

Projet de
DÉCRET
du2025

relatif aux exigences applicables aux édulcorants naturels, aux denrées alimentaires ayant des propriétés édulcorantes, aux confiseries, aux fèves de cacao, aux produits de cacao et de chocolat, et au miel

Conformément à l'article 18, paragraphe 1, points a), b), g), h) et i), de la loi n°110/1997 sur les denrées alimentaires et les produits du tabac et sur les modifications de certains actes connexes, tels que modifiés par les lois n°119/2000, n°306/2000, n°146/2002, n°131/2003, n°274/2003, n°316/2004, n°120/2008, n°139/2014 et n°180/2016 (ci-après la «loi»), le ministère de l'agriculture dispose ce qui suit:

Paragraphe 1
Objet

Le présent décret intègre la législation pertinente de l'Union européenne¹), fait également suite à la législation directement applicable de l'Union européenne²) et régit

- ¹)directive 98/28/CE de la Commission du 29 avril 1998 instituant une dérogation en ce qui concerne le transport maritime de sucre brut en vrac à certaines dispositions de la directive 93/43/CEE du Conseil relative à l'hygiène des denrées alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE);
Directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine, telle que modifiée par le règlement (CE) n° 1137/2008 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (UE) n° 1021/2013 du Parlement européen et du Conseil;
Directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel, telle que modifiée par la directive 2014/63/UE du Parlement européen et du Conseil;
Directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine, telle que modifiée par le règlement (UE) n° 1021/2013 du Parlement européen et du Conseil;
Directive 2014/63/UE du Parlement européen et du Conseil du 15 mai 2014 modifiant la directive 2001/110/CE du Conseil relative au miel;
Directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.
- ²)Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, tel que modifié;
Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, tel que modifié;
Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires, tel que modifié;
Règlement (CE) n°1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE, tel que modifié;
Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la

- a) le mode de fourniture des informations concernant les édulcorants naturels, les denrées alimentaires ayant des propriétés édulcorantes, les produits de confiserie, les produits de cacao et de chocolat et le miel;
- b) les types d'édulcorants naturels, de produits édulcorants, de confiseries, de produits de cacao, de produits chocolat et de miel, répartis en groupes et sous-groupes;
- c) pour les différents types d'édulcorants naturels, de confiseries, de produits de cacao, de produits de chocolat et de miel: les exigences de qualité, les exigences technologiques, les exigences de qualité liées à la dénomination ainsi que les tolérances négatives de poids autorisées pour les paquets;
- d) pour les fèves de cacao:
 - 1. les régimes de température et humidité relative de l'air pour le stockage;
 - 2. les méthodes de stockage et de manutention lorsqu'ils sont commercialisés;
 - 3. les exigences technologiques minimales; et
- e) les conditions applicables au transport maritime de sucre brut en vrac.

Paragraphe 2 Définitions de certains termes

(1) Au sens du présent décret,

- a) par «édulcorant naturel», on entend tous les types de sucres sous forme de monosaccharides et de disaccharides, ainsi que leurs mélanges et solutions aqueuses;
- b) par «dextrose», on entend le D-glucose purifié cristallisé monohydraté (contenant une molécule d'eau de cristallisation) ou le D-glucose purifié cristallisé anhydre (sans eau de cristallisation);
- c) par «fructose», on entend le D-fructose purifié cristallisé;
- d) par «sucre», on entend le saccharose purifié cristallisé;
- e) par «sucre avec additifs», on entend le sucre auquel ont été ajoutés des arômes³⁾ ou des épices;
- f) par «sucre en poudre avec agents anti-agglomérants», on entend le sucre en poudre auquel de l'amidon natif a été ajouté;
- g) par «sucre candi», on entend le sucre raffiné sous forme de gros cristaux ou d'amas de cristaux, de couleur blanche, jaune à brune;
- h) par «sirop de glucose», on entend une solution aqueuse purifiée et concentrée de sucres, propre à la consommation humaine, obtenue à partir d'amidon, d'inuline ou de leurs combinaisons;
- i) par «sirop de glucose déshydraté», on entend un sirop de glucose partiellement déshydraté contenant au moins 93 % de matière sèche en poids;
- j) par «sucre liquide», on entend une solution aqueuse de saccharose;
- k) par «sucre inversi liquide», on entend une solution aqueuse de saccharose partiellement hydrolysé, dans laquelle la proportion de sucre inversi n'est pas prédominante;
- l) par «sirop de sucre inversi», on entend une solution aqueuse de saccharose, éventuellement cristallisée, ayant subi une inversion partielle par hydrolyse, dans laquelle la teneur en sucre inversi doit dépasser 50 % de la matière sèche en poids;
- m) par «denrée alimentaire ayant des propriétés édulcorantes», on entend une denrée à base de monosaccharides, disaccharides et oligosaccharides obtenus à partir de plantes, contenant d'autres substances organiques et inorganiques naturellement présentes, à laquelle d'autres ingrédients peuvent être ajoutés, et qui est transformée sous différentes formes à l'aide de procédés technologiques appropriés;
- n) par «sucre de canne», on entend le saccharose partiellement purifié obtenu par cristallisation à partir de jus de canne partiellement purifié, sans autre purification que la centrifugation ou le séchage, et caractérisé par des cristaux de saccharose recouverts d'une

directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission, tel que modifié.

³⁾ Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil, tel que modifié.

couche de mélasse de canne;

- o) par «sirop de caramel», on entend une denrée alimentaire de couleur orange clair à brun-orangé foncé et de goût sucré, produite par chauffage de glucides ou par l'ajout d'autres ingrédients.

(2) Aux fins du présent décret, les définitions suivantes s'appliquent également:

- a) par «confiserie», on entend une denrée alimentaire dont l'ingrédient de base est constitué de sucres naturels, d'édulcorants⁴⁾ ou de leurs combinaisons, ainsi que d'autres ingrédients, et qui ne répond pas aux exigences fixées pour les sucres naturels, les produits de cacao et les produits de chocolat;
- b) par «pâte à confiserie», on entend une substance sucrée amorphe, contenant au maximum 3 % d'eau, obtenue à partir d'une solution aqueuse de saccharose et de sirop de glucose.

(3) Aux fins du présent décret, les définitions suivantes s'appliquent également:

- a) par «fèves de cacao», on entend les graines fermentées et séchées du cacaoyer *Theobroma cacao L.*;
- b) par «beurre de cacao», on entend la matière grasse obtenue à partir des fèves de cacao ou de leurs parties;
- c) par «matière grasse de cacao», on entend la matière grasse obtenue à partir des fèves de cacao ou de leurs parties ne répondant pas aux exigences fixées pour le beurre de cacao;
- d) par «poudre de cacao ou cacao», on entend le produit de cacao obtenu à partir de fèves de cacao nettoyées, décortiquées et torréfiées, réduit en poudre et contenant au moins 20 % de beurre de cacao par rapport au poids des matières sèches et au plus 9 % d'eau;
- e) par «chocolat pour la préparation de boissons», «cacao sucré» ou «poudre de cacao sucrée», on entend un produit de cacao composé d'un mélange de cacao et de sucres naturels, d'édulcorants ou de leurs combinaisons, contenant au moins 25 % de cacao;
- f) par «chocolat en poudre», on entend un produit à base de cacao composé d'un mélange de cacao et de sucres naturels, d'édulcorants ou de leurs combinaisons, contenant au moins 32 % de cacao.

