

Règlement grand-ducal du 16 octobre 1989 concernant les confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que la crème de marrons.

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;

Vu la directive du Conseil des Communautés Européennes 79/693/CEE du 24 juillet 1979 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que la crème de marrons, telle qu'elle a été modifiée par la directive 88/593/CEE du 18 novembre 1988;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de la Santé et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Le présent règlement s'applique aux produits suivants:

- 1) confiture extra
- 2) confiture
- 3) gelée extra
- 4) gelée
- 5) marmelade
- 6) crème de marrons,

tels que définis à l'article 2.

Art. 2. Définition des produits finis

1° Au sens du présent règlement, on entend par:

1) Confiture extra (Konfitüre extra):

le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres et de pulpe:

- soit d'une seule espèce de fruits,
- soit de deux ou plusieurs espèces de fruits à l'exclusion des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.

La quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini ne doit pas être inférieure à:

- 450 g — en général
- 350 g — dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings
- 250 g — dans le cas du gingembre
- 230 g — dans le cas des anacardes
- 80 g — dans le cas des fruits de la passion.

La confiture extra de cynorrhodons peut être issue entièrement ou partiellement de purée de cynorrhodons.

2) confiture (Konfitüre einfach)

le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée de sucres ainsi que de pulpe et/ou de purée:

- soit d'une seule espèce de fruits
- soit de deux ou plusieurs espèces de fruits.

La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini ne doit pas être inférieure à:

- 350 g — en général
- 250 g — dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings
- 150 g — dans le cas du gingembre
- 160 g — dans le cas des anacardes
- 60 g — dans le cas des fruits de la passion.

3) gelée extra (Gelee extra):

le mélange, suffisamment gélifié, de sucres ainsi que du jus et/ou d'extrait aqueux:

- soit d'une seule espèce de fruits,
- soit de deux ou plusieurs espèces de fruits, à l'exclusion des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.

La quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini ne doit pas être inférieure à:

- 450 g — en général
- 350 g — dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings
- 250 g — dans le cas du gingembre
- 230 g — dans le cas des anacardes
- 80 g — dans le cas des fruits de la passion.

Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux.

4) gelée (Gelee einfach):

le mélange, suffisamment gélifié, de sucres ainsi que de jus et/ou d'extrait aqueux:

- soit d'une seule espèce de fruits,
- soit de deux ou plusieurs espèces de fruits.

La quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini ne doit pas être inférieure à:

- 350 g — en général
- 250 g — dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings
- 150 g — dans le cas du gingembre
- 160 g — dans le cas des anacardes
- 60 g — dans le cas des fruits de la passion.

Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux;

5) marmelades (Marmelade):

le mélange porté à la consistance gélifiée appropriée de sucres et d'un ou plusieurs des produits ci-après, obtenus à partir d'agrumes: pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorce.

La quantité d'agrumes utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini n'est pas inférieure à 200 g dont au moins 75 g proviennent de l'endocarpe.

La dénomination «marmelade-gelée» (Gelee-Marmelade) est autorisée dans le cas du produit exempt de la totalité des matières insolubles, à l'exclusion éventuellement de faibles quantités d'écorce finement coupée;

6) crème de marrons (Maronenkrem):

le mélange porté à la consistance appropriée, de sucres et de la purée de marrons.

La quantité de purée de marrons utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini n'est pas inférieure à 380 g.

- 2° En cas de mélange, les teneurs minimales, fixées aux points 1 à 6 du paragraphe 1° pour les différentes espèces de fruits, sont réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés.

Art. 3. Lors de la mise dans le commerce les produits visés à l'article 2 doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par refractométrie, égale ou supérieure à 60%.

Toutefois, la confiture extra et la gelée extra peuvent avoir une teneur en matière sèche soluble comprise entre 40% et 60%, à condition qu'elles soient conformes aux autres dispositions du présent règlement.

Art. 4.

