

# Ordonnance Souveraine du 18 juin 1928 concernant la dénomination la détention, le transport et la vente des sucres, glucoses, miel, de la confiserie, de confitures, gelées, marmelades, des cacao et chocolats et du suc de réglisse

---

Type	Texte réglementaire
Nature	Ordonnance Souveraine
Date du texte	18 juin 1928
Publication	<a href="#">Journal de Monaco du 28 juin 1928</a> <sup>[1 p.9]</sup>
Thématiques	Protection de la santé et politiques de santé ; Commercial - Général ; Produits et services

---

Lien vers le document : <https://legimonaco.mc/tnc/ordonnance/1928/06-18-L002009@1928.06.29>

**LEGIMONACO**

[www.legimonaco.mc](http://www.legimonaco.mc)

## Table des matières

Titre I - Sucres, glucoses, miels .....	3
1° Sucre .....	3
2° Glucose .....	3
3° Miel .....	4
Titre II - Confiserie .....	4
Titre III - Confitures, gelées, marmelades .....	5
Titre IV - Cacaos et chocolats .....	6
Titre V - Sucs de réglisse .....	7
Titre VI - Dispositions générales .....	7
Notes .....	9
Liens .....	9

Vu l'ordonnance du 27 juin 1907 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et sur la falsification des denrées alimentaires ;

Vu les articles 2 et 9, paragraphe 2, de la loi n° 89, du 3 janvier 1925, portant que des ordonnances rendues après avis du Conseil d'État, détermineront les mesures nécessaires pour assurer l'exécution des articles 435 à 440 du Code pénal ;

## **Titre I - Sucres, glucoses, miels**

### **1° Sucre**

#### **Article 1er**

La dénomination « sucre raffiné » est réservée au sucre en grains, en pains, en tablettes ou en morceaux, contenant au moins 99 grammes 5 de saccharose pour 100 grammes de produit sec, ainsi qu'aux semoules et poudres qui en proviennent.

La dénomination « sucre blanc cristallisé » est réservée au sucre contenant plus de 98 et moins de 99,5 % de saccharose.

Les dénominations « sucre de bas titrage » et « sucre roux » sont réservées au sucre renfermant plus de 85 et moins de 98 % de saccharose.

La dénomination « cassonade » est réservée au sucre brut de canne.

La dénomination « candi » ou « maillettes » est réservée au saccharose obtenu en gros cristaux, par cristallisation lente des dissolutions de sucre.

Les dénominations « vergeoise », « bâtarde », sont réservées aux produits inférieurs, à l'état solide, provenant du raffinage du sucre.

La dénomination « mélasse » est réservée aux produits inférieurs à l'état liquide, provenant de la fabrication ou du raffinage du sucre de canne ou de betteraves.

La dénomination « sucre inverti » est réservée au produit obtenu par la transformation du sucre en un mélange de glucose et de lévulose.

Le sucre inverti ne doit pas renfermer plus de 20 % de sucre non inverti, de 25 % d'eau, ni plus de 0,5 % de matières minérales. Il ne doit renfermer aucune substance toxique. Son acidité maximum doit correspondre à 35 centigrammes d'acide sulfurique pour 100 grammes de produit.

#### **Article 2**

Il est interdit de détenir ou de transporter, en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre, pour l'alimentation humaine, des mélasses contenant soit des substances toxiques, soit plus de 12 % de matières minérales quelconques.

#### **Article 3**

Ne constitue pas une falsification la coloration artificielle des sucres dans les conditions déterminées par arrêté ministériel.

### **2° Glucose**

#### **Article 4**

La dénomination « glucose massé » est réservée à la matière sucrée obtenue par saccharification des matières amylacées au moyen d'un acide, présentant une acidité maximum correspondant à 5 décigrammes d'acide sulfurique pour 100 grammes de produit, contenant au plus :

- 25 % d'eau ;
- 15 % de dextrine ;
- 1,5 % de matières minérales ;

et ne contenant aucune substance toxique.