(4) Aux fins du présent décret, les définitions suivantes s'appliquent également:

- a) par «grué de cacao», on entend la pâte résultant du concassage des fèves de cacao, préalablement nettoyées et décortiquées;
- b) par «pâte de cacao», on entend la masse résultant du broyage du gruau de cacao;
- c) par «liqueur de cacao», on entend le résidu de cacao résultant de l'extraction du beurre de cacao par pression de la pâte de cacao;
- d) par «composant de cacao», on entend le produit obtenu à partir des fèves de cacao utilisé pour la fabrication de chocolat; mentionné aux points a) à c) et au paragraphe 3., points b) à d);
- e) par «chocolat», on entend produit de chocolat fabriqué à partir d'ingrédients du cacao, de sucres naturels, d'édulcorants ou de leurs combinaisons, ou d'autres ingrédients;
- f) par «chocolat au lait», on entend le produit fabriqué à partir d'ingrédients du cacao, de sucres naturels, d'édulcorants ou d'une combinaison de ceux-ci, ou d'autres ingrédients, contenant au moins 14 % de matières sèches de lait obtenues à partir de lait entier, de lait demi-écrémé ou écrémé, de crème, de crème concentrée ou déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactée;
- g) par «chocolat au lait à cuire», on entend le produit de chocolat fabriqué à partir d'ingrédients du cacao, de sucres naturels, d'édulcorants ou de leurs combinaisons, ou d'autres ingrédients, contenant au moins 20 % de matières sèches de lait obtenues à partir de lait entier concentré ou déshydraté, de lait demi-écrémé ou écrémé, de crème ou de crème concentrée ou déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactée;

⁴⁾ Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, tel que modifié.

- h) par «chocolat blanc», on entend le produit de chocolat fabriqué à partir de beurre de cacao, éventuellement d'autres ingrédients, contenant au moins 14 % de matières sèches de lait obtenues à partir de lait entier concentré ou déshydraté, de lait demi-écrémé ou écrémé, de crème, ou de crème concentrée ou déshydratée, de beurre ou matière grasse lactée, ou d'autres ingrédients, de sucres naturels, d'édulcorants ou d'une combinaison de ceux-ci;
- i) par «chocolat fourré» ou «confiserie au chocolat avec garniture au chocolat», on entend un produit de chocolat dont la couche externe est constituée de chocolat, chocolat au lait, chocolat au lait à cuire ou chocolat blanc, dont la garniture intérieure ne peut pas être composée de produits de boulangerie, de pâtisseries fines, de biscuits ou de crèmes glacées, la portion externe de chocolat représentant au moins 25 % du poids total du produit;
- j) par «chocolate a la taza», on entend un produit de chocolat fabriqué à partir d'ingrédients du cacao, de sucres naturels, d'édulcorants ou de leurs combinaisons, de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs, ou d'autres ingrédients, dont la teneur en farine ou en amidon ne dépasse pas 8 %;
- k) par «chocolate familiar a la taza», on entend un produit de chocolat fabriqué à partir d'ingrédients de cacao, d'édulcorants naturels, d'édulcorants ou de combinaisons de ceux-ci, de farine ou de blé, d'amidon de riz ou de maïs, ou d'autres ingrédients, dans lequel la teneur en farine ou en amidon ne dépasse pas 18 %;
- l) par «bonbon de chocolat», on entend un produit de chocolat de petite taille, constitué de chocolat fourré, d'un type de chocolat ou d'une combinaison ou d'un mélange de chocolats définis aux points e) à h), et d'autres ingrédients comestibles, dont la teneur totale en chocolat est égale à au moins 25 % du poids total du produit.

(5) Aux fins du présent décret, les définitions suivantes s'appliquent également:

- a) par «miel», on entend la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les mélangeant avec leurs propres matières spécifiques, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche;
- b) par «miel de fleurs» ou «miel de nectar», on entend le miel obtenu à partir du nectar des plantes;
- c) par «miel de miellat» ou «miel de forêt», on entend le miel provenant principalement des excréments d'insectes *Hemiptera* suceurs de sève présents sur les parties vivantes des plantes, ou des sécrétions des parties vivantes des plantes;
- d) par «miel en rayons», on entend le miel déposé par les abeilles dans des alvéoles sans couvain, bâties fraîchement par elles ou dans des rayons fins constitués uniquement de cire d'abeille, et vendu dans des rayons fermés entiers ou en morceaux;
- e) par «miel avec morceaux de rayons», on entend le miel contenant un ou plusieurs morceaux de miel en rayons;
- f) par «miel égoutté», on entend le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain;
- g) par «miel centrifugé», on entend le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain;
- h) par «miel pressé», on entend le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, avec ou sans chauffage modéré de 45 °C au maximum;
- i) par «miel destiné à l'industrie» ou «miel industriel», on entend le miel destiné exclusivement à un usage industriel ou à être utilisé comme ingrédient dans d'autres denrées alimentaires qui seront ensuite transformées, et qui peut présenter un goût ou une odeur étrangers, des signes de fermentation débutante, avoir été chauffé ou avoir été obtenu après élimination de substances étrangères organiques ou inorganiques, de sorte qu'une quantité significative de pollen est retirée;

Édulcorants naturels

Paragraphe 3

(1) La classification des édulcorants naturels en types, groupes et sous-groupes est précisée à l'annexe n°1 du présent décret.

(2) Outre les informations spécifiées dans le règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires⁵⁾ et dans la loi et le décret relatifs à certaines méthodes d'étiquetage des denrées alimentaires⁶⁾, les édulcorants naturels sont indiqués dans:

- a) dextrose: nom du sous-groupe;
- b) fructose et sirop de caramel: nom du groupe; et
- c) nom du groupe et du sous-groupe;

(3) Les exigences de qualité sensorielle, physique et chimique applicables aux édulcorants naturels sont énoncées dans les tableaux 1 à 8 de l'annexe 2 du présent décret.

(4) Le sucre blanc et le sucre blanc extra peut être désigné par la dénomination «sucre».

(5) Dans le cas du sucre liquide, du sucre inverti liquide et du sirop de sucre inverti, la teneur en matières sèches solides et la teneur en sucre inverti dans les matières sèches solides sont indiquées.

Paragraphe 4

(1) La dénomination «sucre liquide», «sucre inverti liquide» et «sirop de sucre inverti» peut être complétée par la dénomination «blanc» pour autant que les exigences physiques et chimiques spécifiées à l'annexe 2, tableau 8, du présent décret soient respectées.

(2) Si le sirop de sucre inverti contient des cristaux de sucre, la mention «cristallisé» doit figurer sur l'étiquette.

(3) La dénomination «sirop de glucose» est remplacée par «sirop de glucose-fructose» et la dénomination «sirop de glucose déshydraté» est remplacée par «sirop de glucose-fructose déshydraté» si le produit contient plus de 5 % de fructose sur l'extrait sec et que la teneur en glucose dépasse la teneur en fructose, ou est remplacée par «sirop de fructose-glucose déshydraté» ou «sirop de fructose-glucose déshydraté» si la teneur en fructose dépasse la teneur en glucose.

(4) La teneur en agents antiagglomérants dans le sucre en poudre est autorisée jusqu'à un maximum de 3 %.

(5) Le sucre ne doit pas présenter de bleuissement.

(6) Le sucre doit être stocké à une humidité relative ne dépassant pas 70 %.

