

Code d'usages « Praliné »
Adopté par le conseil d'administration
Révisé le 14 octobre 2020.

1) Le « Praliné » ou « Pralin »

1) Description

- 1.1** Le praliné est un produit de confiserie, généralement utilisé comme fourrage. Il consiste en un mélange broyé, composé : d'une part d'au moins 50% d'amandes douces d'amandier et/ou de noisettes décortiquées et éventuellement torréfiées et, d'autre part, de sucre (saccharose).
- 1.2** Afin d'assurer une information parfaite du consommateur, la dénomination d'un fruit à coque évoquée dans la liste des ingrédients d'un praliné doit être assortie d'une mention relative à l'état physique dans lequel il se trouve ou au traitement spécifique qu'il a subi, au cas où l'omission de cette information serait susceptible d'induire le consommateur en erreur.
- 1.3** Si des fruits à coque¹ autres que des amandes ou des noisettes sont utilisés, le nom du ou des fruits à coque devra accompagner la dénomination de vente du praliné (par exemple : « *Praliné pistache* »).

2) Ingrédients facultatifs

- 2.1** Dans le praliné ainsi défini est autorisé l'ajout d'autres ingrédients utilisés à des fins d'aromatisation (ci-après « *ingrédients facultatifs* »).
- 2.2** La quantité de ces ingrédients facultatifs ne doit pas dépasser 20% du poids total du praliné, étant noté que la teneur en fruits à coque d'un praliné ne doit pas être inférieure à 50%.
- 2.3** Si un ingrédient facultatif est utilisé, le nom dudit ingrédient, s'il est considéré comme caractéristique du produit, devra accompagner la dénomination de vente du praliné (par exemple : « *Praliné à la pâte de cacao* »)

3) Ingrédients améliorants

- 3.1** L'utilisation d'additifs alimentaires², à l'exception des édulcorants, est admise dans le praliné. Le sucre (saccharose) étant un ingrédient noble du praliné, il ne pourrait être admis que celui-ci soit substitué par un édulcorant.
- 3.2** L'utilisation d'arômes³ est admise dans le praliné sous réserve qu'il s'agisse d'arômes naturels. Seuls les arômes naturels qui n'imitent pas la saveur du praliné ou des fruits à coque peuvent être utilisés.

¹ L'arachide n'est pas considérée comme un fruit à coque.

² Dans le respect des conditions prescrites par la réglementation.

³ Dans le respect des conditions prescrites par la réglementation.

4) Appellation « *Pur praliné* »

- 4.1 Un praliné auquel aucun ingrédient facultatif ou arôme n'a été ajouté peut bénéficier de l'appellation « *Pur praliné* », ou de toute autre mention pouvant avoir le même sens pour le consommateur.

5) Appellation « *Praliné à l'ancienne* » ou « *Praliné traditionnel* »

- 5.1 Un praliné auquel aucun ingrédient facultatif ou arôme n'a été ajouté peut bénéficier de l'appellation « *Praliné à l'ancienne* » ou « *Praliné traditionnel* » sous réserve que le produit ait été obtenu à partir de fruits à coques entiers, torréfiés, et de sucre (saccharose) cuit, voire caramélisé. Le sucre cuit et les fruits à coque doivent être broyés ensemble pour obtenir une texture plus ou moins grossière.

II) Le « *Fourrage au praliné* »

1) Description

- 1.1 Le « *Fourrage au praliné* » est composé de « *Praliné* » tel que défini ci-dessus (comportant au minimum 50% de fruits à coque, auquel d'autres ingrédients facultatifs ont éventuellement été ajoutés dans la limite de 20% comme indiqué au point 2.2) et de tout autre ingrédient
- 1.2 L'utilisation d'additifs et d'arômes est admise dans le fourrage au praliné, sous réserve que le fabricant respecte les conditions prescrites par la réglementation.

2) Indication du pourcentage

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