

Règlement grand-ducal du 14 avril 2003 relatif aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine.

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

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

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 l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de la Santé et de la Sécurité Sociale 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 définis à l'annexe I.

Il ne s'applique pas aux produits destinés à la fabrication des produits de boulangerie fine, pâtisserie et biscuiterie.

Art. 2. Le règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard s'applique aux produits définis à l'annexe I, dans les conditions énoncées ci-après.

1. Les dénominations figurant à l'annexe I sont réservées aux produits qui y sont définis et sont utilisées dans le commerce pour les désigner.

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

2. 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 œuvre.

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.

3. 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.

4. 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 en application du règlement grand-ducal du 22 juin 1992 relatif à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

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

Lorsque la teneur résiduelle en anhydride sulfureux dépasse 10 mg/kg, sa présence est mentionnée sur la liste des ingrédients, par dérogation à l'article 5, paragraphe 4, du règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 2000 précitée.

Art. 3. Sans préjudice du règlement grand-ducal du 19 mars 1992 concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, seuls les ingrédients visés à l'annexe II et les matières premières conformes à l'annexe III peuvent être utilisés dans la fabrication des produits définis à l'annexe I.

Art. 4. Ne peuvent être commercialisés que les produits définis à l'annexe I qui sont conformes aux définitions et règles prévues au présent règlement.

Toutefois, les produits non conformes aux dispositions du présent règlement, étiquetés avant le 12 juillet 2004, pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks, à condition d'être conformes aux dispositions du règlement grand-ducal du 29 novembre 1975 concernant certains sucres destinés à l'alimentation humaine.

Art. 5. Sous réserve des dispositions de l'article 4, est abrogé le règlement grand-ducal du 16 octobre 1989 concernant les confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons.

Il reste cependant applicable aux infractions commises sous son empire.

Toute référence faite au présent règlement s'entend comme étant faite au présent règlement.

Art. 6. Les annexes du présent règlement en font partie intégrante.

Art. 7. 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 avec son annexe.

*Le Ministre de la Santé
et de la Sécurité Sociale,*
Carlo Wagner

Le Ministre de la Justice,
Luc Frieden

Château de Berg, le 14 avril 2003.
Henri

ANNEXE I

Dénominations, descriptions des produits et définitions

I. Définitions

- 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 de 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.

- 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 1000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à:

- 450 grammes en général,
- 350 grammes dans le cas de groseilles, sorbes, fruits 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.

- 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 1000 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.

- Toutefois, dans le cas de la «gelée extra», la quantité de jus de fruits et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 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.

- 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 utilisée pour la fabrication de 1000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 200 grammes dont au moins 75 grammes proviennent de l'endocarpe.
- 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.
- La «crème de marrons» est le mélange, porté à la consistance appropriée, d'eau, de sucres et au minimum de 380 grammes de purée de marrons (*Castanea sativa*) pour 1000 grammes de produit fini.

II. Les produits définis à la partie I doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 60 %, excepté pour les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

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

ANNEXE II

Les produits définis à l'annexe I peuvent être additionnés des ingrédients suivants:

- miel tel qu'il est défini dans la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 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.

ANNEXE III

A. Définitions

Aux fins du présent règlement, 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,
- sont assimilés aux fruits, pour l'application du présent règlement, les tomates, les parties comestibles des tiges de rhubarbe, les carottes, les patates douces, les concombres, les citrouilles, les melons et les pastèques,
- le terme «gingembre» désigne les racines comestibles de la plante de gingembre, dans un état préservé ou frais. Le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop.

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) Sucres:

Les sucres autorisés sont:

- 1) les sucres tels qu'ils sont définis dans la directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine;
- 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 dans la directive 95/2/CE n'est pas dépassée dans les produits définis à l'annexe I, partie I.

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.

**Règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits
et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.**

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

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

Vu la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de la Santé et de la Sécurité Sociale 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 définis à l'annexe I.

Art. 2. Le règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard s'applique aux produits définis à l'annexe I, sous réserve des conditions suivantes:

- 1) a) Les dénominations figurant à l'annexe I sont réservées aux produits qui y figurent et sont utilisées, sans préjudice du point b), dans le commerce pour les désigner.
- b) A titre de solution de substitution à l'utilisation des dénominations visées au point a), l'annexe III prévoit une liste de dénominations particulières. Ces dénominations peuvent être utilisées dans la langue et dans les conditions spécifiées à l'annexe III.
- 2) Lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot «fruit».