⁵⁾ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil, tel que modifié.

⁶⁾ Décret n° 417/2016 relatif à certaines méthodes d'étiquetage des denrées alimentaires.

Paragraphe 5

(1) Dans le cas du dextrose, du fructose, du sucre blanc extra, du sucre blanc, du sucre mi-blanc, du sucre candi, du sucre liquide, du sucre inverti liquide, du sirop de sucre inverti, du sirop de glucose et du sirop de glucose hydraté conditionnés d'un poids inférieur à 20 g, il n'est pas nécessaire que le poids net du produit figure sur l'emballage.

(2) La quantité moyenne d'édulcorants naturels conditionnés destinée au consommateur, à l'exception des conditionnements d'un poids maximal de 20 g en vertu du paragraphe 1, est le poids d'édulcorants naturels conditionnés destinée au consommateur sans l'emballage, compte tenu de l'écart de poids négatif admissible figurant aux tableaux 1 et 2 de l'annexe 3 du présent décret.

(3) Le sirop de glucose peut être désigné par les termes «sirop d'amidon». Le sirop de glucose déshydraté peut être désigné par les termes «sirop d'amidon déshydraté».

Paragraphe 6

Denrées alimentaires ayant des propriétés édulcorantes

(1) La classification des denrées alimentaires ayant des propriétés édulcorantes en types, groupes et sous-groupes est précisée à l'annexe 4 du présent décret.

(2) Outre les informations visées dans le règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dans la loi et dans le décret relatif à certaines méthodes d'étiquetage des denrées alimentaires, le groupe et le sous-groupe sont indiqués pour les denrées alimentaires ayant des propriétés édulcorantes.

Paragraphe 7

Transport maritime de sucre brut en vrac

(1) Le transport maritime de sucre brut en vrac est autorisé dans des récipients, des conteneurs ou des cuves qui ne sont pas utilisés exclusivement pour le transport de denrées alimentaires si

- a) ces récipients, conteneurs ou cuves ont été nettoyés avant le chargement du sucre brut de sorte que les résidus de la cargaison précédente et les résidus d'autres impuretés soient éliminés, et
- b) la cargaison de sucre brut n'a pas été précédée d'un transport de liquides en vrac.

(2) Une documentation détaillée doit être conservée lors du transport maritime de sucre brut en vrac. Cette documentation doit contenir une description précise et détaillée de la cargaison immédiatement antérieure transportée dans le récipient, le conteneur ou la cuve, ainsi que de la méthode et de l'efficacité du processus de nettoyage utilisé avant le transport du sucre brut. Cette documentation doit également faire l'objet de l'étiquetage clair et indélébile, dans une ou plusieurs langues de l'Union européenne: «Ce produit doit être raffiné avant d'être utilisé pour la consommation humaine.»

(3) La documentation visée au paragraphe 2 doit accompagner le lot pendant toute la durée du transport jusqu'à l'installation de raffinage du sucre et une copie de celle-ci doit être conservée dans ladite installation.

(4) La documentation visée au paragraphe 2 et une copie de celle-ci doivent être présentées pour inspection à la demande de l'autorité de contrôle ⁷⁾.

⁷⁾ Paragraphe 14 de la loi n° 110/1997 sur les denrées alimentaires et les produits du tabac et modifiant certaines lois connexes, telle que modifiée.

(5) Le sucre brut transporté par voie maritime dans des récipients, conteneurs ou cuves non destinés exclusivement au transport de denrées alimentaires ne peut être considéré comme apte à être utilisé comme denrée alimentaire ou comme ingrédient d'une denrée alimentaire que s'il a fait l'objet d'un raffinage complet et efficace.

(6) La procédure de nettoyage des récipients, conteneurs ou cuves avant le chargement du sucre brut, visée au paragraphe 1, point a), doit être effectuée de manière à exclure tout risque compromettant la sécurité sanitaire du sucre raffiné, compte tenu de la nature de la cargaison transportée.

Paragraphe 8 **Confiseries**

(1) La classification des confiseries en groupes et sous-groupes est précisée à l'annexe n °5 du présent décret.

(2) Outre les informations visées dans le règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dans la loi et dans le décret relatif à certaines méthodes d'étiquetage des denrées alimentaires, le groupe et le sous-groupe sont indiqués pour les denrées alimentaires ayant des propriétés édulcorantes.

(3) Les exigences de qualité et les exigences technologiques applicables aux confiseries sont énoncées à l'annexe 6 du présent décret.

(4) Les exigences physiques et chimiques relatives à la qualité des confiseries sont définies à l'annexe 7 du présent décret.

(5) La quantité moyenne de confiseries conditionnées destinées aux consommateurs est le poids des confiseries conditionnées destinées au consommateur sans l'emballage, compte tenu de l'écart de poids négatif admissible figurant à l'annexe 8 du présent décret.

Paragraphe 9 **Fèves de cacao**

(1) Les fèves de cacao doivent être stockées séparément des substances à fortes odeurs et arômes.

(2) Elles doivent être protégées de la lumière directe du soleil lors de leur mise sur le marché.

(3) La teneur en humidité des fèves de cacao ne doit pas dépasser 8 % au moment de leur mise sur le marché.

(4) Les fèves de cacao doivent être conservées à une humidité relative ne dépassant pas 70 %.

Produits de cacao

Paragraphe 10

(1) La classification des produits de cacao en groupes est précisée à l'annexe 9 du présent décret.

(2) Outre les informations visées dans le règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dans la loi et dans le décret relatif à certaines méthodes d'étiquetage des denrées alimentaires, le groupe est indiqué pour les produits de cacao.

(3) Dans le cas du chocolat en poudre et du chocolat destiné à la préparation d'une boisson, la teneur totale en extrait sec de cacao, exprimée en pourcentage en poids, doit être indiquée par les mentions «extrait sec de cacao: au moins ... %» ou «teneur en extrait sec de cacao: au moins ... %».

(4) Le cacao et les mélanges de cacao et de sucre doivent porter la mention «à teneur réduite en matières grasses» si la teneur en beurre de cacao est inférieure à 20 % par rapport au poids sec du produit. La teneur réelle en beurre de cacao doit être indiquée sur l'étiquette.

(5) L'ajout d'arômes imitant le goût du chocolat ou des matières grasses laitières est interdit dans le cacao en poudre, le cacao en poudre à teneur réduite en matières grasses, le chocolat en poudre, le chocolat destiné à la préparation de boissons et le chocolat destiné à la préparation de boissons à teneur réduite en matières grasses.

Paragraphe 11

(1) Les exigences physiques et chimiques relatives à la qualité du cacao en poudre sont définies à l'annexe 10 du présent décret.

(2) Les exigences physiques et chimiques relatives à la qualité du beurre de cacao sont définies à l'annexe 11 du présent décret.

(3) La quantité moyenne de produits de cacao conditionnés destinés aux consommateurs est le poids des produits de cacao conditionnés destinés au consommateur sans l'emballage, compte tenu de l'écart de poids négatif admissible figurant à l'annexe 12 du présent décret.

Produits à base de chocolat

Paragraphe 12

(1) La classification des produits de chocolat en groupes figure à l'annexe 13 du présent décret.

