désignation sirop de glucose-fructose ou sirop de fructose-glucose, sirop de glucose-fructose déshydraté ou sirop de fructose-glucose déshydraté.

Art. 14¹⁵ Indications complémentaires

¹ L'indication du poids net peut être omise pour les produits visés à l'art. 10 et aux ch. 1 à 13 de l'annexe 1, lorsqu'ils ont un poids inférieur à 20 g.

² L'étiquetage doit indiquer 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).

³ L'étiquetage doit indiquer la mention «cristallisé» pour le sirop de sucre inverti qui contient des cristaux dans la solution.

⁴ Les dénominations ci-après doivent être suivies d'un astérisque (*) renvoyant aux notes de bas de page suivantes:

- a. pour le «tréhalose»: «Le tréhalose est une source de glucose»;
- b. pour l'«isomaltulose»: «L'isomaltulose est une source de glucose et de fructose»;
- c. pour le «D-tagatose»: «Une consommation excessive peut produire des effets laxatifs» lorsque la teneur en D-tagatose dépasse 15 g ou 1 % dans les boissons.

¹³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 1977).

¹⁴ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 1977).

¹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 1977).

⁵ Les notes de bas de page au sens de l'al. 4 sont bien visibles et apparaissent dans une police de caractères ayant au moins la même taille que celle utilisée pour la liste des ingrédients.

Chapitre 3¹⁶ Mélasse et sucre dérivé de fruits

Art. 15 Définitions

¹ La mélasse est le sous-produit visqueux obtenu lors de la fabrication de sucre ou de fructose à partir de maïs.

² Le sucre dérivé de fruits est une solution aqueuse concentrée d'agents sucrants d'une ou de plusieurs sortes de fruits, dans leur proportion d'origine, obtenus 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. Le sucre dérivé de fruits doit satisfaire aux exigences de l'annexe 1a; l'art. 16, al. 5, demeure réservé.

Art. 16 Etiquetage

¹ La dénomination «miel» ne doit pas être utilisée pour les mélanges de mélasse et de miel.

² La dénomination «sucre dérivé de» est utilisée suivie du nom du fruit à partir duquel il a été obtenu (p. ex. «sucre dérivé d'ananas»).

³ La présence de sorbitol dans le sucre dérivé de fruits ou les produits contenant du sucre dérivé de fruits doit être mentionnée lorsque le produit fini consommé en quantité usuelle peut avoir un effet laxatif. Dans ce cas, l'avertissement «une quantité de sorbitol 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.

⁴ Les indications valorisantes «nature», «naturel», «entier», «complet» ou autres indications du même type ne doivent pas être utilisées pour le sucre dérivé de fruits.

⁵ Si, pour une utilisation à des fins de transformation particulière, du sucre dérivé de fruits contenant moins de matière sèche que prévu à l'annexe 1a est utilisé dans le commerce, la teneur en matière sèche doit être déclarée.

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.

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 1977).

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 ...¹⁷

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 (OEDAI)¹⁸, une indication telle que «contient de la caféine».

Art. 18 Massepain

¹ Le massepain 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 et bonbons à la crème sont des bonbons qui satisfont aux exigences de l'annexe 2.

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.

¹⁷ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, avec effet au 25 mai 2009 (RO 2009 1977).

¹⁸ RS 817.022.21

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.

⁶ L'utilisation prépondérante de produits laitiers fermentés en lieu et place de lait peut être indiquée dans la dénomination spécifique.¹⁹

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 contient que les matières grasses issues des ingrédients autorisés en vertu des art. 22, al. 2, et 23, al. 1.²⁰

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.

¹⁹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4913).

²⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

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. Il doit satisfaire aux exigences de l'annexe 4. ²¹

Art. 32 Cacao en poudre

¹ 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. ²²

²¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

²² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

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 chocolat de ménage en poudre (cacao en poudre sucré, cacao sucré), le chocolat en poudre et le cacao de ménage en poudre sucré (cacao de ménage sucré, chocolat de ménage en poudre) sont des produits obtenus par mélange de cacao en poudre et de sucres. Ils doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 4. ²³

⁴ Le chocolat de ménage pauvre en graisse ou maigre en poudre (cacao pauvre en graisse ou maigre en poudre, sucré, cacao pauvre en graisse ou maigre sucré, cacao fortement dégraissé en poudre, sucré, cacao fortement dégraissé sucré, chocolat de ménage fortement dégraissé en poudre) et le cacao de ménage pauvre en graisse ou maigre en poudre, sucré (cacao de ménage pauvre en graisse ou maigre sucré, cacao de ménage fortement dégraissé en poudre, sucré, cacao de ménage fortement dégraissé sucré) sont des mélanges de cacao en poudre pauvre en graisse et de sucres. Ils doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 4. ²⁴

Art. 33²⁵

Section 2

Chocolat et autres produits à base de chocolat ou de cacao²⁶

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.

²³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

²⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

²⁵ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, avec effet au 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

²⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

Art. 37²⁷ Chocolat au lait écrémé

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. 38²⁸ 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 au lait qui doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

Art. 39²⁹ Chocolat granulé (chocolat vermicelle), chocolat en flocons

Le chocolat granulé (chocolat vermicelle) 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. 40³⁰ Chocolat au lait granulé (chocolat au lait vermicelle),
chocolat au lait en flocons

Le chocolat au lait granulé (chocolat au lait vermicelle) 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.³¹ du lait 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;
- 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.

²⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

²⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4913).

²⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

³⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

³¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

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. 43³² Chocolat blanc

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. 43a³³ 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 à base 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 Chocolat de couverture

¹ 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 5.³⁴

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 (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 respecter la teneur minimale en chocolat fixée à l'annexe 5.³⁵

³² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

³³ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

³⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

³⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

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. 46³⁶ Pralinés, pralines, bonbons de chocolat³⁷

Les pralinés, pralines ou bonbons de chocolat sont des denrées alimentaires de la taille d'une bouchée, constituées:³⁸

- a. de chocolat fourré;
- b. d'une seule espèce de chocolat au sens des art. 34 à 38 et 41 à 44;
- c.³⁹ de couches de chocolats au sens des art. 34 à 38 et 41 à 44 et de couches d'autres matières comestibles; la part des chocolats utilisés doit respecter la teneur minimale fixée à l'annexe 5, ou
- d.⁴⁰ d'un mélange de chocolats au sens des art. 34 à 38 et 43 à 44 et d'autres matières comestibles; la part des chocolats utilisés doit respecter 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. 48⁴¹ 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 à 44, on déduira préalablement de la masse du produit fini les composants suivants:

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

³⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4913).

³⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

³⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

³⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁴⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁴¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

² La teneur minimale en chocolat des chocolats fourrés et des pralinés, se calcule après déduction du poids des ingrédients visés à l'art. 51, al. 2, et du poids du fourrage.

³ La teneur en chocolat des chocolats fourrés et des pralinés, se calcule par rapport au poids total du produit fini, y compris le fourrage.

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 des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao au sens de l'annexe 6 est admise. L'adjonction ne peut dépasser 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.⁴²

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'amidons ainsi que de graisses ou d'huiles animales, à l'exception de la matière grasse lactique, n'est pas admise, sauf si elle est expressément autorisée.⁴³

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 ingrédient visés à l'art. 51, al. 2.

⁴² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁴³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

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.

³ 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.⁴⁴

⁴ Lorsque les produits visés aux articles 34 à 43 et 44 à 46 sont mis en circulation sous forme d'assortiments, leurs dénominations spécifiques peuvent être remplacées par les dénominations «chocolats assortis» ou «chocolats fourrés assortis», ou par une dénomination similaire.⁴⁵

Art. 53 Indications complémentaires

¹ Les indications requises à l'art. 2 OEDA⁴⁶ 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:⁴⁷

- 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;
- e. le chocolat;
- f. le chocolat de ménage;
- g. le chocolat au lait;
- h. le chocolat de ménage au lait;
- i.⁴⁸ le chocolat en poudre;
- j.⁴⁹ le chocolat granulé (chocolat vermicelle) et le chocolat en flocons;
- k.⁵⁰ le chocolat de couverture;

