

## Produits "Cassis de Dijon" disponibles en Suisse

---



### **Sirup de framboise M-Classic**

MIGROS

3.50 CHF

Elaboré en Suisse

#### Différence de norme pour l'appellation « Sirup de fruit »

Ancienne norme suisse : Contient au minimum 30% de fruits

Nouvelle norme « Cassis de Dijon » : Contient au minimum 10% de fruits.

#### Etiquetage

« Sirup de framboise », « avec 10% de jus de fruits et arôme »



### **Sirup de baies M-Classic**

MIGROS

4.90 CHF

Elaboré en Suisse

#### Différence de norme pour l'appellation « Sirup de fruit »

Ancienne norme suisse : Contient au minimum 30% de fruits

Nouvelle norme « Cassis de Dijon » : Contient au minimum 10% de fruits.

#### Etiquetage

« Sirup de framboise », « avec 10% de jus de fruits et arôme »

---

## **Sirop de citron, de grape-fruit, d'orange et de pêche**

MORAND

5.30 CHF (chez Aligro)

Produit en Suisse

### Différence de norme pour l'appellation « Sirop de fruit »

Ancienne norme suisse : Minimum de 30% de fruits

Nouvelle norme « Cassis de Dijon » : Minimum de 10% de fruits. Exception : agrumes (7%).

### Etiquetage

Image de fruit sur l'étiquette, ainsi que d'un papillon qui fait le lien avec la gamme des « sirops d'arôme » de Morand (qui ne contient pas de jus de fruits et qui a aussi une étiquette avec un papillon).

Mentions dans les ingrédients (respectivement) : « jus de citron à base de concentré (7%) » « jus de pamplemousse à base de concentré (7%) », « jus d'orange à base de concentré (7%) », « jus de pêche à base de concentré (10%) »





### **Cidre de pommes**

FELDSCHLOSSEN

Disponible en gastronomie

Produit et conditionné en Suède

#### Différence de norme pour l'appellation « Cidre »

Ancienne norme suisse : Contient au maximum 30% d'eau

Nouvelle norme « Cassis de Dijon » : Contient au maximum 85% d'eau

#### Etiquetage

« Ingrédients : Eau, moût de pomme fermenté (sirop de glucose, jus de pomme à base de concentré (10%)), jus de pomme à base de concentré (7.5%), sucre... »



### **Mozzarella râpée**

ALDI

1.99 CHF

Produit en Allemagne

#### Différence de norme pour l'appellation « Fromage râpé »

Ancienne norme suisse : Ne peut contenir que du fromage

Nouvelle norme « Cassis de Dijon » : Peut contenir de l'amidon à titre d'anti-coagulant.

#### Etiquetage

« Ingrédients : Fromage frais gras, anti-agglomérant : amidon, sel de cuisine. »

---



**Crème à fouetter**  
DENNER  
2.45 CHF

Produite en Suisse

Différence de norme pour l'appellation « crème à fouetter »

Ancienne norme suisse: Crème entière, crème à fouetter : minimum 35% de matière grasse  
Nouvelle norme « Cassis de Dijon »: Crème à fouetter: au minimum 30% de matière grasse

Etiquetage

Mention « 30% » et « Au moins 30% de matière grasse ».

---

**Pâtes aux œufs frais**

COOP/En vente en Suisse romande uniquement  
1.25 CHF

Produites en France



Différence de norme :

Ancienne norme suisse : Appellation « œufs frais » n'est pas réglementée en Suisse. De ce fait, cette appellation est interdite.

Nouvelle norme « Cassis de Dijon » : pâtes avec appellation « œufs frais » autorisées.

Etiquetage

Mention de « 7 œufs frais par kilo de semoule » et indication à l'arrière : « Pâtes alimentaires aux œufs frais » et dans les ingrédients : œufs frais 30% (soit 320g par kilo de semoule).

---

**Fromage à tartiner ail et fines herbes Les Croisés**, marque repère  
COOP  
1.35 CHF

Le lieu de production ne figure pas sur l'emballage



Différence de norme :

L'appellation « fromage à tartiner » n'était pas connue en Suisse. L'appellation en vigueur pour ce genre de fromage était « Frischkäse » fromage frais. Dans l'UE/EEE « Fromage à tartiner » tombe sous la catégorie « Fromage blanc » donc désormais acceptée.

Explication de Yann Berger SCAV/VD : « Le fromage est un produit obtenu à partir du lait, qui a été séparé du petit-lait par l'action de la présure, d'autres agents coagulants ou procédés. Suivant le type de produit, il peut être soumis à un traitement ultérieur ou à un affinage. Si on regarde la composition du produit, on ne voit pas de trace de fromage et on voit que l'on a utilisé des ferments

lactiques, qui œuvrent dans la fabrication des produits fermentés à base de lait, comme le yaourt, mais pas le fromage. Le produit ne pouvait donc pas être commercialisé comme « fromage à tartiner », car il ne correspondait pas aux exigences de l'Ordonnance sur les fromages.

Etiquetage :

« fromage à tartiner » en évidence sur la boîte.  
Ingrédients : lait pasteurisée, crème pasteurisée, ail et fines herbes 4 %, sel, babeurre déshydraté, protéines lactières, arôme naturel d'ail, poivre, ferments lactiques. Peut contenir des noix

Emballage conforme à la législation en vigueur



**Riz Carolina parboiled 10 min**

MIGROS

4.95 CHF

Produit en Uruguay

Différence de normes :

Peu contenir des traces de pesticides plus élevées que la norme suisse de l'OSEC.

Etiquetage : riz à grain long parboiled, raffiné et emballé par Riseria Taverne SA, CH – 6807 Taverne, une entreprise Migros

Selon la Migros, le dépassement de la norme Suisse n'a eu lieu que pour un cas, unique, cet automne.

Cette liste comporte tous les produits dont nous avons connaissance et qui sont vendus en Suisse en vertu du principe du Cassis de Dijon.

Nous ne pouvons pas en assurer l'exhaustivité et nous rajouterons tout produit qui nous sera signalé.

On en parle – RSR-La1ère – Version du 22.11.2011