(2) Outre les informations contenues dans le règlement relatif à la fourniture de denrées alimentaires aux consommateurs, dans la loi et dans le décret relatif à certaines méthodes d'étiquetage des denrées alimentaires, les éléments suivants, relatifs aux produits de chocolat, sont indiquées:

- a) le nom du groupe;
- b) l'ingrédient aromatisant; et
- c) dans le cas des chocolats et des chocolats fourrés, le type de garniture ou d'insert et, dans le cas des chocolats fourrés, le type de couche extérieure conformément à l'article 2, paragraphe 4, point i).

(3) Si le nom du chocolat est accompagné de la désignation

- a) «vermicelle» ou «en flocons», le produit doit être mis sur le marché sous forme de vermicelles ou de flocons et doit contenir au moins 32 % de matière sèche totale de cacao, au moins 12 % de beurre de cacao et au moins 14 % de matière sèche de cacao non grasse;
- b) «givrage», le produit doit contenir au moins 35 % de matière sèche totale de cacao, au moins 31 % de beurre de cacao et au moins 2,5 % de matière sèche de cacao non grasse; ou
- c) chocolat aux noisettes «gianduja» ou une dénomination dérivée du mot «gianduja», le produit doit être constitué de chocolat contenant au moins 32 % de matière sèche totale de cacao et au moins 8 % de matière sèche non grasse de cacao et de noisettes finement broyées en quantités d'au moins 20 g et d'au plus 40 g de noisettes par 100 g du produit; les ingrédients supplémentaires suivants peuvent être ajoutés:
 1. du lait ou du lait en poudre obtenu à partir de lait entier partiellement ou totalement déshydraté, de lait demi-écrémé ou de lait écrémé, de crème, ou de crème concentrée ou déshydratée, en quantité telle que la teneur totale en matières solides laitières du produit final est inférieure ou égale à 5 % en poids du produit; ou
 2. des amandes et autres fruits à coque, entiers ou concassés, en quantité telle que la teneur totale de ces ingrédients, y compris les noisettes, ne dépasse pas 60 % du poids total du produit.

(4) Si le nom du chocolat au lait est accompagné de la désignation:

- a) «vermicelle» ou «en flocons», le produit doit être mis sur le marché sous forme de vermicelles ou de flocons et doit contenir au moins 20 % de matière sèche totale de cacao, au moins 12 % de matière sèche de lait obtenue à partir de lait entier partiellement ou totalement déshydraté, de lait demi-écrémé ou de lait écrémé, de crème ou de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matières grasses provenant du lait, et au moins 12 % de matière grasse totale, comprise comme la somme des teneurs en beurre de cacao et en matières grasses provenant du lait;
- b) «givrage», le produit doit contenir au moins 31 % de matières grasses totales, soit la somme des teneurs en beurre de cacao et en matières grasses laitières; ou
- c) chocolat au lait aux noisettes «gianduja» ou une dénomination dérivée du mot «gianduja», le produit doit être fabriqué à partir de chocolat au lait contenant au moins 10 % d'extrait sec de lait, obtenu à partir de lait entier concentré ou déshydraté, de lait demi-écrémé ou de lait écrémé, de crème ou de crème concentrée ou déshydratée, de beurre ou de matières grasses du lait et de noisettes finement broyées en quantité d'au moins 15 g et d'au plus 40 g pour 100 g de produit; des amandes et d'autres types de fruits à coque, entiers ou concassés, peuvent être ajoutés en une quantité telle que la teneur totale, y compris la noisette, ne dépasse pas 60 % du poids total du produit.

(5) Si le mot «lait» dans la dénomination de la denrée alimentaire «chocolat au lait» est remplacé par le mot

- a) «crème», le produit doit contenir au moins 5,5 % de matières grasses provenant du lait; ou
- b) «lait écrémé», la teneur totale en matières grasses laitières du produit ne peut dépasser 1 %.

(6) Des informations sur la qualité supérieure du produit ou des descriptions relatives aux caractéristiques de qualité peuvent être ajoutées au nom du chocolat, du chocolat au lait et des enrobages de chocolat faits de chocolat ou de chocolat au lait, à condition que

- a) le chocolat contienne au moins 43 % de matière sèche totale de cacao et au moins 26 % de beurre de cacao;
- b) le chocolat au lait contient au moins 30 % de matière sèche totale de cacao, au moins 18 % de matière sèche de lait et au moins 4,5 % de matière grasse laitière dans la matière sèche de lait, provenant de lait entier, de lait partiellement écrémé ou écrémé partiellement ou totalement déshydraté, de crème ou de crème partiellement ou

- totalelement déshydratée, de beurre ou de matière grasse laitière; et
- c) le glaçage de chocolat contient au moins 16 % de matière sèche de cacao non grasse.

Paragraphe 13

(1) Dans le cas du chocolat, du chocolat au lait, du chocolat au lait à cuire, du chocolate a la taza et du chocolate familiar a la taza, l'étiquette doit indiquer la teneur en extrait sec total des ingrédients du cacao, exprimée en pourcentage du poids total du produit, au moyen des mentions «au moins ... % de matière sèche de cacao» ou «teneur en matière sèche de cacao: au moins ... %».

(2) Si du chocolat, du chocolat au lait, du chocolat au lait à cuire, du chocolat blanc, des chocolats fourrés ou des bonbons de chocolat sont vendus simultanément dans un même emballage sous forme de mélange, le produit ne peut être étiqueté que sous l'appellation «assortiment de chocolats», «gamme de chocolats fourrés» ou une appellation similaire. Dans ce cas, une seule liste d'ingrédients peut être fournie pour l'ensemble des chocolats de l'assortiment.

(3) D'autres ingrédients peuvent être ajoutés au chocolat, au chocolat au lait, au chocolat au lait à cuire, au chocolat blanc, au chocolate a la taza et au chocolate familiar a la taza, jusqu'à un maximum de 40 % du poids total du produit.

(4) Il est interdit d'ajouter au chocolat, au chocolat au lait, au chocolat au lait à cuire, au chocolat blanc, au chocolate a la taza et au chocolate familiar a la taza:

- a) des matières grasses animales ne provenant pas exclusivement du lait, ou
- b) de la farine, de l'amidon granulé ou en poudre, à l'exception du chocolate a la taza et du chocolate familiar a la taza.

(5) Il est interdit d'ajouter des arômes imitant le goût du chocolat ou des matières grasses laitières au chocolat, au chocolat au lait, au chocolat au lait à cuire, au chocolat blanc, au chocolate a la taza et au chocolate familiar a la taza.

(6) Les pourcentages des ingrédients spécifiés et leurs valeurs dans les produits de chocolat sont calculés comme suit:

- a) le pourcentage des ingrédients spécifiés dans le chocolat, le chocolat au lait, le chocolat au lait à cuire, le chocolat blanc, le chocolate a la taza et le chocolate familiar a la taza est calculé après déduction du poids des ingrédients comestibles ajoutés;
- b) dans le cas des chocolats fourrés et des confiseries au chocolat, le pourcentage des ingrédients spécifiés est calculé après déduction du poids des ingrédients comestibles ajoutés et du poids de la garniture; ou
- c) la teneur en pourcentage du type de chocolat utilisé dans les chocolats fourrés et les bonbons de chocolat est calculée par rapport au poids total du produit fini, y compris la garniture.

Paragraphe 14

(1) Les exigences de qualité physique et chimique applicables aux produits de chocolat sont énoncées à l'annexe 14, tableau 1, du présent décret.