- 1° Les dénominations visées à l'article 2 aux points 1 à 6 du paragraphe 1° sont réservées aux produits qui y sont définis.
- 2° Les dénominations figurant à l'article 2 aux points 2 et 4 du paragraphe 1° peuvent également être utilisées pour désigner les produits définis aux points respectivement 1 à 3 de cet article.
- 3° Le présent article n'affecte pas les dispositions en vertu desquelles la dénomination «gelée» peut être utilisée à titre complémentaire et conformément aux usages pour désigner d'autres produits ne pouvant pas être confondus avec ceux définis à l'article 2.

Art. 5. Pour la fabrication des produits définis à l'article 2 seules les matières premières conformes aux définitions et exigences du présent article sont autorisées.

1. Définition des matières premières:

1.1. Fruit:

le fruit frais, sain, exempt de toute altération, privé d'aucun de ses composants essentiels et parvenu au degré de maturité approprié pour la fabrication des produits définis à l'article 2, après nettoyage, parage et émouchetage.

Sont assimilées au fruit, pour l'application du présent règlement, les tomates et les parties comestibles des tiges de rhubarbe, les carottes et patates douces.

Le terme «marron» désigne le fruit du châtaignier (*Castanea sativa*)

Le terme «gingembre» désigne les racines comestibles de gingembre.

1.2. Pulpe de fruit (pulpe):

la partie comestible du fruit entier, éventuellement épluché ou épépiné, cette partie comestible pouvant être coupée en morceaux ou écrasée, mais non réduite en purée.

1.3. Purée de fruit (purée):

la partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné, cette partie comestible étant réduite en purée par tamisage ou autre procédé similaire.

1.4. Jus de fruits (jus):

le jus de fruit, le jus de fruit concentré et le jus de fruit déshydraté, conformes au règlement grand-ducal du 25 mai 1977 concernant les jus de fruits et certains produits similaires, tel que celui-ci a été modifié en dernier lieu par le règlement grand-ducal du 30 juillet 1983.

1.5. Extraits aqueux de fruits (extraits aqueux):

les extraits aqueux de fruits qui, sous réserve des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication, contiennent tous les constituants solubles dans l'eau des fruits utilisés.

1.6. Écorces d'agrumes (écorces)

les écorces d'agrumes nettoyées et débarrassées ou non de l'endocarpe.

1.7. Sucres

- le sucre mi-blanc,
- le sucre (sucre blanc),
- le sucre raffiné (sucre blanc raffiné),
- le sucre liquide,
- le sucre liquide inverti,
- le sirop de sucre inverti,
- le dextrose monohydraté,
- le dextrose anhydre,
- le sirop de glucose,
- le sirop de glucose déshydraté,
- le fructose,
- la solution aqueuse de saccharose qui répond aux caractéristiques suivantes:

a) matière sèche:	pas moins de 62% en poids
b) teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le dextrose $1,0 \pm 0,2$):	pas plus de 3% en poids sur la matière sèche,
c) cendres conductimétriques:	pas plus de 0,3% en poids sur la matière sèche,
d) coloration de la solution:	pas plus de 75 unités ICUMSA
e) teneur résiduelle en anhydride sulfureux	pas plus de 15 mg/kg sur la matière sèche.

2. Traitements autorisés des matières premières**2.1.1. Les produits définis au paragraphe 1° points 1.1. à 1.6. du présent article peuvent, dans tous les cas, subir les traitements suivants:**

- traitements par la chaleur ou le froid,
- lyophilisation,
- concentration, dans la mesure où ils s'y prêtent techniquement.