Les dénominations « glucose cristal », « sirop cristal », sont réservées à la matière sucrée obtenue par saccharification des matières amylacées au moyen d'un acide, présentant une acidité maximum correspondant à 2 décigrammes d'acide sulfurique pour 100 grammes de produit, contenant au plus :

- 25 % d'eau ;
- 45 % de dextrine ;

- 1 % de matières minérales ;

et ne contenant aucune substance toxique.

La dénomination « maltose » est réservée à la matière sucrée obtenue par saccharification des matières amylacées par voie biologique.

### 3° Miel

#### Article 5

La dénomination « miel » s'applique exclusivement au miel produit par les abeilles.

Toutefois, lorsque pendant la période normale de production du miel, les abeilles ont été nourries à l'aide du sucre ou de substances sucrées autres que le miel, le produit obtenu ne peut être désigné que sous la dénomination « miel de sucre »

La dénomination « miel » ne peut être employée pour désigner un miel caramélisé par chauffage ou contenant plus de 25 % d'eau.

#### Article 6

N'est pas considérée comme une falsification l'addition au miel de matières sucrées alimentaires, mais à la condition que ces matières soient pures. Ce mélange ne peut être désigné que sous la dénomination « miel artificiel » ou « miel fantaisie ».

Il peut être coloré dans les conditions fixées par arrêtés ministériels.

## Titre II - Confiserie

#### Article 7

Les produits de la confiserie auxquels s'appliquent les dispositions du présent titre comprennent : les fruits confits, les pâtes de fruits et les sucreries.

Sont considérées comme « sucreries » toutes les préparations alimentaires dans lesquelles le sucre constitue l'élément dominant, à l'exclusion des confitures, gelées et marmelades.

#### Article 8

Ne sont pas considérés comme des falsifications, en ce qui concerne les produits visés au présent titre :

- 1° L'emploi de matières sucrées autres que le saccharose (miel, sucre inverti, glucose massé, glucose cristal, maltose) à condition que rien, dans la dénomination employée ou dans les mentions qui l'accompagnent, ne puisse laisser supposer que les produits ont été préparés exclusivement au sucre ;
- 2° L'emploi du talc, dans la limite de 1 gramme par kilogramme du produit et à la condition que cette substance serve exclusivement à en saupoudrer la surface ;
- 3° L'emploi, dans la préparation des dragées et pralines, d'amidon, de dextrine ou de matières amylacées, mais dans une proportion inférieure à 4 grammes de dextrine ou d'amidon pour 100 grammes de l'enrobage. Lorsque cette proportion est dépassée, les produits ainsi préparés doivent être désignés sous les dénominations « dragées farine », « pralines farine », « demi-farine », « deux tiers farine », « trois quarts farine » suivant la proportion de matières amylacées employées dans l'enrobage desdites dragées ou pralines ;
- 4° La présence de faibles quantités de cire, de blanc de baleine, d'huiles végétales, de vaseline ou de paraffine pures, de fécule ou d'amidon, par suite de l'emploi de ces substances pour la préparation de la surface des appareils de fabrication en contact avec les produits ;
- 5° La substitution totale ou partielle de gélatine, de géluse, d'empois de fécule ou d'amidon, à la gomme ou au blanc dans les produits fabriqués habituellement avec de la gomme ou du blanc d'œuf, mais à la condition que la dénomination des produits ainsi préparés ne contienne pas le mot « gomme » et soit suivie immédiatement du qualificatif « fantaisie » ;
- 6° La coloration, dans les conditions fixées par les arrêtés prévus à l'article 26 de la présente ordonnance. Toutefois, en ce qui concerne les sucreries contenant du suc de réglisse, la partie colorée des produits devra renfermer au moins 4 % de suc de réglisse ;
- 7° La décoloration par l'acide sulfureux des fruits destinés à être confits ;
- 8° L'aromatization à l'aide de produits naturels ou synthétiques dans les conditions fixées à l'article 26. Toutefois, dans le cas où l'aromatization est obtenue, même partiellement, par un parfum synthétique, si le nom d'un parfum naturel ou d'un fruit parfumé figure dans la dénomination, celle-ci doit être accompagnée de la mention « arôme artificiel ».