(2) Outre le beurre de cacao, les matières grasses végétales énumérées à l'annexe 14, tableau 2, du présent décret peuvent être ajoutées au chocolat, au chocolat au lait, au chocolat au lait pour la cuisson, au chocolat blanc, au chocolate a la taza et au chocolate familiar a la taza. Toutefois, leur proportion ne peut excéder 5 % dans le produit, après déduction du poids total de tous les autres ingrédients comestibles utilisés, et la teneur minimale en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao ne peut être réduite.

(3)Le chocolat auquel des matières grasses végétales peuvent être ajoutées conformément au paragraphe 2 doit porter la mention: «contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao». Cette indication doit figurer dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, mais clairement séparée de celle-ci et dans des caractères majuscules d'au moins la même taille que ceux utilisés pour les ingrédients.

(4)La quantité moyenne de produits de chocolat conditionnés destinés au consommateur est le poids des produits de chocolat conditionnés destinés au consommateur sans l'emballage, compte tenu de l'écart de poids négatif admissible, tel que prévu à l'annexe 15 du présent décret.

(5)L'utilisation d'huile de coco est autorisée dans les chocolats utilisés pour la fabrication de crèmes glacées.

Miel

Paragraphe 15

(1)Le miel est divisé en miel de fleurs et miel de miellat, en fonction de son origine.

(2)Selon la méthode d'obtention ou de transformation commerciale, le miel est divisé en

- a) miel centrifugé,
- b) miel en rayons,
- c) miel pressé,
- d) miel égoutté,
- e) miel avec morceaux de rayons, et
- f) miel destiné à l'industrie.

(3)Outre les mentions spécifiées dans le règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dans la loi et dans le décret relatif à certaines méthodes d'étiquetage des denrées alimentaires, le miel doit également être étiqueté

- a) par origine, conformément au paragraphe 1,
- b) par méthode d'obtention ou de transformation commerciale, conformément au paragraphe 2, et
- c) selon le ou les pays d'origine où il a été collecté; s'il provient de plus d'un pays, les pays d'origine où il a été collecté sont indiqués sur l'étiquette dans le champ visuel principal par ordre décroissant de leur proportion en poids, ainsi que le pourcentage représenté par chacun de ces pays d'origine; pour chaque proportion individuelle du mélange, une tolérance de 5 % est admise, calculée sur la base de la documentation de traçabilité de l'entité commerciale.-

(4)L'étiquetage du miel, à l'exception du miel destiné à l'industrie, peut être complété par:

- a) une appellation d'origine régionale, territoriale ou locale, à condition que le produit provienne entièrement de la source d'origine indiquée;
- b) en ce qui concerne l'origine du miel visée au paragraphe 1, par la dénomination «miel monofloral» ou «mélange de miel»;
- c) des informations sur l'origine des fleurs ou des parties de plantes dont il provient, à condition que le produit provienne entièrement ou principalement de cette source et qu'il présente les caractéristiques organoleptiques, physiochimiques et microscopiques appropriées correspondant à l'origine spécifiée; ou
- d) les critères spécifiques de sa qualité.

(5)Dans le cas du miel centrifugé, pressé ou égoutté, il n'est pas nécessaire d'indiquer l'origine visée au paragraphe 1 et la méthode d'obtention et de transformation commerciale

visée au paragraphe 2 et le produit ne peut être étiqueté que comme «miel».

(6) Le miel destiné à l'industrie doit porter, à proximité de sa dénomination, une indication précisant qu'il est uniquement destiné à la cuisson, à la pâtisserie ou à d'autres transformations.

Paragraphe 16

(1) Le miel destiné à l'industrie est désigné par les mentions «miel destiné à l'industrie» ou «miel industriel» sur les contenants de transport, les emballages et les documents commerciaux. Si du miel destiné à l'industrie est ajouté à un autre type de miel, le mélange ainsi obtenu doit être désigné comme «miel destiné à l'industrie» ou «miel industriel».

(2) Si le miel destiné à l'industrie est utilisé comme ingrédient dans un aliment composé de plusieurs ingrédients, le mot «miel» peut être utilisé dans la dénomination de cette denrée alimentaire à la place des mentions «miel destiné à l'industrie» ou «miel industriel». Cependant, les mentions «miel destiné à l'industrie» ou «miel industriel» doivent toujours figurer dans la liste des ingrédients.

(3) Dans le cas des emballages contenant du miel d'un poids net inférieur à 30 grammes, les noms des pays d'origine peuvent être remplacés par un code à deux lettres conformément à la norme internationale ISO 3166-1 (code alpha-2).

(4) Les exigences de qualité sensorielle, physique et chimique applicables au miel sont énoncées à l'annexe 16 du présent décret.

(5) Aucune autre denrée alimentaire, y compris les additifs alimentaires, ne peut être ajoutée au miel lorsqu'il est mis sur le marché ou utilisé dans un produit destiné à la consommation humaine, et aucune substance autre que le miel ne peut y être ajoutée. Le miel est principalement composé de divers sucres, principalement du glucose et du fructose, ainsi que d'autres substances telles que des acides organiques, des enzymes et des particules solides capturées lors de la récolte. Le miel doit être exempt de matières organiques ou inorganiques étrangères à sa composition.

(6) Le pollen ou tout autre composant spécifique du miel ne peut être retiré du miel, sauf si cela ne peut être évité lors de l'élimination de matières étrangères organiques ou inorganiques.

Paragraphe 17

(1) Le pollen, qui est un constituant naturel du miel, n'est pas considéré comme un ingrédient du miel conformément à l'article 2, paragraphe 2, point f), du règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

(2) Le miel, à l'exception du miel destiné à l'industrie, ne peut:

- a) présenter de saveurs ou d'odeurs étrangères;
- b) commencer à fermenter ou à mousser;
- c) être chauffé à un point tel que ses enzymes naturels soient détruits ou fortement inactivés; ou
- d) avoir une acidité modifiée artificiellement.

(3) La quantité moyenne de miel ou de produits à base de miel conditionnés destinés au consommateur est le poids du miel ou de produits à base de miel destinés au consommateur sans l'emballage, compte tenu de l'écart de poids négatif autorisé tel que défini à l'annexe 17 du présent arrêté.

(4) Le miel de fleurs peut être étiqueté comme «miel de nectar».

Paragraphe 18
Réglementations techniques

Le présent décret a été notifié conformément à la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information.

Paragraphe 19
Dispositions transitoires

Les édulcorants naturels, les denrées alimentaires ayant des propriétés édulcorantes, les confiseries, les fèves de cacao, les produits de cacao et de chocolat et le miel mis sur le marché ou étiquetés avant la date d'entrée en vigueur du présent décret conformément aux exigences du décret n° 76/2003 fixant les exigences applicables aux édulcorants naturels, au miel, aux confiseries, à la poudre de cacao et aux mélanges de cacao et de sucre, au chocolat et aux bonbons au chocolat, dans la version en vigueur avant la date d'entrée en vigueur du présent décret, peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.

Paragraphe 20
Dispositions abrogatoires

Sont abrogés:

1. Le décret n° 76/2003 fixant les exigences applicables aux édulcorants naturels, au miel, aux confiseries, à la poudre de cacao et aux mélanges de cacao et de sucre, au chocolat et aux bonbons au chocolat;
2. Le décret n° 43/2005 modifiant le décret n° 76/2003 fixant les exigences applicables aux édulcorants naturels, au miel, aux confiseries, à la poudre de cacao et aux mélanges de cacao et de sucre, au chocolat et aux bonbons au chocolat;
3. Le décret n° 148/2015 modifiant le décret n° 76/2003 fixant les exigences applicables aux édulcorants naturels, au miel, aux confiseries, à la poudre de cacao et aux mélanges de cacao et de sucre, au chocolat et aux bonbons au chocolat, tel que modifié par le décret n° 43/2005.

