

## Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie

Décret n° 2004-314 du 29 mars 2004 modifiant le décret n° 85-872 du 14 août 1985 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et de services en ce qui concerne les confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu la directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 214-1, L. 214-2 et R. 112-1 à R. 112-33 ;

Vu le décret n° 85-872 du 14 août 1985 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et de services en ce qui concerne les confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires, modifié par les décrets n° 89-674 du 18 septembre 1989, n° 91-1097 du 13 septembre 1991 et n° 97-298 du 27 mars 1997 ;

Vu le décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ;

Vu le décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 7 février 2003 ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décète :

### Article 1

L'article 1er du décret du 14 août 1985 susvisé est modifié ainsi qu'il suit :

1° Au second alinéa, après le mot : « concombres », sont insérés les mots : « , les melons, les pastèques ».

2° Il est ajouté un alinéa ainsi rédigé :

« Les dispositions du présent décret ne s'appliquent pas aux produits destinés à la fabrication des produits de boulangerie fine, pâtisserie et biscuiterie. »

### Article 2

Au deuxième alinéa de l'article 2 du même décret, les mots : « Communauté économique européenne » sont remplacés par les mots : « Communauté européenne ».

### Article 3

Il est ajouté à l'article 3 du même décret un alinéa ainsi rédigé :

« Toutefois, les dénominations figurant au titre Ier de l'annexe peuvent être utilisées à titre complémentaire et conformément aux usages pour désigner d'autres produits ne pouvant être confondus avec ceux définis au titre Ier de l'annexe. »

### Article 4

Il est ajouté à la première phrase de l'article 4 du même décret les mots : « excepté pour les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants ».

#### Article 5

L'article 5 du même décret est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 5. - Les produits définis au titre Ier de l'annexe sont préparés à partir des matières premières conformes au titre II et des ingrédients mentionnés au titre III de l'annexe, sans préjudice de l'application des dispositions du décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine. »

#### Article 6

L'article 6 du même décret est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 6. - Un arrêté des ministres chargés de la consommation, de l'agriculture et de la santé, sur l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, fixe les critères de pureté des matières premières et des substances ajoutées figurant respectivement aux titres II et III de l'annexe. »

#### Article 7

L'article 8 du même décret est supprimé.

#### Article 8

L'annexe du même décret est remplacée par l'annexe du présent décret.

#### Article 9

Les produits « crème d'autres fruits à coque », « crème de pruneaux », « confit de pétales », « confit de fruits confits » et « raisiné de fruits », mentionnés aux 7 à 11 du titre Ier de l'annexe, légalement fabriqués ou commercialisés et conformes aux usages loyaux dans les autres Etats membres de l'Union européenne ou parties à l'accord sur l'Espace économique européen, peuvent être commercialisés sur le territoire français.

Toutefois, pour ces produits, il est interdit d'utiliser l'une des dénominations prévues au titre Ier de l'annexe pour désigner un produit qui s'écarte tellement, du point de vue de sa composition ou de sa fabrication, du produit tel que défini à cette annexe qu'il ne saurait être considéré comme appartenant à la même catégorie de produits.

#### Article 10

Les produits satisfaisant aux dispositions du décret du 14 août 1985 dans sa rédaction antérieure au présent décret, et qui sont étiquetés avant le 12 juillet 2004, pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

#### Article 11

Le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de la santé, de la famille et des personnes handicapées, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 29 mars 2004.

Jean-Pierre Raffarin

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'économie,  
des finances et de l'industrie,  
Francis Mer

Le garde des sceaux, ministre de la justice,  
Dominique Perben

Le ministre de la santé, de la famille  
et des personnes handicapées,  
Jean-François Mattei

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,  
de la pêche et des affaires rurales,  
Hervé Gaymard

Le secrétaire d'Etat  
aux petites et moyennes entreprises,  
au commerce, à l'artisanat,  
aux professions libérales  
et à la consommation,  
Renaud Dutreil

## A N N E X E

### TITRE Ier

#### DÉNOMINATIONS, DESCRIPTIONS DES PRODUITS

#### ET DÉFINITIONS

##### I. - Définitions

1. La « confiture » est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée de sucres, de pulpe et/ou de purée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. La confiture d'agrumes peut toutefois être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ou en tranches.