## Article 9

Est autorisé l'emploi de l'or, de l'argent, de l'aluminium purs pour la métallisation des sucreries.

## Titre III - Confitures, gelées, marmelades

### Article 10

Les dénominations « confiture de... », « gelée de... », « marmelade de... », suivies d'une indication d'un nom de fruit, sont réservées aux produits obtenus exclusivement avec du sucre raffiné, du sucre cristallisé, de la cassonade ou du sucre roux et des fruits frais ou jus de fruits frais ou conservés dans les conditions fixées par l'article 14 de la présente ordonnance.

Ont seuls droit à la mention « pur sucre et fruits » les produits ainsi définis.

### Article 11

Ne sont pas considérées comme les falsifications des produits ainsi définis :

- 1° L'addition d'acide tartrique ou d'acide citrique purs dans la limite de 2 grammes par kilogramme de produit ;
- 2° L'addition de cochenille en vue d'en aviver la couleur.

Mais les produits qui ont subi ces additions perdent tout droit à l'appellation « confitures 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 2 grammes par kilogramme de produit, la dénomination employée doit être immédiatement suivie du mot « fantaisie » ou « acidulée ».

### Article 12

Ne sont pas considérées comme des falsifications en ce qui concerne les confitures, gelées et marmelades visées aux articles 10 et 11 ci-dessus :

- 1° 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° La coloration par d'autres matières colorantes que la cochenille, dans les conditions fixées par les arrêtés prévus à l'article 26 de la présente ordonnance, mais à la condition que la dénomination soit immédiatement suivie du mot « fantaisie » ou « coloré » ;
- 3° L'aromatisation par addition d'essences naturelles ou artificielles dans les conditions fixées par les arrêtés prévus à l'article 26 de la présente ordonnance, mais à la condition que la dénomination soit immédiatement suivie du mot « fantaisie » ou « arôme artificiel » ;
- 4° 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.

Toutefois, la dénomination doit être immédiatement suivie du qualificatif « artificiel » lorsque le produit est à la fois acidulé, coloré, aromatisé artificiellement et qu'il a subi l'addition de l'un des produits visés au paragraphe 4 du présent article.

### Article 13

Il est interdit de détenir ou de transporter en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre sous la dénomination indiquée aux articles 10 et 11 qui précèdent, des confitures, gelées ou marmelades contenant plus de 40 grammes d'eau pour 100 grammes de produit.

### Article 14

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'anhydride sulfureux qui peut être employé à la conservation de fruits ou parties de fruits desséchés dans la limite de 100 milligrammes par kilogramme de produit sec.

## **Titre IV - Cacaos et chocolats**

### **Article 15**

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 d'une partie de sa matière grasse par expression à chaud, additionnée ou non de beurre de cacao.

### **Article 16**

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

### **Article 17**

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 gr. 75 de carbonate de potassium ou une quantité équivalente de carbonates alcalins 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 ».

Le qualificatif « soluble » ne peut être ajouté à la dénomination des poudres de cacao visées soit à l'article 16 ci-dessus, soit au présent article.

Le qualificatif « pur » s'applique exclusivement au produit défini à l'article 16 ci-dessus, ainsi qu'à ce même produit solubilisé sans addition de substances chimiques.

### **Article 18**

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.

### **Article 19**

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 100 grammes de produit contiennent au moins 32 grammes de pâte ou de poudre de cacao.

### **Article 20**

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 32 grammes de pâte ou de poudre de cacao pour 100 grammes de produit.

### **Article 21**

Ne sont pas considérées comme des falsifications en ce qui concerne les produits visés au présent titre :

1° L'addition de matières aromatiques naturelles ou artificielles, dans les conditions fixées par les arrêtés prévus à l'article 26 de la présente ordonnance. Toutefois, 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 » ;

2° 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 15 % au moins de matières solides obtenues par l'évaporation du lait pur, écrémé ou non ;

3° L'emploi de pâte ou de poudre de cacao solubilisé dans les conditions visées par l'article 17 de la présente ordonnance, mais à la condition que la dénomination soit suivie du mot « solubilisé » ;

4° Le vernissage des objets en chocolat au moyen de gomme laque ou de benjoin.