Paragraphe 21
Date d'entrée en vigueur

Le présent décret entre en vigueur le 14 juin 2026.

Ministre de l'agriculture:

Classification des édulcorants naturels en types, groupes et sous-groupes

Type	Groupe	Sous-groupe
dextrose	dextrose	dextrose monohydratée
		dextrose anhydre
	sirop de glucose	-
	sirop de glucose déshydraté	-
fructose, pur	fructose, pur	-
sucre	sucre blanc extra sucre blanc sucre mi-blanc	cristallisé
		brut
		sucre en poudre/sucre en poudre sans agents antiagglomérants
	sucre avec additifs ^{*)}	-
	sucre en poudre avec agents anti-agglomérants	-
	sucre candi	-
	sucre liquide	-
	sucre inverti liquide	-
sirop de sucre inverti	-	
sucre de canne	-	
sirop de caramel	sirop de caramel	-

^{*)} avec indication d'un arôme ou d'une épice spécifique

Exigences de qualité sensorielle, physique et chimique pour les édulcorants naturels

Tableau 1
Exigences physiques et chimiques pour la dextrose

	Dextrose (D-glucose) (% minimum en poids de matière sèche)	Matière sèche (% minimum en poids)	Cendres sulfatées (% maximum en poids de matière sèche)
dextrose monohydratée	99,5	90,0	0,25
dextrose anhydre	99,5	98,0	0,25

Tableau 2
Exigences physiques et chimiques pour le sirop de glucose et le sirop de glucose déshydraté

	matière sèche (% minimum en poids de matière sèche)	Équivalent en dextrose exprimé en D-glucose (% minimum en poids)	Cendres sulfatées (% maximum en poids de matière sèche)
sirop de glucose	70,0	20,0	1,0
sirop de glucose déshydraté	93,0	20,0	1,0

Tableau 3
Exigences physiques et chimiques pour le fructose

	teneur en fructose (% minimum en poids)	teneur en glucose (% maximum en poids)	perte lors du séchage (% maximum en poids)	cendres conductimétriques (% maximum en poids)	couleur de la solution à 420 nm (UI maximale)
fructose, pur	98,0	0,5	0,5	0,1	30,0

Tableau 4
Exigences physiques et chimiques pour le sucre

Produit	Saccharose polarimétrique (% minimum en poids)	Sucre inverti (% maximum en poids)	Perte lors du séchage (% maximum en poids)	Couleur de la solution à 420 nm (UI maximale)
sucre blanc extra	99,7	0,04	0,06	22,5
sucre blanc	99,7	0,04	0,06	45
sucre mi-blanc	99,5	0,1	0,1	150
sucre avec additifs	85,0	-	1,25	-
sucre en poudre contenant des agents	96,7	0,1	0,7	-

antiagglomérants				
sucres candi	98,5	-	1,0	-

Remarque: une teneur maximale de 50 mg/kg de matière insoluble est autorisée pour les groupes sucre extra blanc, sucre blanc, sucre mi-blanc.

Tableau 5
Évaluation physique et chimique du sucre blanc et blanc extra

	Sucre blanc extra	Sucre blanc
Nombre total maximal de points	8	-
dont:	6	-
Cendres – nombre maximal de points		
Couleur en solution — nombre maximal de points	3	-
Type de couleur — nombre maximal de points	4	9

Remarque: un point correspond à

- 0,0018 % de la teneur en cendres déterminée par conductimétrie selon la méthode de la commission internationale pour l'uniformisation des méthodes d'analyse des sucres (I.C.U.M.S.A.).
- 7,5 unités de coloration de la solution déterminée selon la méthode ICUMSA (UI),
- 0,5 unité de type de couleur, déterminé selon la méthode Brunswick.

Tableau 6
Classement du saccharose cristallisé en fonction de la taille des particules

Longueur du côté maille de l'écran de commande (mm)			
	sucres cristallisés	sucres bruts	sucres en poudre
2,00 - 0,40	70,0 au minimum		
0,00 - 0,16 à 1,00		au moins 70 15, au maximum	
0,80 - 0,40			10,0, au maximum
Moins de 0,40			90,0 au minimum

Tableau 7
Exigences sensorielles pour le saccharose cristallisé

sucres cristallisés	mélange fluide de cristaux de granulométrie uniforme
sucres bruts	mélange fluide de cristaux plus petits ou concassés de granulométrie uniforme
sucres en poudre	mélange fluide de cristaux finement concassés
sucres de canne	mélange fluide de cristaux de granulométrie uniforme recouverts d'une pellicule de mélasse de canne
sucres candi	mélange de gros cristaux et de leurs agrégats, de couleur blanche, jaune à brune

Tableau 8
Exigences physiques et chimiques pour les solutions aqueuses de sucre

Produit	Matière solide par réfractométrie (% minimum en poids)	Sucre inverti dans la matière sèche (% poids)	pH	Cendres conductimétriques dans matière sèche (% maximum en poids)	Couleur de la solution à 420 nm (Maximum ICUMSA)
sucre liquide	62,0	3 au maximum ^{*)}	-	0,1	45,0
sucre blanc liquide	62,0	3, au maximum	-	0,1	25,0
sucre inverti liquide	62,0	plus de 3 ^{**)} 50, au maximum	-	0,4	-
sucre blanc inverti liquide	62,0	plus de 3 50, au maximum	-	0,1	25,0
sirop de sucre inverti	62,0	plus de 50	-	0,4	-
sirop de sucre blanc inverti	62,0	plus de 50	-	0,1	25,0

^{*)} rapport entre le fructose et le glucose anhydre $1,0 \pm 0,2$

^{**)} rapport entre le fructose et le glucose anhydre $1,0 \pm 0,1$

Écarts de poids négatif admissible d'édulcorants naturels conditionnés destinés au consommateur

Tableau 1

Écarts de poids négatif admissible d'édulcorants naturels sous forme cristallisée conditionnés, destinés au consommateur

Poids de l'emballage	Écart de poids négatif admissible
jusqu'à 50 g	- 10,0 %
51 à 250 g	- 4,0 %
251 à 500 g	- 3,0 %
501 à 1000 g	- 2,0 %
1001 g et plus	- 1,0 %

Tableau 2

Écarts de poids négatif admissible de solution aqueuse d'édulcorants naturels conditionnée destinée au consommateur

Poids de l'emballage	Écart de poids négatif admissible
jusqu'à 300 ml	- 5,0 %
301 à 1000 ml	- 4,0 %
1001 ml et plus	- 3,0 %

Annexe 4 du décret n° .../2025 Coll.

Classification des denrées alimentaires ayant des propriétés édulcorantes par types, groupes et sous-groupes

Type	Groupe	Sous-groupe
denrées alimentaires ayant des propriétés édulcorantes	par nom commun de la plante ^{*)}	par traitement technologique ^{**)}

^{*)} Par exemple: noix de coco, chicorée, agave, date.

^{**)} Par exemple: sucre, sirop, pâte.

