

27 FEVRIER 1981. Arrêté royal relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce des confitures, gelées de fruits, marmelades de fruits, crème de marrons et sirops de fruits à tartiner.

Article 1. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

(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 denrées alimentaires définies aux points 8° à 14° ci-dessous, après nettoyage, parage et émouchetage.

La tomate, les parties comestibles des tiges de rhubarbe, la carotte, la patate douce et le gingembre sont assimilés aux fruits pour l'application du présent arrêté.

Le terme " marron " désigne le fruit du châtaignier (*Castanea sativa*).

Le terme " gingembre " désigne les racines comestibles de gingembre.) <AR 1989-12-13/33, art. 1, 1°, 002; ED : 1989-10-31>

2° Pulpe de fruit : la partie comestible du fruit entier, éventuellement épluché ou épépiné, pouvant être coupée en morceaux ou écrasée, mais non réduite en purée.

3° Purée de fruit : la partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné, réduite en purée par tamisage ou autre procédé similaire.

(3°bis. Jus de fruits : le jus de fruits, le jus de fruits concentré et le jus de fruits déshydraté.) <AR 1989-12-13/33, art. 1, 2°, 002; ED : 1989-10-31>

4° Extrait aqueux de fruits : l'extrait aqueux de fruits qui, nous réserve des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication, contient tous les constituants solubles dans l'eau des fruits utilisés.

(4°bis. Ecorces d'agrumes : les écorces d'agrumes, nettoyées et débarrassées ou non de l'endocarpe.) <AR 1989-12-13/33, art. 1, 2°, 002; ED : 1989-10-31>

5° Jus de fruits cuits concentré, jus de betteraves sucrières cuites concentré : le jus obtenu, à partir de fruits cuits ou de betteraves sucrières cuites, par des procédés mécaniques et concentré par élimination physique d'une partie de l'eau de constitution.

6° Jus de fruits secs cuits concentré : le jus obtenu, à partir de fruits secs réhydratés et cuits, par des procédés mécaniques et concentré par élimination physique d'une partie de l'eau.

7° Sucres :

- a) le sucre mi-blanc;
- b) le sucre blanc;
- c) le sucre blanc raffiné;
- d) le sucre liquide;
- e) le sucre liquide interverti;
- f) le sirop de sucre interverti;
- g) le dextrose monohydraté;
- h) le dextrose anhydre;
- i) le sirop de glucose;
- j) le sirop de glucose déshydraté;
- k) le fructose;

l) la solution aqueuse de saccharose répondant aux caractéristiques suivantes :

matière sèche : minimum 62 p.c. en poids;

teneur en sucre interverti (quotient du fructose par le dextrose : 1,0 plus/minus 0,2) : maximum 3 p.c. en poids sur la matière sèche;

cendres conductimétriques : maximum 0,3 p.c. en poids sur la matière sèche;

coloration de la solution : maximum 75 unités I.C.U.M.S.A.

8° Confiture : le mélange, porté à la consistance gélifiée, de sucres ainsi que de pulpe et/ou de purée d'une ou plusieurs espèces de fruits.

9° (Confiture extra : le mélange, porté à la consistance gélifiée, de sucres et de pulpe :

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

pour la fabrication duquel il a été utilisé une quantité minimum déterminée de fruits supérieure à celle imposée pour la confiture.

Toutefois, la confiture extra de cynorrhodons peut être fabriquée à partir de pulpe et/ou de purée de ce fruit.) <AR 1989-12-13/33, art. 1, 3°, 002; ED : 1989-10-31>

10° Gelée : le mélange gélifié de sucres ainsi que de jus et/ou d'extrait aqueux d'une ou plusieurs espèces de fruits.

11° Gelée extra : le mélange gélifié de sucres ainsi que de jus et/ou d'extrait aqueux :

soit d'une seule espèce de fruits,

soit de plusieurs espèces de fruits, à l'exclusion des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates,

pour la fabrication duquel il a été utilisé une quantité minimum déterminée de jus et/ou d'extrait aqueux de fruits supérieure à celle imposée pour la gelée.

12° Marmelade : le mélange, porté à la consistance gélifiée, de sucres et d'une ou plusieurs des denrées alimentaires, ci-après, obtenues à partir d'agrumes : pulpe, purée, jus, extraits aqueux de fruits et écorces.

13° Crème de marrons : le mélange, porté à la consistance appropriée, de sucres et de purée de marrons.

14° Sirop de fruits à tartiner : la denrée, présentant la consistance gélifiée, obtenue par cuisson de jus de poires cuites concentré ou de jus de pommes cuites concentré ou d'un mélange de ces jus, additionné ou non de sucres et/ou de jus de betteraves sucrières cuites concentré.