La quantité de pulpe et/ou purée utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à :

350 grammes en général ;

250 grammes dans le cas des groseilles, sorbes, fruits de l'argousier, cassis, cynorhodons et coings ;

150 grammes dans le cas du gingembre ;

160 grammes dans le cas des anacardes ;

60 grammes dans le cas des fruits de la passion.

2. La « confiture extra » est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe non concentrée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. Toutefois, la confiture extra de cynorhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, de mûres, de cassis, de myrtilles et de groseilles peuvent être obtenues entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits. La confiture d'agrumes extra peut être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ou en tranches.

Les fruits suivants ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits pour la fabrication de confiture extra : pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.

La quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à :

450 grammes en général ;

350 grammes dans le cas de groseilles, sorbes, fruit de l'argousier, cassis, cynorhodons et coings ;

250 grammes dans le cas du gingembre ;

230 grammes dans le cas des anacardes ;

80 grammes dans le cas des fruits de la passion.

3. La « gelée » est le mélange, suffisamment gélifié, de sucres et du jus et/ou d'extrait aqueux d'une ou de plusieurs espèces de fruits.

La quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à celle fixée pour la fabrication de la confiture. Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux.

4. Toutefois, dans le cas de la « gelée extra », la quantité de jus de fruits et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à celle fixée pour la fabrication de la confiture extra. Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux. Les fruits suivants ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits pour la fabrication de la gelée extra : pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.

5. La « marmelade » est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, d'eau, de sucres et d'un ou de plusieurs des produits suivants, obtenus à partir d'agrumes : pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorces.

La quantité d'agrumes utilisés pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 200 grammes, dont au moins 75 grammes proviennent de l'endocarpe.

6. La dénomination « marmelade-gelée » désigne le produit exempt de la totalité des matières insolubles, à l'exclusion d'éventuelles faibles quantités d'écorce finement coupée.

7. La « crème de marrons » et « crème d'autres fruits à coque » est le mélange, porté à la consistance appropriée, d'eau, de sucres et de la purée de marrons ou autres fruits à coque, au sens de la crème d'autres fruits à coque.

La quantité de purée de marrons utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini doit être supérieure ou égale à 380 grammes.

La quantité de purée de fruits à coque utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini doit être supérieure ou égale à 380 grammes.

8. La crème de pruneaux est le mélange porté par cuisson à la consistance appropriée de sucres et de purée de pruneaux. La quantité de pruneaux tirant 23 % d'humidité maximum utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini doit être au moins égale à 400 grammes.

9. Le confit de pétales est le mélange, porté par cuisson à la consistance appropriée, de sucres, de pétales de fleurs et/ou d'extrait aqueux de pétales de fleurs tels que jasmin, rose, violette. La quantité de pétales et/ou d'extrait aqueux de pétales utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini doit être supérieure ou égale à 5 grammes.

10. Le confit de fruits confits est le mélange, porté par cuisson à la consistance appropriée, de sucres et de fruits confits.

La quantité de fruits confits utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini doit être supérieure ou égale à 450 grammes.

11. Le raisiné de fruits est le mélange, porté par cuisson à la consistance appropriée, de sucres, de raisins ou de jus de

raisin additionnés ou non de fruits ou jus de fruits autres que le raisin.

La quantité de fruits ou jus de fruits utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini doit être supérieure ou égale à 450 grammes, dont 250 grammes au moins de raisins ou jus de raisin.

II. - En cas de mélange, les teneurs minimales fixées à la partie I pour les différentes espèces de fruits sont réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés.

## TITRE II

Les produits définis au titre Ier peuvent être additionnés des ingrédients suivants :

- miel tel qu'il est défini par la réglementation relative au miel dans tous les produits en remplacement total ou partiel des sucres ;
- jus de fruits : seulement dans la confiture ;
- jus d'agrumes : dans les produits obtenus à partir d'autres fruits : seulement dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra ;
- jus de fruits rouges : seulement dans la confiture et la confiture extra fabriquées à partir de cynorhodons, fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges, prunes et la rhubarbe ;
- jus de betteraves rouges : seulement dans la confiture et la gelée fabriquées à partir de fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes ;
- huiles essentielles d'agrumes : seulement dans la marmelade et la marmelade-gelée ;
- huiles et graisses comestibles comme agents antimoussants : dans tous les produits ;
- pectine liquide : dans tous les produits ;
- écorces d'agrumes : dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra ;
- feuilles de *Pelargonium odoratissimum* : dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra, lorsqu'elles sont obtenues à partir de coings ;
- spiritueux, vin et vin de liqueur, fruits à coque, herbes aromatiques, épices, vanille et extraits de vanille : dans tous les produits ;
- vanilline : dans tous les produits.

