



Direction générale de la Qualité et de la Sécurité

Division Métrologie

Réglementation Métrologique

**Arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à la fabrication et à la commercialisation de confitures, gelées et marmelades de fruits, crème de marrons et sirops de fruits à tartiner destinés à l'alimentation humaine
(MB 2004 03 19)**

Arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à la fabrication et à la commercialisation de confitures, gelées et marmelades de fruits, crème de marrons et sirops de fruits à tartiner destinés à l'alimentation humaine

(MB 2004 03 19)

ALBERT II, Roi des Belges,
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment les articles 2 et 4, § 1^{er};

Vu la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur, notamment l'article 14, § 1^{er};

Vu l'arrêté royal du 27 février 1981 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 modifié par l'arrêté royal du 13 décembre 1989;

Vu l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;

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 du Conseil de la Consommation, donné le 16 mars 2003;

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et P.M.E., donné le 25 mars 2003;

Vu l'avis 35.985/1 du Conseil d'Etat, donné le 30 octobre 2003, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1^o, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, de Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et de Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE I^{er}. - Champ d'application

Article 1^{er}.

§ 1^{er}. Le présent arrêté est applicable aux confitures, gelées et marmelades de fruits, crème de marrons et sirops de fruits à tartiner destinés à l'alimentation humaine.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1^o **confiture** : le mélange, porté à la consistance gélinifiée appropriée, de sucres, de pulpe et/ou

de purée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau.

La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini n'est pas inférieure à :

- a) 350 g en général;
- b) 250 g pour les groseilles, sorbes, baies d'argousier, cassis, cynorhodons et coings;
- c) 160 g pour les pommes de cajou;
- d) 150 g pour le gingembre;
- e) 60 g pour les fruits de la passion.

Pour la confiture d'agrumes, le fruit entier peut être utilisé, coupé en lamelles et/ou en tranches;

2° **confiture extra** : 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.

La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini, ayant une teneur en matière sèche, n'est pas inférieure à :

- a) 450 g en général;
- b) 350 g pour les groseilles, sorbes, baies d'argousier, cassis, cynorhodons et coings;
- c) 250 g pour le gingembre;
- d) 230 g pour les pommes de cajou;
- e) 80 g pour les fruits de la passion.

La confiture extra de cynorhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, mûres, cassis, myrtilles et groseilles peuvent être obtenues entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits.

Pour la confiture d'agrumes extra, le fruit entier peut être utilisé, coupé en lamelles et/ou en tranches.

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

3° **gelée** : le mélange, suffisamment gélifié, de sucres et du jus et/ou d'extrait aqueux d'une ou de plusieurs espèces de fruits, pour lequel la quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini n'est pas inférieure à celle fixée pour la fabrication de confiture.

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

4° **gelée extra** : le mélange, suffisamment gélifié, de sucres et du jus et/ou d'extrait aqueux d'une ou de plusieurs espèces de fruits, pour lequel la quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g 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.

Pour la fabrication de la gelée extra, les fruits suivants ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits : pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates;

5° **marmelade** : 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 préparation de 1000 g de produit fini n'est pas inférieure à 200 g, dont au moins 75 g proviennent de l'endocarpe;

6° **marmelade-gelée** : le produit exempt de la totalité des matières insolubles, à l'exclusion d'éventuelles faibles quantités d'écorce finement coupée;

7° **crème de marrons** : le mélange, porté à la consistance appropriée d'eau, de sucres et d'au moins 380 g de purée de marrons *Castanea sativa* pour 1000 g de produit fini;

8° **sirop de fruits à tartiner** : l'aliment gélifié obtenu par la cuisson de jus concentré de poires cuites ou de jus concentré de pommes cuites ou d'un mélange de ces jus auquel sont ajoutés ou non des sucres et/ou du jus concentré de betteraves sucrières cuites.

Pour la préparation de 1000 g de produit fini :

a) lors de l'adjonction de sucres ou de sucres et de jus concentré de betteraves sucrières cuites, une quantité de fruits qui n'est pas inférieure à 4000 g est employée;

b) lors de la seule adjonction de jus concentré de betteraves sucrières cuites, une quantité de fruits qui n'est pas inférieure à 1500 g est employée.

§ 3. 1° Les produits définis sous § 2, 1° à 7° doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, d'au moins 60 %, excepté pour les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

La teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, de la confiture extra et de la gelée extra, peut être comprise entre 40 % et 60 % si les conditions mentionnées au § 2, 2° et 4° sont remplies.

Pour les mélanges, les teneurs minimales fixées sous § 2, 1° à 6° pour les différentes espèces de fruits, sont réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés;

2° la teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, du produit défini sous 8° s'élève au moins à 70 %.

§ 4. Le présent arrêté ne s'applique pas aux produits destinés à la fabrication de produits de boulangerie fine, pâtisserie et biscuiterie.

CHAPITRE II. - Matières premières autorisées

Art. 2.

§ 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, on entend par les matières premières suivantes :

1° a) **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.