2.1.2. Lorsqu'ils sont destinés à la fabrication des produits définis à l'article 2 paragraphe 1° points 2, 4 et 5, ils peuvent également être additionnés d'anhydride sulfureux (E 220) ou de ses sels (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227).**2.2. Le gingembre peut être séché ou conservé dans un sirop.****2.3. Les abricots destinés à la fabrication du produit défini à l'article 2 paragraphe 1° point 2 peuvent subir des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation.****2.4. Les marrons destinés à la fabrication du produit défini à l'article 2 paragraphe 1° point 6 peuvent être préalablement trempés pour une courte durée dans une solution d'anhydride sulfureux (E 220), ou de ses sels (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 et E 227).****2.5.1. Les jus de fruits peuvent subir les traitements prévus par le règlement grand-ducal du 25 mai 1977 concernant les jus de fruits et certains produits similaires, tel que celui-ci a été modifié en dernier lieu par le règlement grand-ducal du 30 juillet 1983.****2.5.2. Ils peuvent en outre subir les traitements prévus au point 2.1.2. du présent article lorsqu'ils sont destinés à la fabrication des produits définis à l'article 2 paragraphe 1°, points 4 et 5.****2.6. Les écorces d'agrumes peuvent être conservées dans la saumure.****Art. 6.****1. Les produits définis à l'article 2 ne peuvent être additionnés que des seules substances figurant aux paragraphes 2 et 3 du présent article conformément aux conditions qui y sont fixées.****2. Ingrédients alimentaires, aromates et matières aromatiques.****2.1. Ingrédients ne nécessitant pas de mention dans la dénomination de vente des produits finis**

Nom	Conditions d'emploi
— Eau de qualité alimentaire	Dans tous les produits définis à l'article 2.
— Jus de fruits	Dans le produit défini à l'article 2 paragraphe 1° point 2.

— Jus de fruits rouges	Dans le produit défini à l'article 2 paragraphe 1° points 1 et 2, lorsqu'ils sont obtenus à partir de l'un ou plusieurs des fruits suivants: cynorrhodons, fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes.
— Jus de betteraves rouges	Dans les produits définis à l'article 2 paragraphe 1° points 2 et 4, lorsqu'ils sont obtenus à partir de l'un ou plusieurs des fruits suivants: fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes
— Huiles essentielles d'agrumes	Dans le produit défini à l'article 2 paragraphe 1° point 5.
— Huiles et graisses comestibles	En tant qu'agent anti-moussant dans tous les produits définis à l'article 2.
— Pectine liquide (produit contenant de la pectine et obtenu à partir de marc de pomme séché ou d'écorces séchées d'agrumes ou d'un mélange des deux, par un traitement à l'acide dilué suivi d'une neutralisation partielle avec des sels de sodium ou de potassium)	Dans tous les produits définis à l'article 2

2.2. Ingrédients devant être mentionnés dans la dénomination de vente des produits finis.

a) Ingrédients alimentaires en quantité suffisante pour influencer le goût:	
— Jus d'agrumes dans les produits obtenus à partir d'autres fruits	Dans les produits définis à l'article 2 paragraphe 1° points 1 et 2
— Spiritueux	} Dans tous les produits définis à l'article 2
— Vin et vin de liqueur	
— Noix, noisettes, amandes	
— Miel	
— Herbes	
— Epices	
b) — Ecorces d'agrumes	} Dans les produits définis à l'article 2 paragraphe 1° points 1 à 4 lorsqu'ils sont obtenus à partir de coings
— Feuilles de pelargonium odoratissimum	
c) — Vanille	} Dans les produits définis à l'article 2 paragraphe 1° points 1 à 4 lorsqu'ils sont obtenus à partir de pommes, coings ou cynorrhodons, ainsi que dans le produit défini à l'article 2 paragraphe 1° point 6
— Extraits de vanille	
— Vanilline	
— Ethyl-vanilline	
Additifs	} Tous les produits définis à l'article 2; la teneur du produit fini en pectine et/ou en pectine amidée ne doit pas dépasser 1%
Pectine et pectine amidée (E 440)	
Acide lactique (E 270)	} Tous les produits définis à l'article 2 en quantité nécessaire pour régulariser le pH
Lactate de sodium (E 325)	
Acide citrique (E 330)	
Citrates de sodium (E331)	
Citrates de calcium (E333)	
Acide tartrique (E 334)	
Tartrates de sodium (E 335)	
Lactate de calcium (E 327)	} Tous les produits définis à l'article 2 selon les bonnes pratiques de fabrication
Acide L-ascorbique (E 300)	} Tous les produits définis à l'article 2 en quantité nécessaire à l'effet anti-oxygène
Mono-et diglycérides d'acides gras (E 471)	} Tous les produits définis à l'article 2
Acide sorbique (E 200)	} Seuls ou en mélange à la teneur maximum de 1000 mg-kg, exprimée en acide sorbique, dans tous les produits définis à l'article 2 lorsque leur teneur en matière sèche soluble est inférieure à 65%
Sorbate de sodium (E 201)	
Sorbate de potassium (E 202)	
Sorbate de calcium (E 203)	