Art. 2. <AR 1989-12-13/33, art. 2, 002; ED : 1989-10-31>

§ 1. Les matières premières visées à l'article 1er, 1°, 2°, 3°, 4°, 4°bis, 5° et 6° utilisées lors de la fabrication des denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° doivent répondre à leur définition et ne peuvent avoir subi d'autres traitements que ceux mentionnés ci-après :

- les traitements prévus par leur définition;
- les traitements par la chaleur et le froid;
- la lyophilisation;
- la concentration, dans la mesure où elles s'y prêtent techniquement;
- l'utilisation d'additifs autorisés.

Par dérogation à l'alinéa précédent :

1° les abricots destinés à la fabrication de la confiture peuvent avoir subi des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation;

2° le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop;

3° les écorces d'agrumes peuvent être conservées dans la saumure.

§ 2. Les jus de fruits utilisés lors de la fabrication des denrées visées à l'article 1er, 10° à 12° doivent satisfaire aux dispositions de l'arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires.

§ 3. Les matières premières visées à l'article 1er, 7°, a) à k), utilisées lors de la fabrication des denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° doivent satisfaire à leurs définitions et normes de composition respectives prévues par l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les

sucres.

La solution aqueuse de saccharose, utilisée lors de la fabrication des denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° doit répondre aux caractéristiques prévues à l'article 1er, 7°, 1).

§ 4. Les denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° doivent répondre à leurs définitions et normes de composition respectives et ne peuvent avoir subi d'autres traitements que ceux mentionnés ci-après :

- les traitements prévus par leur définition;
- l'incorporation de denrées alimentaires et substances aromatiques figurant à l'annexe du présent arrêté, moyennant le respect des conditions et restrictions d'emploi prévues dans chaque cas;
- l'utilisation d'additifs autorisés. "

Art. 3. § 1er. Lors de la mise dans le commerce, les denrées visées à l'article 1er, 8° à 13° doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 60 p.c.

Toutefois, la confiture extra et la gelée extra peuvent avoir une teneur en matière sèche soluble comprise entre 40 p.c. et 60 p.c. à condition qu'il soit satisfait respectivement aux dispositions du § 3, 3° et 6° du présent article.

§ 2. Lors de la mise dans le commerce, la denrée visée à l'article 1er, 14° doit avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 70 p.c.

§ 3. Pour la fabrication de 1 000 grammes de denrées visées à l'article 1er, 8° à 13° il doit être mis en oeuvre en ce qui concerne :

1° la confiture, une quantité de pulpe et/ou de purée de fruit égale ou supérieure à :

- 60 grammes, dans le cas des fruits de la passion,
- 150 grammes, dans le cas du gingembre,
- 160 grammes, dans le cas des anacardes,
- 250 grammes, dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,
- 350 grammes, pour tous les autres fruits;

2° (la confiture extra, dont la teneur en matière sèche soluble est égale ou supérieure à 60 p.c., une quantité de pulpe de fruit ou, uniquement pour la confiture extra de cynorrhodon, de pulpe et/ou de purée de fruit égale ou supérieure à :

- 80 grammes, dans le cas des fruits de la passion;
- 230 grammes, dans le cas des anacardes;
- 250 grammes, dans le cas du gingembre;
- 350 grammes, dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings;
- 450 grammes, pour tous les autres fruits;)<AR 1989-12-13/33, art. 3, 002; ED : 1989-10-31>

3° (la confiture extra dont la teneur en matière sèche est égale ou supérieure à 40 p.c. et inférieure à 60 p.c., une quantité de pulpe de fruit ou, uniquement pour la confiture extra de cynorrhodons, de pulpe et/ou de purée de fruit égale ou supérieure à :

- 90 grammes, dans le cas des fruits de la passion;
- 255 grammes, dans le cas des anacardes;
- 275 grammes, dans le cas du gingembre;
- 385 grammes, dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings;
- 500 grammes, pour tous les autres fruits;)<AR 1989-12-13/33, art. 3, 002; ED : 1989-10-31>

4° la gelée, une quantité de jus et/ou d'extrait aqueux de fruits égale ou supérieure à :

- 60 grammes, dans le cas des fruits de la passion,
- 150 grammes, dans le cas du gingembre,
- 160 grammes, dans le cas des anacardes,

250 grammes, dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,

350 grammes, pour tous les autres fruits;

5° la gelée extra, dont la teneur en matière sèche soluble est égale ou supérieure à 60 p.c., une quantité de jus et/ou d' extrait aqueux de fruits égale ou supérieure à :

