



Mémo «Gelées et bonbons gélifiés»

Procédés de transformation

Mélange, cuisson, arrosage, dragéification, séchage

Ingrédients Bourgeon obligatoires

- D'une manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Concentrés de jus de fruits
- Pulpes et poudres de fruits
- Sucre
- Sirop de glucose (sirop de céréale)
- Concentré d'agave
- Concentré de poire
- Gélatine (qualité bio UE possible sur dérogation limitée dans le temps)
- Plantes aromatiques
- Épices
- Extraits d'épices et de plantes y. c. huiles essentielles
- Amidon
- Huiles essentielles d'agrumes
- Huiles végétales (macération)

Ingrédients biologiques obligatoires (Bio CH, Bio UE, qualités équivalentes)

- Gomme arabique [E 414]

Ingrédients non biologiques (max. 5 %)

- Aucune

Ingrédients non agricoles, additifs, cultures, auxiliaires technologiques

- CO₂
- Eau: eau potable ou eau déminéralisée par des méthodes purement physiques
- Acide citrique [E 330] ▼: seulement la forme fermentaire pure
- Citrate de calcium [E 333] ▼: seulement la forme fermentaire pure
- Acide (L+)-tartrique [E 334]: issus du raisin
- Pectine (non amidée) [E 440i], Agar-agar [E 406]
- Agents de démoulage et produits pour faire briller (graisses et huiles végétales ▼, cire de carnauba, cire d'abeille)
- Poudre de moulage (p. ex. amidon) ▼

Huiles essentielles et extraits pour les gelées et les gommes sucrées

Définitions

Extraits d'arômes naturels: Mélanges de substances extraites de matières premières végétales. En font partie p. ex. les huiles essentielles, les extraits, les distillats, les «concrètes», les «absolues» et les percolats.

Huiles essentielles: Isolats extraits de matières végétales par des méthodes physiques (pressage, distillation à la vapeur d'eau). Dans la législation sur les denrées alimentaires, les huiles essentielles font partie des extraits d'arômes naturels (p. ex. huiles essentielles d'agrumes).



Solvants et supports: Substances nécessaires pour l'incorporation et la répartition des arômes. Il ne s'agit pas des solvants d'extraction. Un arôme prêt à être commercialisé se compose d'env. 90 % de solvants et de supports.

Procédés de transformation

- Pressage mécanique
- Extraction (eau, éthanol bio, CO₂)
- Distillation (eau, éthanol bio)
- Macération (éthanol bio, huile Bourgeon)

Ingrédients Bourgeon obligatoires

- Concentrés de jus de fruits (concentration avec récupération d'arômes)
- Les parties de plantes (fruits, fleurs, feuilles, tiges, écorces, racines, tubercules) doivent toutes être autorisées individuellement
- Solvants: huiles végétales, huiles essentielles, jus de fruits

Ingrédients biologiques obligatoires (Bio CH, Bio UE ou qualités équivalentes)

- Éthanol (fabriqué par extraction)
- Supports: maltodextrine, sirop de sucre inverti, sirop de glucose, sirop mixte de glucose et de fructose

Ingrédients non biologiques autorisés (max. 5 %)

Aucun

Ingrédients non agricoles, additifs, cultures, auxiliaires technologiques

- Eau: eau potable ou eau déminéralisée (osmose inverse, distillation)
- Support: glycérine [E 422]
- CO₂

Chaque extrait et huile essentielle doit être autorisé. Les recettes et les procédés de transformation doivent être dévoilés.

- ▼ Ingrédient présentant un risque OGM: il faut une déclaration d'engagement à respecter l'exclusion des manipulations génétiques conforme à l' OBio et à l' OBio UE.