Colorants cités à la section I de l'annexe du règlement grand-ducal du 27 juin 1969 relatif aux matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, tel que modifié en dernier lieu par le règlement grand-ducal du 20 août 1976

} Dans les produits définis aux points 2, 4 et 5 de l'article 2.

Art. 7.

1. Les produits définis à l'article 2 ne peuvent contenir des substances quelconques en quantité telle qu'elles puissent présenter un danger pour la santé humaine.
2. Ils ne peuvent en particulier présenter une teneur en anhydride sulfureux supérieure aux limites suivantes:
 - a) 10 mg/kg, dans les cas des produits définis à l'article 2 paragraphe 1° points 1, 3 et 6.
 - b) 50 mg/kg, dans le cas des autres produits définis à l'article 2.
3. Ils ne peuvent être ni moisis ou fermentés, ni posséder un aspect, une saveur ou une odeur anormaux.

Art. 8. Exigences relatives à l'étiquetage

Le règlement grand-ducal du 21 octobre 1982 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard s'applique aux produits visés par le présent règlement dans les conditions ci-après:

1. La dénomination de vente des produits définis à l'article 2 est la dénomination qui leur est réservée en vertu de l'article 4 paragraphes 1 et 2.
- 1.2. La dénomination de vente est complétée par:
 - 1.2.1. l'indication du ou des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières mises en oeuvre; toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention «plusieurs fruits» ou celle du nombre de fruits utilisés;
 - 1.2.2. l'indication des ingrédients figurant à l'article 6 sous 2.2.
2. L'étiquetage des produits définis à l'article 2 comporte également les mentions obligatoires suivantes:
 - 2.1. la mention «préparé avec ... grammes de fruits pour 100 grammes», le chiffre indiqué représentant les quantités pour 100 grammes de produit fini pour lesquelles ont été utilisés:
 - la pulpe, la purée, le jus et les extraits aqueux, dans la fabrication des produits définis à l'article 2 paragraphe 1° points 1, 2, 3, 4 et 6, le cas échéant, après déduction de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux;
 - les agrumes, dans la fabrication du produit défini à l'article 2 paragraphe 1° point 5;
 - 2.2. la mention «teneur totale en sucres: ... grammes pour 100 grammes», le chiffre indiqué représentant la valeur réfractométrique du produit défini, déterminée à 20 degrés Celsius, moyennant une tolérance de plus ou moins 3 degrés réfractométriques;
 - 2.3. pour les produits dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 63%, la mention «à conserver au frais après ouverture»; cette mention n'est toutefois pas obligatoire pour les produits présentés en petits emballages dont le contenu est normalement consommé en une fois ainsi que pour les produits auxquels des agents conservateurs ont été ajoutés;
 - 2.4. pour le produit défini à l'article 2 paragraphe 1° point 5:
 - qui contient de l'écorce, l'indication de la manière dont l'écorce est découpée
 - qui ne contient pas d'écorce, l'indication d'absence d'écorce.
 - 3.1. Lorsque les abricots destinés à la fabrication du produit défini à l'article 2 paragraphe 1° point 2 ont subi des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation, la mention «abricots secs» est indiquée dans la liste des ingrédients.
 - 3.2. Lorsque le jus de betteraves rouges a été ajouté aux produits définis à l'article 2 paragraphe 1° points 2 et 4 obtenus à partir de l'un ou plusieurs des fruits suivants: fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes, la mention «jus de betteraves rouges pour renforcer la coloration» est indiquée dans la liste des ingrédients.
 - 3.3. Lorsque la teneur résiduelle d'un produit en anhydride sulfureux dépasse 30 milligrammes par kilogramme, la mention «anhydride sulfureux» doit être indiquée dans la liste des ingrédients en fonction de l'importance pondérale du résidu dans le produit fini.
4. Les mentions visées au paragraphe 2 doivent figurer dans la même champ visuel que celles visées à l'article 10 point 3 du règlement grand-ducal du 21 octobre 1982 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard.
5. L'adjonction d'acide L-ascorbique, aux termes de l'article 6 paragraphe 3, n'autorise aucune référence à la vitamine C.

