



## Annexe 2

### I - Définition professionnelle du praliné

*(adoptée par le Bureau Directeur du 29 avril 1999)*

#### 1. Praliné

Le praliné est un produit de confiserie, généralement à usage de fourrage, composé d'un mélange intime et broyé comprenant, d'une part, au minimum 50 % d'amandes douces d'amandier et/ou de noisettes, décortiquées et éventuellement torréfiées et, d'autre part, de sucre.

Si des fruits à coque\* autres que les amandes et les noisettes sont utilisés, le nom du ou des fruits à coque doit accompagner la dénomination de vente du praliné (praliné pistache, par exemple).

#### 2. Fourrage au praliné

Produit constitué de praliné tel que défini ci-dessus, et d'autres ingrédients.

Le pourcentage de praliné figure dans l'étiquetage du produit (liste des ingrédients, ...) et est calculé sur la base de la composition ci-dessus définie.

---

\* *L'arachide n'est pas considérée comme un "fruit à coque"*