Classification des confiseries en groupes et sous-groupes

Type	Groupe	sous-groupe	
confiseries	sucre et mélasses caramélisés	selon l'ingrédient aromatisant utilisé	
	dragée		
	gelée d'agar-agar		
	gelée d'amidon		
	gelée de pectine		
	autres gelées		
	rahat loukoum		
	halva		
	nougat turc		
	confiseries à base de réglisse		en fonction de la garniture/de l'insert utilisé
	confiseries à base de guimauve		
	nougat		
	bonbons comprimés		
	gouttes		
	bonbons durs		
	bonbons fourrés		
	massepain		
	confiseries fondantes		
	gommes à mâcher à bulles		
	gomme à mâcher en tablette		
	gomme à mâcher en dragées		

Exigences de qualité et technologiques pour les confiseries

Dénomination de la confiserie	Exigences de qualité et de sécurité.
sucres et mélasses caramélisés	confiseries fabriquées à partir d'une solution aqueuse de saccharose et de sirop de glucose, ou d'autres ingrédients tels que le lait, le lait concentré, la crème, la crème concentrée, le beurre, la graisse de beurre ou la graisse végétale, ou leurs combinaisons
dragée	confiserie de consistance ferme à dure fabriquée à partir d'une solution aqueuse de saccharose et de sirop de glucose ou d'autres ingrédients, formée par l'application progressive de couches à base de sucre ou sans sucre autour d'un insert qui forme le centre de la confiserie
gelée	confiserie fabriquée à partir d'une solution aqueuse de saccharose et de sirop de glucose, et éventuellement d'autres ingrédients, de consistance gélatineuse obtenue par l'ajout d'agents gélifiants
rahat loukoum	gelée d'amidon enrobée d'un mélange de sucre glace et d'amidon, éventuellement avec l'ajout d'autres ingrédients
halva	confiserie de consistance pâteuse fabriquée à partir d'une masse de confiserie fouettée avec un agent moussant et des matières grasses ou d'autres ingrédients
nougat turc	confiserie à base de sucre, de blanc d'œuf, de miel, de fruits à coque secs ou d'autres ingrédients
confiseries à base de réglisse	confiseries à base de solution sirop de saccharose et de glucose, de farine ou d'autres ingrédients dont l'ingrédient caractéristique est l'extrait de réglisse
confiseries à base de guimauve ou marshmallow	confiserie de consistance légère, mousseuse et moelleuse, obtenue en fouettant une solution aqueuse de saccharose, de sirop de glucose et de gélatine avec l'ajout éventuel d'autres ingrédients
nougat	confiseries à base de sucre, de fruits à coque grillés, de graines oléagineuses ou de graisses végétales, ou combinaisons de celles-ci, avec l'ajout éventuel d'autres ingrédients
bonbons comprimés	confiseries produites par compression de mélanges en poudre aromatisée et colorée d'édulcorants naturels ou d'édulcorants ⁴⁾ et éventuellement d'autres ingrédients
gouttes	confiseries non fourrées, de consistance dure, fabriquées à partir de pâte de confiserie et éventuellement d'autres ingrédients, par coulée, pressage ou étirement
bonbons durs	confiseries de consistance dure fabriquées à partir de bonbons ou d'autres ingrédients, sous forme de bâtonnets, de barres ou de sucettes
bonbons fourrés	confiseries de consistance dure fourrées, constituées de bonbons contenant au moins 13 % de garniture intérieure solide, semi-solide, liquide ou poudreuse
massepain	confiserie de consistance semi-solide constituée d'au moins 1 partie de pâte d'amande brute, composée d'au moins 50 % d'amandes sans coquille et de 50 % ou plus de sucre, et pas plus de 1 partie de sucre en poudre, éventuellement additionnée d'autres ingrédients
confiseries fondantes	confiseries de consistance semi-solide à solide, de structure cristallisée fine, obtenues à partir d'une solution aqueuse de sirop de saccharose et de glucose, ou d'autres ingrédients, par un procédé de cristallisation perturbée pour former une masse cristallisée fondante
gomme à mâcher	confiserie de consistance nettement gommeuse à élastique, fabriquée à

	partir d'une solution aqueuse de sirop de saccharose et de glucose, d'agents de plasticité, d'émulsifiants, d'arômes et éventuellement d'autres ingrédients
--	---

Remarque: le nom du produit de confiserie peut être utilisé pour désigner un type spécifique de chocolat visé à l'annexe 13 du présent décret, à condition que la teneur en chocolat soit d'au moins 5 %.

Exigences de qualité physique et chimique pour les confiseries

Produit	Humidité (en % maximum en poids)
sucres et mélasses caramélisés	-
dragée	-
gelée	22,0
rahat loukoum	20,0
halva	20,0
nougat turc	8,0
confiseries à base de réglisse	19,0
confiseries à base de guimauve	25,0
nougat	-
bonbons comprimés avec glucose	10,0
autres bonbons comprimés	7,0
gouttes coulées	5,0
gouttes pressées	5,0
gouttes étirées	6,0
bonbons durs	6,0
bonbons fourrés	-
massepain	-
confiseries fondantes	12,0
gomme à mâcher	7,5 ^{*)}

^{*)} à + 105 °C

Écarts de poids négatif admissible de confiseries conditionnées destinées au consommateur

Poids de l'emballage	Écart de poids négatif admissible
jusqu'à 105 g	- 10,0 %
106 à 150 g	- 8,0 %
151 à 250 g	- 5,0 %
251 à 500 g	- 3,0 %
501 à 1000 g	- 2,0 %
1001 g et plus	- 1,0 %

Remarque: dans le cas des produits en sachet, la proportion de brisures fines ne peut dépasser 2 % en poids pour les gouttes et les bonbons fourrés, et 5 % en poids pour les bonbons comprimés.

Classement des produits de cacao en groupes

Type	Groupe
produit de cacao	poudre de cacao
	poudre de cacao à teneur réduite en matières grasses
	chocolat en poudre
	chocolat pour la préparation de boissons
	chocolat pour la préparation de boissons à teneur réduite en matières grasses

Exigences physiques et chimiques pour la poudre de cacao

Produit	Teneur en beurre de cacao dans matière sèche (% en poids)	Teneur en humidité (en % maximum en poids)
poudre de cacao	20,0 au minimum	9,0
poudre de cacao à teneur réduite en matières grasses	moins de 20,0	9,0

Exigences physiques et chimiques pour le beurre de cacao

Produit	Substances insaponifiables (déterminées à l'éther de pétrole) en % maximum en poids	Teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique) en % maximum en poids
beurre de cacao	0,50	1,75
beurre de cacao pressé	0,35	1,75

Écarts de poids négatif admissible de produits de cacao conditionnés destinés au consommateur

Poids de l'emballage	Écart de poids négatif admissible
jusqu'à 100 g	- 5,0 g
101 à 250 g	- 3,0 g
251 à 500 g	- 2,0 g
501 à 1000 g	- 1,0 g

Classification des produits de chocolat en groupes

Type	Groupe
produit de chocolat	chocolat/chocolat noir
	chocolat au lait
	chocolat blanc
	chocolat au lait à cuire/chocolat au lait de ménage
	chocolate a la taza
	chocolate familiara a la taza
	bonbon de chocolat/praline

Exigences physiques et chimiques pour les produits de chocolat

Tableau 1
Exigences physiques et chimiques pour les produits de chocolat (en % en poids)