## Article 22

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.

Toutefois, n'est pas considérée comme une falsification l'incorporation au chocolat de couverture de matières comestibles quelconques dans la limite de 5 % du poids total de cette couverture.

## Titre V - Sucrs de réglisse

### Article 23

La dénomination « suc de réglisse », accompagnée ou non du qualificatif « pur », est réservée au produit obtenu par extraction de tout ou partie des matières solubles contenues dans la racine de réglisse et contenant au plus 15 % d'eau. Ce produit peut seul être désigné sous le qualificatif de « pur ».

### Article 24

Ne sont pas considérées comme des falsifications :

- 1° L'addition au suc de réglisse de produits aromatiques dans les conditions déterminées par les arrêtés prévus à l'article 26 de la présente ordonnance ;
  - 2° L'addition de matières sucrées alimentaires ou de gomme, à condition que le produit contienne encore 6 % de glycyrrhizine.
- Toutefois, la dénomination du produit ainsi additionné ne peut être accompagnée du qualificatif « pur » ;
- 3° L'addition de matières sucrées alimentaires, de gomme, de matières féculentes et de dextrine.

Ce mélange peut être encore désigné sous l'appellation « suc de réglisse », à la condition qu'il contienne au moins 1,5 % de glycyrrhizine.

La dénomination employée doit être accompagnée d'un qualificatif faisant connaître la nature des produits ajoutés.

## Titre VI - Dispositions générales

### Article 25

Il est interdit d'employer pour les enveloppes, emballages, récipients en contact direct avec les produits visés à la présente ordonnance, de l'étain contenant plus de 1/2 % de plomb et plus de 3 % de tout autre métal.

### Article 26

Est interdit l'emploi, dans la fabrication des produits visés par les règlements :

- 1° De matières autres que celles dont l'usage est déclaré licite et dont le mode d'emploi est réglementé par arrêté pris par le Ministre d'État, après avis du comité d'hygiène publique ;
- 2° De produits chimiques aromatiques autres que ceux autorisés dans les conditions ci-dessus.

### Article 27

Dans les établissements où s'exerce le commerce des marchandises visées à la présente ordonnance, les produits mis en vente ou les récipients ou emballages qui les contiennent, doivent porter une inscription indiquant en caractères apparents, la dénomination accompagnée des mentions et qualificatifs prévus aux articles 1, 4, 5, 8, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 de la présente ordonnance, sous laquelle ces produits sont mis en vente.

Ces mentions et qualificatifs doivent être rédigés sans abréviation qui soit de nature à tromper l'acheteur sur leur signification, et inscrits en caractères de dimensions au moins égales à la moitié des dimensions des caractères les plus grands figurant dans l'inscription et de même apparence typographique.

En ce qui concerne les chocolats, ces mentions et qualificatifs doivent être imprimés par moulage dans la pâte de chacune des tablettes ou divisions de tablettes d'un poids supérieur à 10 grammes délivrées à l'acheteur au détail.

L'inscription portée sur les récipients ou emballages dans lesquels la marchandise est livrée au consommateur doit indiquer en caractères apparents soit le poids net, soit le poids brut et la tare d'usage. Cette inscription n'est pas obligatoire pour les récipients ou emballages contenant exclusivement des produits vendus à la pièce.

## **Article 28**

Les infractions aux prescriptions de la présente ordonnance, ne tombant pas sous l'application des articles 435 à 440 du Code pénal, sont punies des peines prévues par les articles 8 et 9, paragraphe 1er, de la loi n° 89, du 3 janvier 1925.

## Notes

## Liens

1. Journal de Monaco du 28 juin 1928

<sup>^ [p.1]</sup> <https://journaldemonaco.gouv.mc/Journaux/1928/Journal-3678>