## TITRE III

### A. - Définitions

Aux fins du présent décret, les définitions ci-après sont applicables.

#### 1. Fruit :

Le fruit frais, sain, exempt de toute altération, privé d'aucun de ses composants essentiels et parvenu au degré de maturité approprié, après nettoyage, parage et émouchetage ;

Ces mêmes caractéristiques sont requises pour les produits assimilés aux fruits tels que définis au deuxième alinéa de l'article 1er du présent décret ;

Le terme « gingembre » désigne les racines comestibles de la plante de gingembre, dans un état préservé ou frais ;

Le terme « marron » désigne le fruit du châtaignier (*Castanea sativa*) ; par « autres fruits à coque » on entend notamment l'amande (*Prunus amygdalus* L), la noix de coco (*Cocos nucifera* L), la noix (*Juglans regia* L), la pistache (*Pistacia versa* L), l'anacarde (*Anacardium occidentale*).

Le terme « pruneau » désigne les prunes séchées (*Prunus domestica* L) répondant aux caractéristiques fixées par la réglementation en vigueur.

## 2. Pulpe (de fruit) :

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.

## 3. Purée (de fruit) :

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

## 4. Extrait aqueux (de fruits) :

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

## 5. Pétales de fleurs :

Les pétales de fleurs comestibles, sains, exempts de toute altération, nettoyés, parés, séchés pour la fabrication des confits de pétales.

## 6. Extraits aqueux de pétales de fleurs :

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

## 7. Ecorces d'agrumes :

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

## 8. Sucres :

Les sucres autorisés sont :

1. Les sucres tels qu'ils sont définis par la réglementation en vigueur ;
2. Le sirop de fructose ;
3. Les sucres extraits des fruits ;
4. Le sucre roux/brun.

## B. - Traitement des matières premières

### 1. Les produits définis à la partie A, points 1, 2, 3 et 4, peuvent subir les traitements suivants :

- traitements par la chaleur ou le froid ;
- lyophilisation ;
- concentration, dans la mesure où ils s'y prêtent techniquement ;
- à l'exception des matières premières utilisées dans la fabrication de produits « extra » : utilisation d'anhydride sulfureux (E. 220) ou de ses sels (E. 221, E. 222, E. 223, E. 224, E. 226 et E. 227) comme aide à la fabrication tant que la teneur maximale en anhydride sulfureux fixée par la réglementation n'est pas dépassée dans les produits définis au I du titre Ier.

### 2. Les abricots et les prunes destinés à la fabrication de confiture peuvent également subir des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation.

### 3. Les écorces d'agrumes peuvent être conservées dans la saumure.

### 4. Le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop.

## TITRE IV

L'application du chapitre II du titre Ier du livre Ier du code de la consommation (partie Réglementaire) relatif à

l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires fait l'objet des dispositions complémentaires suivantes :

1. La dénomination est complétée par 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 », par une mention similaire ou par celle du nombre des fruits utilisés.

2. L'étiquetage comporte l'indication de la teneur en fruits par la mention : « préparé avec ... grammes de fruits pour 100 grammes » de produit fini, le cas échéant après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux.

3. L'étiquetage comporte l'indication de la teneur totale en sucres par la mention : « teneur totale en sucres : ... grammes pour 100 grammes », le chiffre indiqué représentant la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 °C, moyennant une tolérance de plus ou moins 3 degrés réfractométriques.

Toutefois, cette mention ne doit pas être indiquée dès lors qu'une allégation nutritionnelle portant sur les sucres figure sur l'étiquetage conformément à la réglementation en vigueur.

4. Les mentions visées au point 2 et au point 3, premier alinéa, figurent dans le même champ visuel que la dénomination de vente, en caractères clairement visibles.

5. Lorsque la teneur résiduelle en anhydride sulfureux dépasse 10 mg/kg, sa présence est mentionnée sur la liste des ingrédients.