Art. 9. Des règlements ministériels pourront déterminer les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyses nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits définis à l'article 2.

Art. 10. Le présent règlement

- ne s'applique pas aux produits destinés à être exportés hors de la Communauté;
- n'affecte pas les dispositions spéciales existant en matière de denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière;
- ne s'applique pas aux produits qui sont destinés exclusivement à la fabrication des produits de la boulangerie fine, de la pâtisserie et de la biscuiterie.

Art. 11. L'annexe B du règlement grand-ducal du 17 avril 1973 concernant les substances ayant des effets antioxygènes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine est modifiée comme suit sous 3 c:

	Antioxygènes autorisés	Teneur max. mg/kg
c) Confitures, gelées, marmelades, crèmes de marrons	E 300	q.s.

Art. 12. L'annexe C du règlement grand-ducal du 8 juin 1977 relatif aux agents conservateurs pouvant être employés dans les denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine est modifiée comme suit sous 9:

Denrées alimentaires et boissons	Agents conservateurs autorisés	Teneur max. en mg/kg	Conditions d'emploi
9° a) Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons	E 200, E 201, E 202, E 203	1000	Seuls ou en mélange à la teneur maximum expr. en acide sorbique de 1000 mg/kg dans les confitures, gelées, marmelades et crèmes de marrons dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 65%
	E 220	10	exprimée en anhydride sulfureux dans les confitures et gelées portant la mention «extra»
	E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 et E 227	50	exprimée en anhydride sulfureux dans les confitures, gelées, marmelades et crèmes de marrons
b) pâtes et purées de fruits, fruits confits	E 200, E 201, E 202, E 203	1000	Seuls ou en mélange à la teneur maximum expr. en acide sorbique de 1000 mg/kg.

Art. 13. L'annexe III du règlement grand-ducal du 9 octobre 1979 concernant les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants pouvant être employés dans les denrées alimentaires est modifiée comme suit sous 13:

Denrées alimentaires et boissons	Agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants	Teneur maximum en g/kg	Conditions d'emploi
13. Confitures, gelées, marmelades et crèmes de marrons	E 440	10	
	E 471	q.s.	

Art. 14. Il est interdit de fabriquer, d'importer, d'exporter vers un Etat membre des Communautés européennes, de vendre, d'exposer, de détenir ou de transporter en vue de la vente les produits définis à l'article 2 non conformes aux dispositions du présent règlement.

Art. 15. Les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines édictées par l'article 2 de la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, sans préjudice des peines comminées par les articles 9 et suivants de cette loi, par le code pénal ou par d'autres lois.

Art. 16. Le règlement grand-ducal du 23 septembre 1980 concernant les confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que la crèmes de marrons est abrogé.

Art. 17. Notre Ministre de la Santé et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre de la Santé,
Johnny Lahure
 Le Ministre de la Justice,
Marc Fischbach

Château de Berg, le 16 octobre 1989.
Jean