⁴⁴ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁴⁵ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁴⁶ RS **817.022.21**

⁴⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁴⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁴⁹ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁵⁰ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

- l.⁵¹ le chocolat aux noisettes *gianduja*;
- m.⁵² le chocolat au lait granulé (chocolat au lait vermicelle) et le chocolat au lait en flocons;
- n.⁵³ le chocolat au lait de couverture;
- o.⁵⁴ le chocolat au lait et aux noisettes *gianduja*;
- p.⁵⁵ le chocolat à la crème;
- q.⁵⁶ le chocolat au lait écrémé;
- r.⁵⁷ le chocolate a la taza et le chocolate familiar a la taza.

^{1bis} 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 pauvre en graisse en poudre;
- b. le cacao pauvre en graisse ou maigre en poudre, sucré.⁵⁸

² Dans le cas des produits au chocolat vendus à la pièce sous forme d'œufs, de lapins, de coccinelles, etc. 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.⁵⁹

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;

⁵¹ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁵² Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁵³ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁵⁴ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁵⁵ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁵⁶ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁵⁷ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁵⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁵⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 1^{er} mars 2010, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2010 (RO **2010** 885).

- 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 L'étiquette des produits de chocolat qui contiennent des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao doit être complétée par la mention «contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao». Cette mention doit apparaître dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, de manière bien distincte par rapport à cette liste, à proximité de la dénomination spécifique et en caractères gras au moins aussi grands.⁶⁰

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.

Disposition transitoire de la modification du 15 novembre 2006⁶¹

Les denrées alimentaires concernées par les modifications visées aux ch. I et II peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2007. Elles peuvent encore être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

Disposition transitoire de la modification du 11 mai 2009⁶²

Les denrées alimentaires non conformes aux dispositions de la modification du 11 mai 2009 de la présente ordonnance peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 avril 2010. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

⁶⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 1977).

⁶¹ RO 2006 4913

⁶² RO 2009 1977, 2010 885

*Annexe I*⁶³
(art. 2, 13a et 14)

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 glucose: $1,0 \pm 0,2$)	max. 3	% masse ^a
c. Cendres conductimétriques	max. 0,1	% masse ^a

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 présente les caractéristiques suivantes:

a. Matière sèche	min. 62	% masse
b. Teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le glucose: $1,0 \pm 0,1$)	min. 3	% masse ^a
	max. 50	% masse ^a
c. Cendres conductimétriques	max. 0,4	% masse ^a

⁶³ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 1977).

6. Sirop de sucre inversi

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

a. Matière sèche	min. 62	% masse
b. Teneur en sucre inversi (quotient du fructose par le glucose: $1,0 \pm 0,1$)	plus de 50	% masse ^a
c. Cendres conductimétriques	max. 0,4	% masse ^a

7. Sirop de glucose

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

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

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 ^a , exprimé en D-glucose
c. Cendres sulfatées	max. 1	% masse ^a
d. Teneur en fructose	max. 5	% masse ^a

9. Glucose (sucre de raisin ou dextrose) mono-hydraté

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

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

10. Glucose (sucre de raisin 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 ^a
b. Matière sèche	min. 98	% masse
c. Cendres sulfatées	max. 0,25	% masse ^a

11. Sucre de fruits (fructose, lévulose)

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

a. Teneur en fructose	min. 98	% masse ^a
b. Matière sèche	min. 99,5	% masse
c. Cendres sulfatées	max. 0,1	% masse ^a
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 présente les caractéristiques suivantes:

a. Teneur en lactose anhydre	min. 99	% masse ^a
------------------------------	---------	----------------------

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. 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. Il présente les caractéristiques suivantes:

a. Teneur en tréhalose	min. 98	% masse ^a
b. Perte au séchage (60 °C, 5 h)	max. 1,5	% masse
c. Teneur en cendres	max. 0,05	% masse

15. 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. Il présente les caractéristiques suivantes:

a. Teneur en isomaltulose	min. 98	% masse ^a
b. Perte au séchage (60 °C, 5 h)	max. 6,5	% masse