80 grammes, dans le cas des fruits de la passion,

230 grammes, dans le cas des anacardes,

250 grammes, dans le cas du gingembre,

350 grammes, dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,

450 grammes, pour tous les autres fruits;

6° la gelée extra, dont la teneur en matière sèche soluble est égale ou supérieure à 40 p.c. et inférieure à 60 p.c., une quantité de jus et/ou d' extrait aqueux de fruits égale ou supérieure à :

90 grammes, dans le cas des fruits de la passion,

255 grammes, dans le cas des anacardes,

275 grammes, dans le cas du gingembre,

385 grammes, dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,

500 grammes, pour tous les autres fruits;

7° la marmelade, une quantité d' agrumes égale ou supérieure à 200 grammes dont au moins 75 grammes proviennent de l' endocarpe;

8° la crème de marrons, une quantité de purée de marrons égale ou supérieure à 380 grammes.

En cas de mise en oeuvre de plusieurs espèces de fruits, les quantités minimales fixées à l' alinéa précédant sont réduites proportionnellement aux pourcentages entrant dans le mélange.

§ 4. Pour la fabrication de 1 000 grammes de la denrée visée à l' article 1er, 14° il doit avoir été mis en oeuvre :

1° s' il a été ajouté des sucres ou des sucres et du jus de betteraves sucrières cuites concentré, une quantité de fruits égale ou supérieure à 4 000 grammes;

2° s' il n' a été ajouté que du jus de betteraves sucrières cuites concentré, une quantité de fruits égale ou supérieure à 1 500 grammes.

Art. 4. Il est interdit de fabriquer ou de mettre dans le commerce des denrées alimentaires visées à l' article 1er, 8° à 14° :

1° qui ne satisfont pas aux exigences des articles 2 et 3;

2° qui ne sont pas protégées par un récipient ou par un emballage de telle sorte que toute contamination d' origine extérieure du contenu soit évitée. Toutefois, cette interdiction ne s' applique pas à la vente au consommateur de la denrée visée à l' article 1er, 14°.

Art. 5. § 1er. Lors de la mise dans le commerce, seules les denrées visées à l' article 1er, 8° à 13° peuvent et doivent être désignées par une des dénominations correspondant à leur définition dans cet article.

Toutefois, les dénominations "confiture" et "gelée" peuvent être utilisées pour désigner respectivement la confiture extra et la gelée extra.

Par dérogation aux dispositions du premier alinéa du présent paragraphe, la dénomination "gelée" peut être utilisée, conformément aux usage, pour désigner des denrées alimentaires qui par leur nature ne peuvent être confondues avec celles visées à l' article 1er, 10° et 11°.

§ 2. Les dénominations visées au § 1er doivent être complétées par :

a) l' indication du nom du ou des fruits utilisés, dans l' ordre décroissant de l' importance pondérale des matières premières mises en oeuvre.

Toutefois, pour les denrées fabriquées 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;

b) l'indication du nom des denrées alimentaires ou substances aromatisantes ajoutées, visées au point 2 de l'annexe du présent arrêté.

§ 3. Sans préjudice des dispositions de l'arrêté du Régent du 15 mai 1945, relatif aux produits alimentaires fabriqués ou préparés au moyen de fruits ou de substances végétales et aux produits alimentaires analogues, lors de la mise dans le commerce, seules les denrées visées à l'article 1er, 14° peuvent et doivent être désignées par la dénomination "sirop de" complétée par l'indication du nom du ou des fruits dont proviennent les jus de fruits cuits concentrés utilisés et, le cas échéant, par les mots "betteraves sucrières" lorsque du jus de betteraves sucrières cuites concentré a été ajouté, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières mises en oeuvre.

Art. 6. § 1er. Il est interdit de mettre dans le commerce des denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° qui ne portent pas, dans leur étiquetage :

1° la mention "préparé avec grammes de fruits pour 100 grammes", le chiffre indiqué représentant les quantités :

de pulpe, de purée, de jus ou d'extrait aqueux de fruits mis en oeuvre pour la fabrication de 100 grammes de confiture, confiture extra, gelée, gelée extra ou crème de marrons, le cas échéant après déduction de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux de fruits;

de fruits ou de fruits secs utilisés pour la fabrication de 100 grammes de sirop de fruits à tartiner, le cas échéant, additionnés de la quantité d'eau de constitution des fruits extraite lors de leur dessiccation;

d'agrumes mis en oeuvre pour la fabrication de 100 grammes de marmelade;

2° (la mention "teneur totale en sucres : ... grammes par 100 grammes", le chiffre indiqué représentant la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 °C, moyennant une tolérance maximale de 3 degrés réfractométriques;) <Ar 1989-12-13/33, art. 4, 002; ED : 1989-10-31>

3° la mention "à conserver au frais après ouverture" lorsque les denrées présentent une teneur en matière sèche soluble inférieure à 63 p.c. toutefois, cette mention peut ne pas figurer sur ces denrées si elles sont présentées en petits emballages dont le contenu est normalement consommé en une fois ou si un agent conservateur autorisé leur a été ajouté.

