

## CODE D'USAGES « PAPILOTES »

10 janvier 2013

### Définition fondée sur les usages loyaux de la profession

#### **A) Description**

Les papillotes sont des bonbons de chocolat ou des confiseries, entourés d'un papier intérieur et présentés dans une enveloppe individuelle, tels que définis ci-après.

Il s'agit plus précisément d'un assortiment composé de :

- Bonbons de chocolat à fourrages variés (crème-confiseur<sup>1</sup>, praliné, pâte d'amandes, nougat, ganache,...)<sup>2</sup> additionnés le cas échéant de nougats<sup>3</sup> et/ou de calisson
- Et/ou
- Pâtes de fruits<sup>4</sup>

#### **B) Description des caractéristiques essentielles de l'enveloppement**

Chaque papillote est enveloppée individuellement. L'enveloppement comprend, d'une part, un papier entourant le produit qui comporte un texte (rébus, maxime, proverbe, dessin humoristique, etc....) et d'autre part, une enveloppe extérieure opaque colorée ou métallisée ou paraffinée pliée à double torsade des deux côtés du bonbon et ses extrémités sont découpées en franges.

#### **C) Mentions d'étiquetage**

Certaines papillotes peuvent en outre comporter une tirette-pétard et peuvent alors porter l'appellation « papillotes cosaques ». La présence d'une tirette pétard doit être clairement mentionnée sur l'emballage. Le terme « papillotes » peut également être accompagné ou non de la mention « Lyonnaises » ou « type lyonnaises », en référence à l'origine historique de la papillote.

La dénomination de vente doit refléter la composition du produit ou de l'assortiment et indiquer ses caractéristiques essentielles.

#### Exemples :

- « Papillotes cosaques – Assortiments de bonbons de chocolat fourrés avec tirecttes-pétard »
- « Papillotes Lyonnaises – Assortiment de pâtes de fruits et de bonbons de chocolat fourrés »
- « Papillotes - Assortiment de nougats et nougats enrobés de chocolat »

<sup>1</sup> La crème-confiseur est un mélange de sucre et de glucose avec des arômes variés: menthe, framboise, citron, pêche, etc..

<sup>2</sup> Tels que définis en Annexe du décret du 13 juillet 1976 relatif aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine

<sup>3</sup> Produit de confiserie tel que défini dans le Code d'Usages du nougat

<sup>4</sup> Produit de confiserie à base de sucres et de pulpes de fruits tel que défini dans le Code d'Usages de la pâte de fruits