

## Aide-mémoire : quels sont les « critères de qualité » du chocolat ?

### Contexte

La [Directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine](#) stipule les exigences légales pour le chocolat dans l'UE. Le contenu de cette directive doit être transposé dans le droit national par les États membres de l'UE, raison pour laquelle ces exigences sont également ancrées dans des directives nationales. L'article 3.5 de la Directive 2000/36/CE stipule que les désignations « chocolat » et « chocolat au lait » peuvent être complétées par des mentions ou des qualificatifs se rapportant à des « critères de qualité », pour autant qu'ils satisfassent à certaines conditions relatives à la teneur en matière sèche totale de cacao et en beurre de cacao, ainsi qu'en matière sèche de lait et en matière grasse de lait.

Le 1<sup>er</sup> février 2024, ces exigences ont été reprises dans la législation suisse. Les ch. 6.5 et 7.8 ont été ajoutés à l'annexe 6 de [Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible \(ODAIÖV\)](#) :

### 6.5 Chocolat portant une mention de qualité

Si la dénomination spécifique «chocolat» est complétée par une mention se rapportant à des critères de qualité, le produit doit présenter les caractéristiques suivantes:

- |    |                               |   |
|----|-------------------------------|---|
| a. | Matière sèche totale de cacao | min. 43 % masse<br>(rapporté à la part de chocolat) |
| b. | dont beurre de cacao          | min. 26 % masse<br>(rapporté à la part de chocolat) |

### 7.8 Chocolat au lait portant une mention de qualité

Si la dénomination spécifique «chocolat au lait» est complétée par une mention se rapportant à des critères de qualité, le produit doit présenter les caractéristiques suivantes:

- |    |                               |   |
|----|-------------------------------|---|
| a. | Matière sèche totale de cacao | min. 30 % masse   |
| b. | Matière sèche lactique        | min. 18 % 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. | dont matière grasse lactique  | min. 4,5 % masse  |

## Quels sont les attributs reconnus comme « critères de qualité » en Suisse ?

En Suisse, les attributs qui impliquent une qualité supérieure sont considérés comme des critères de qualité. Par exemple, des termes tels que « fin », « bon », « premium », « extra », « supérieur », « noble », « excellence », « grand cru », « de luxe ». Pour le chocolat au lait, l'indication « lait entier » est également considérée comme un critère de qualité.

Les termes qui se réfèrent généralement à la couleur, au goût ou à la consistance ne sont pas considérés comme des critères de qualité. Par exemple, les termes tels que « noir », « amer », « doux-amer », « doux », « fondant » ou autres.

Au sein de l'UE, il n'existe pas d'interprétation uniforme des attributs considérés comme des critères de qualité. A l'exportation, il faut tenir compte des interprétations respectives des marchés d'exportation.