(§ 1bis. Il est interdit de mettre dans le commerce des denrées visées à l'article 1er, 8° à 13° qui ne portent pas dans la liste des ingrédients de leur étiquetage la mention "anhydride sulfureux" lorsque la teneur résiduelle en anhydride sulfureux de la denrée est supérieure à 30 milligrammes par kilogramme. L'ordre d'inscription de cette mention dans la liste des ingrédients est fonction de l'importance pondérale du résidu d'anhydride sulfureux dans le produit fini.) <AR 1989-12-13/33, art. 4, 2°, 002; ED : 01-01-1991>

§ 2. Il est interdit de mettre dans le commerce de la marmelade qui ne porte pas, dans son étiquetage :

- l'indication de la manière dont l'écorce est découpée, lorsqu'elle en contient;

- l'indication d'absence d'écorce, lorsqu'elle n'en contient pas.

§ 3. (abrogé) <AR 1990-04-25/35, art. 10, 003; ED : 01-03-1991>

§ 4. Les mentions obligatoires visées aux §§ 1 et 2 doivent figurer dans le même champ visuel que celles visées à l'article 9, § 2, de l'arrêté royal du 2 octobre 1980, relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Art. 7. Outre les dispositions de l'arrêté royal du 2 octobre 1980, relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les mentions suivantes doivent figurer dans la liste des ingrédients :

1° "abricots secs", lorsque des abricots ayant subi des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation ont été utilisés pour la fabrication de la confiture;

2° "jus de betteraves rouges pour renforcer la coloration", lorsque du jus de betteraves rouges a été ajouté à la confiture ou à la gelée.

Art. 8. Le présent arrêté entre en vigueur le 27 juillet 1981. A cette même date, sont abrogées les dispositions relatives aux confitures, marmelades, gelées et sirops de pommes, poires ou prunes figurant à l'arrêté du Régent du 15 mai 1945, relatif aux produits alimentaires fabriqués ou préparés au moyen de fruits ou de substances végétales et aux produits alimentaires analogues.

Toutefois, à titre transitoire, et ce jusqu'au 27 juillet 1982, les denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° du présent arrêté qui répondent aux dispositions de l'arrêté du Régent du 15 mai 1945, précité, peuvent être mises dans le commerce.

Art. 9. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Annexe.

Art. N. Annexe : Denrées alimentaires ou substances aromatiques pouvant être ajoutées aux denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° du présent arrêté

1. Eau potable : dans toutes les denrées visées à l'article 1er, 8° à 14°.

Jus de fruits : uniquement dans la confiture.

Jus de fruits rouges : (uniquement dans les confiture et confiture extra obtenues à partir d'un ou plusieurs des fruits suivants : cynorrhodons, fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes.)
<AR 1989-12-13/33, art. 5, 002; ED : 1989-10-31>

Jus de betteraves rouges : uniquement dans les confiture et gelée obtenues à partir d'un ou plusieurs des fruits suivants : fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes.

Huiles essentielles d'agrumes : uniquement dans la marmelade.

Huiles et graisses comestibles : dans toutes les denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° en quantité nécessaire pour obtenir en cours de fabrication l'effet antimoussant.

Jus de prunes cuites concentré,

Jus de prunes, dattes ou figues sèches cuites concentré,

Jus de raisins secs cuites concentré : uniquement dans les sirops de fruits à tartiner à condition que la quantité ajoutée ne soit pas supérieure au cinquième de la quantité de jus de pommes et/ou de poires cuites concentré mise en oeuvre.

2. Jus d'agrumes : uniquement dans la confiture et la confiture extra obtenues à partir de fruits autres que les agrumes en quantité suffisante pour influencer le goût.

Spiritueux,

Vin,

Vin de liqueur,

Noix,

Noisettes,

Amandes,

Miel,

Herbes et Epices : dans toutes les denrées visées à l'article 1er, 8° à 13° en quantité suffisante pour influencer le goût.

Ecorces d'agrumes et Feuilles de Pélargonium odoratissimum : dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra obtenues à partir de coings.

Vanille,

Extrait de vanille,

Vanilline et Ethyl-Vanilline : dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra obtenues à partir de pommes, de coings ou de cynorrhodons, ainsi que dans la crème de marrons.