16. D-tagatose

(synonyme: D-lyxo-hexulose) Cétohexose, un épimère de D-fructose inversi en C4. Il est obtenu à partir du D-galactose par isomérisation dans des conditions alcalines en présence de calcium. Il présente les caractéristiques suivantes:

a. Teneur en D-tagatose	min. 98	% masse ^a
b. Perte au séchage (102 °C, 2 h)	max. 0,5	% masse

^a rapporté à la matière sèche

*Annexe Ia*⁶⁴
(art. 3, 11, al. 4, 13 et 15, al. 2)

Produits à base de sucre, sucre dérivé de fruits

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
---------------------	--------	---------

4. Sucre dérivé de fruit

a. Matière sèche	min. 70	% masse
b. Cendres	max. 0,18	% masse

⁶⁴ Introduite par le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

Annexe 2⁶⁵

(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. 6	g par kg
--	--------	----------

2. Massepain

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
-----------------------------------	--------	---------

⁶⁵ Mise à jour selon le ch. II de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4913).

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 4⁶⁶
(art. 31, al. 4, et 32)

Exigences s’appliquant au cacao en poudre, chocolat en poudre et beurre de cacao

1. Cacao en poudre (cacao)

a. Teneur en beurre de cacao	min. 20	% masse ^a
b. Teneur en eau	max. 9	% masse

2. Cacao pauvre en graisse en poudre (cacao maigre en poudre, cacao pauvre en graisse ou maigre, cacao fortement dégraissé en poudre, cacao fortement dégraissé)

Teneur en beurre de cacao	max. 20	% masse ^a
---------------------------	---------	----------------------

3. Chocolat de ménage en poudre (cacao en poudre sucré, cacao sucré) et cacao de ménage en poudre sucré (cacao de ménage sucré, chocolat de ménage en poudre)

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

4. Chocolat de ménage pauvre en graisse ou maigre en poudre (cacao pauvre en graisse en poudre sucré, cacao maigre en poudre sucré, cacao pauvre en graisse ou maigre sucré, cacao fortement dégraissé en poudre sucré, cacao fortement dégraissé sucré, chocolat de ménage fortement dégraissé en poudre) et cacao de ménage pauvre en graisse ou maigre en poudre, sucré (cacao de ménage pauvre en graisse ou maigre sucré, cacao de ménage fortement dégraissé en poudre, sucré, cacao de ménage fortement dégraissé sucré)

Teneur en cacao pauvre en graisse 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’ether de pétrole)	max. 0,5	% masse
c. Teneur en insaponifiables dans le cas de beurre de cacao de pression (déterminée à l’ether de pétrole)	min. 0,35	% masse

^a rapporté à la matière sèche

⁶⁶ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l’O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 1977).

Annexe 567
(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 |

⁶⁷ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 1977).

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

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 vermicelle), chocolat en flocons, chocolat vermicelle

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 vermicelle), chocolat au lait en flocons, chocolat au lait vermicelle

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, 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, bonbons de 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

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 6⁶⁸
(art. 51, al. 1)

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

¹ Les matières grasses végétales sont, seules ou en mélange, des équivalents de beurre de cacao et doivent répondre aux critères suivants:

- a. être des matières grasses végétales non lauriques riches en triglycérides symétriques mono-insaturés du type POP, POSt et StOSt⁶⁹;
- b. être 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. être obtenues uniquement par raffinage ou fractionnement, ce qui exclut de modifier la structure du triglycéride de manière enzymatique.

² Conformément à ces critères, les matières grasses végétales suivantes, obtenues à partir des plantes énumérées ci-dessous, peuvent être utilisées:

Nom commun de la matière grasse végétale	Nom scientifique des plantes à partir desquelles les matières grasses correspondantes peuvent être obtenues
1. Illipé, illipé de Borneo, Tengkwang	<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>

³ L'utilisation de l'huile de coprah peut être autorisée dans le chocolat utilisé pour la fabrication de glaces et de produits glacés similaires.

⁶⁸ Introduite par le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 1977).

⁶⁹ P (acide palmitique);
O (acide oléique)
St (acide stéarique)