Groupe	Teneur en beurre de cacao (minimale)	Teneur en matière sèche non grasse de cacao (minimale)	Teneur totale en matière sèche de cacao (minimale)	Matières grasses provenant du lait (minimale)	Teneur totale en matières grasses*) (minimale)	Teneur en matière sèche du lait (minimale)	Teneur en farine ou en amidon
chocolat	18,0	14,0	35,0	-	-	-	-
chocolat au lait	-	2,5	25,0	3,5	25,0	14,0	-
chocolat au lait à cuire	-	2,5	20,0	5,0	25,0	20,0	-
chocolat blanc	20,0	-	-	3,5	-	14,0	-
chocolate a la taza	18,0	14,0	35,0	-	-	-	8,0, au maximum
Chocolate familiara a la taza	18,0	12,0	30,0	-	-	-	pas plus de 18,0

*) teneur totale en matières grasses = somme de la teneur en beurre de cacao et de la teneur en matières grasses du lait

Tableau 2
Matières grasses végétales autorisées dans les produits de chocolat

Dénomination commune de la graisse végétale	Nom botanique de la plante à partir de laquelle ces matières grasses peuvent être obtenues
1. beurre d'illipé, suif de Bornéo ou de beurre de Tengkwang	<i>Shorea spp.</i>
2. Huile de palme	<i>Elæis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
3. Sal	<i>Shorea robusta</i>
4. Karité (beurre de bambou, huile de karité)	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garacinia indica</i>
6. Huile de noyau de mangue	<i>Magnifera indica</i>

Remarque: les graisses susmentionnées doivent répondre aux exigences suivantes:

- doit être exempt d'acide laurique et présenter une teneur élevée en triglycérides symétriques de type POP, POSt et StOSt*),
- être miscible en toute proportion avec le beurre de cacao et compatible avec ses caractéristiques physiques (point de fusion et température de cristallisation, vitesse de fusion, nécessité du tempérage),

c) ne peut être obtenu que par raffinage ou fractionnement, à l'exclusion de toute modification enzymatique de la structure des triglycérides.

^{*)} P = acide palmitique, O = acide oléique, St = acide stéarique

Écart de poids négatif admissible de produits de chocolat conditionnés destinés au consommateur

Tableau 1

Écart de poids négatif admissible de produits de chocolat conditionnés destinés au consommateur, à l'exception des bonbons de chocolat

Poids de l'emballage	Écart de poids négatif admissible
jusqu'à 50 g	- 10,0 %
51 à 100 g	- 5,0 %
101 à 250 g	- 3,0 %
250 à 500 g	- 2,0 %
501 à 1000 g	- 1,0 %

Tableau 2

Écart de poids négatif admissible de bonbons de chocolat conditionnés destinés au consommateur

Poids de l'emballage	Écart de poids négatif admissible
jusqu'à 105 g	- 10,0 %
106 à 150 g	- 8,0 %
151 à 250 g	- 5,0 %
251 à 500 g	- 3,0 %
501 à 1000 g	- 2,0 %
1001 g et plus	- 1,0 %

Exigences de qualité sensorielle, physique et chimique pour le miel

Tableau 1
Exigences de qualité sensorielle pour le miel

Produit	consistance et apparence	goût ^{*)}	couleur
miel de fleurs	légèrement à très visqueux, liquide, partiellement à entièrement cristallisé	nettement sucré à âpre	clair et aqueux avec une nuance verdâtre, jaunâtre à jaune doré
miel de miellat	légèrement à très visqueux, liquide, partiellement à entièrement cristallisé	sucré, éventuellement épicé à légèrement âpre	brun foncé avec une nuance brun rougeâtre

^{*)} La saveur et l'odeur des miels diffèrent, mais sont dues à l'origine de la plante.

Tableau 2
Exigences chimiques et physiques pour le miel

Exigence	Miel		
	de fleurs	de miellat	destiné à l'industrie ou industriel
somme des teneurs en fructose et glucose (somme des deux) (au minimum, en % en poids)	60,0	45,0 ¹⁾	-
teneur en saccharose (au maximum, en % en poids)	5,0 ²⁾	5,0	5,0
teneur en eau (au maximum, en % en poids)	20,0 ³⁾	20,0	23,0 ⁴⁾
teneur en substances insolubles dans l'eau (au maximum, en % en poids) ⁵⁾	0,10	0,10	0,10
conductivité électrique (mS.cm ⁻¹) ⁶⁾	0,8 au maximum ⁷⁾	0,8 au minimum ⁸⁾	-
teneur en acide gras (maximale en milliéquivalents d'acide par 1 000 g)	50	50	80
activité de diastase (degrés minimaux sur l'échelle de Schade) ⁹⁾	8	8	-
hydroxyméthylfurfural (maximum mg/kg) ¹⁰⁾	40 ¹¹⁾	40	-

¹⁾ S'applique également aux mélanges de miel de miellat avec du miel de fleurs.

²⁾ une teneur maximale en saccharose de 10,0 % est autorisée dans le miel d'acacia (*Robinia pseudoacacia*), de luzerne (*Medicago sativa*), de banksia (*Banksia menziesii*), de vesce (*Hedysarum*), d'eucalyptus (*Eucalyptus camadulensis*), de leatherwood (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia miliganii*) et d'agrumes (*Citrus spp.*). Une teneur en saccharose maximale de

15,0 % est autorisée pour le miel de lavande (*Lavandula spp.*) et le miel de bourrache officinale (*Borago officinalis*).

- 3) Une teneur en eau maximale de 23,0 % est autorisée pour le miel de bruyère (*Calluna*).
- 4) Une teneur en eau maximale de 25,0 % est autorisée pour le miel de bruyère (*Calluna*) destiné à l'industrie.
- 5) Une teneur maximale en substances insolubles dans l'eau de 0,50 % en poids est autorisée pour le miel pressé.
- 6) Exceptions: miels d'arbousier (*Arbutus unedo*), de bruyère (*Erica*), d'eucalyptus (*Eucalyptus camaldulensis*), de tilleul (*Tilia spp.*), de bruyère commune (*Calluna vulgaris*), de Manuka (*Leptospermum*) et de myrte Melaleuca (*Melaleuca spp.*).
- 7) S'applique à tous les miels, à l'exception du miel de miellat, de châtaigne et des miels énumérés dans la remarque 6.
- 8) S'applique au miel de miellat et au miel de châtaignier et à leurs mélanges, à l'exception de ceux énumérés dans la remarque 6.
- 9) Un indice d'au moins 3 sur l'échelle de Schade est admissible pour les miels à faible teneur en enzymes naturelles (par exemple, les miels d'agrumes) et dont la teneur en hydroxyméthylfurfural est inférieure ou égale à 15 mg/kg.
- 10) Une teneur maximale en hydroxyméthylfurfural de 80 mg/kg est autorisée pour les miels déclarés comme étant originaires de régions à climat tropical et pour les mélanges contenant exclusivement de tels miels.
- 11) Ne s'applique pas aux miels ayant une faible teneur en enzymes naturelles (par exemple, les miels d'agrumes) et une teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) inférieure ou égale à 15 mg/kg, présentant un indice d'au moins 3 sur l'échelle de Schade.

Annexe 17 du décret n° .../2025 Coll.

Écarts de poids négatif admissible de miel conditionné destiné au consommateur

Poids de l'emballage	Écart de poids négatif admissible
jusqu'à 100 g	- 8,0 %
101 à 250 g	- 5,0 %
251 à 500 g	- 3,0 %
501 g	- 1,0 %