

exclusivement avec du sucre raffiné, du sucre cristallisé, de la cassonade ou du sucre roux et des fruits ou jus de fruits, frais, ou conservés.

Ne sont pas considérées comme des falsifications des produits :

- 1^o L'addition d'acide tartrique ou d'acide citrique purs dans la limite de deux grammes par kilogramme de produit ;
- 2^o L'addition de cochenille en vue d'en aviser la couleur,

Mais les produits qui ont subi ces additions perdent tout droit à l'appellation « confiture pur fruit ».

Leur dénomination peut toutefois être accompagnée de la mention « pur sucre ».

Lorsque l'addition d'acide tartrique ou d'acide citrique purs dépasse la limite de deux grammes par kilogramme de produit, la dénomination employée doit être immédiatement suivie du mot « fantaisie » ou « acidulé ».

Ne sont pas considérées comme des falsifications, en ce qui concerne les confitures, gelées et marmelades :

1^o La substitution partielle ou totale au sucre d'une autre matière sucrée alimentaire, mais à la condition que la dénomination soit immédiatement suivie du mot « fantaisie » ou « glucosé », ou de tout autre qualificatif indiquant cette substitution ;

2^o La coloration, par d'autres matières colorantes que la cochenille, mais à la condition que la dénomination soit immédiatement suivie du mot « fantaisie » ou « coloré » ;

3^o L'aromatisation, par addition d'essences naturelles ou artificielles, mais à la condition que la dénomination soit immédiatement suivie du mot « fantaisie » ou « arôme artificiel » ;

4^o L'addition de gélose, de gélatine, de gomme ou d'empois, mais à la condition que la dénomination soit immédiatement suivie de l'indication du produit ajouté.

Il est interdit de détenir ou de transporter en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre, sous les dénominations qui précèdent, des confitures, gelées et marmelades contenant plus de quarante grammes d'eau pour cent grammes de produit.

Il est interdit d'employer dans la fabrication des confitures, gelées et marmelades, des fruits, parties de fruits ou jus de fruits conservés par addition d'un produit antiseptique.

Exception est faite pour l'acide sulfureux, qui peut être employé à la conservation des fruits ou parties de fruits desséchés, dans la limite de cent milligrammes par kilogramme de produit sec.

Cacaos et chocolats. — La dénomination « *pâte de cacao* » est réservée à la pâte obtenue par l'écrasement des amandes de cacao torréfiées, décortiquées et dégermées, de façon à ne pas contenir plus de 2% de débris de coques et de germes, privée ou non d'une partie de sa matière grasse par expression à chaud, additionnée ou non de beurre de cacao.

43

Les dénominations « cacao en poudre, poudre de cacao » sont réservées au produit obtenu par la pulvérisation, après dégraissage partiel, de la pâte de cacao.

N'est pas considérée comme une falsification l'addition aux amandes de cacao destinées à la préparation de la poudre de cacao, de carbonates alcalins ou d'alcalis, à la condition que la quantité ajoutée ne dépasse pas 5 grammes 75 centigrammes de carbonate de potassium ou une quantité équivalente d'un autre carbonate alcalin par 100 grammes de cacao supposé sec et dégraissé et que la poudre ainsi obtenue ait conservé, sans addition d'aucune substance susceptible de l'acidifier, une réaction légèrement acide.

La dénomination employée pour désigner les produits visés au présent article doit être accompagnée du mot « solubilisé ».

La dénomination « *beurre de cacao* » est réservée à la matière grasse extraite des amandes de cacao ayant subi ou non le traitement destiné à la préparation des poudres de cacao solubilisé.

44

Les dénominations « *chocolat* », « *cacao sucré* » sont réservées au produit obtenu par le mélange de sucre et de pâte de cacao ou de poudre de cacao en proportion telle que cent grammes du produit contiennent au moins trente-deux grammes de pâte ou de poudre de cacao.

45

Doivent porter la dénomination « *sucre au chocolat* », « *sucre chocolaté* » ou « *sucre au cacao* », les mélanges de sucre et de pâte de cacao ou de poudre de cacao contenant moins de trente-deux grammes de pâte ou de poudre de cacao pour cent grammes de produit.

46

Lorsque l'arôme est dû, même en partie, à des matières aromatiques artificielles, si le nom d'un parfum naturel figure dans la dénomination, celle-ci doit être accompagnée de la mention « arôme artificiel » ou du mot « vanilliné » ;

Ne sont pas considérés comme falsification :

1^o L'addition de matières sucrées alimentaires autres que le sucre, de matières amylacées ou de matières comestibles quelconques, mais à la condition que la dénomination soit suivie d'une mention faisant connaître la quantité et la nature des matières ajoutées ;

Toutefois, les dénominations « *chocolat lacté* », « *chocolat au lait* », « *cacao lacté* », « *cacao au lait* » peuvent être employées pour désigner les produits contenant quinze pour cent au moins de matières solides obtenues par l'évaporation du lait pur, écrémé ou non ;

47

2^o L'emploi de pâte ou de poudre de cacao solubilisé dans les conditions visées par le présent décret, mais à la condition que la dénomination soit suivie du mot « solubilisé » ;

3^o Le vernissage des objets en chocolat au moyen de gomme laque ou de benjoin.

Les sucreries enrobées dans une couverture de chocolat peuvent être désignées sous une dénomination comprenant les mots « au chocolat », à la condition que ladite couverture soit constituée exclusivement par du chocolat.