Pour l'application du présent arrêté, sont assimilés aux fruits, les tomates, les parties comestibles des tiges de rhubarbe, les carottes, les patates douces, les concombres, les citrouilles, les melons et les pastèques;

b) **gingembre** : les racines comestibles de la plante de gingembre, dans un état préservé ou frais;

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 :

a) les sucres tels qu'ils sont définis dans l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les sucres;

b) le sirop de fructose;

c) les sucres extraits des fruits;

d) le sucre roux/brun.

§ 2. 1° Les produits décrits au § 1^{er}, 1° à 4° peuvent subir les traitements suivants :

a) traitements par la chaleur ou le froid;

b) lyophilisation;

c) concentration, dans la mesure où ils s'y prêtent techniquement;

d) 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 à l'article 1^{er}, § 2, 1°, 3°, 5°, 6° et 7°, n'est pas dépassée dans les produits définis au chapitre III, B de l'annexe de l'arrêté royal du 1^{er} mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants;

2° les abricots et les prunes destinés à la préparation 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.

CHAPITRE III. - Ingrédients autorisés

Art. 3.

§ 1^{er}. Les ingrédients suivants peuvent être ajoutés à tous les produits définis à l'article 1^{er}, § 2 :

1° miel tel qu'il est défini dans l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au miel, en remplacement total ou partiel des sucres;

2° huiles et graisses comestibles comme agents antimoussants;

3° pectine liquide;

4° boissons distillées;

5° vin et vin de liqueur;

6° noix;

7° herbes aromatiques;

8° épices;

9° vanille et extraits de vanille;

10° vanilline.

§ 2. Les ingrédients mentionnés ci-après ne peuvent être ajoutés qu'aux produits repris ci-dessous et définis à l'article 1^{er}, § 2 :

1° jus de fruits : à la confiture;

2° jus d'agrumes : à la confiture, confiture extra, gelée et gelée extra fabriquées à partir d'autres fruits;

3° jus de fruits rouges : à la confiture, confiture extra fabriquées à partir de cynorhodons, fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges, prunes et rhubarbe;

4° jus de betteraves rouges : à la confiture et gelée fabriquées à partir de fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes;

5° huiles essentielles d'agrumes : à la marmelade et à la marmelade-gelée;

6° écorces d'agrumes : à la confiture, confiture extra, gelée et gelée extra;

7° feuilles de *Pelargonium odoratissimum* : à la confiture, confiture extra, gelée et gelée extra fabriquées à partir de coings;

8° jus concentré de prunes cuites, de prunes séchées, de dattes ou de figues, et de raisins cuits : au sirop de fruits à tartiner, à condition que la quantité ajoutée n'excède pas un cinquième de la quantité de jus concentré de pommes et/ou de poires cuites utilisée.

§ 3. Les dispositions susmentionnées sont d'application sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 12 mars 1991 concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées alimentaires.

CHAPITRE IV. - Dispositions relatives à l'étiquetage et aux pratiques du commerce

Art. 4.

L'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées s'applique aux produits définis à l'article 1^{er}, § 2 dans les conditions ci-après :

1° les dénominations figurant à l'article 1^{er}, § 2, 1° à 7° sont réservées aux produits qui y sont définis et sont utilisées dans le commerce pour les désigner.

Les dénominations "confiture" et "gelée" peuvent toutefois être utilisées pour désigner respectivement la "confiture extra" et la "gelée extra".

La dénomination "gelée " peut être utilisée conformément aux usages, en dérogation des dispositions du 1°, premier alinéa, pour désigner des denrées alimentaires ne pouvant évidemment être confondues avec celles définies à l'article 1^{er}, § 2, 6° et 7°.

Les dénominations utilisées à l'article 1^{er}, § 2 peuvent toutefois être utilisées également, selon les pratiques du commerce, pour désigner d'autres produits ne pouvant être confondus avec ceux définis à l'article 1^{er}, § 2;

2° les produits visés à l'article 1^{er}, § 2, 8° ne peuvent être désignés, lors de leur mise sur le marché, que par la dénomination de " sirop ", compte tenu des dispositions de l'arrêté du Régent du 15 mai 1945 sur les denrées alimentaires faites ou préparées avec des fruits ou des matières végétales et des denrées alimentaires similaires;

3° les dénominations figurant à l'article 1^{er}, § 2, 1° à 7° sont complétées 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 de fruits utilisés;

4° la dénomination des produits visés à l'article 1^{er}, § 2, 8° est complétée par la dénomination du ou des fruits dont les jus utilisés, cuits, concentrés, desquels ils proviennent, le cas échéant

avec le mot " betteraves sucrières " si du jus concentré de betteraves sucrières cuites, a été ajouté. Les matières premières doivent être indiquées dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières mises en oeuvre;

5° l'étiquetage comporte l'indication de la teneur en fruits du produit fini par la mention " préparé avec ... g de fruits pour 100 g ", le cas échéant après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux;

6° l'étiquetage comporte l'indication de la teneur totale en sucres par la mention " teneur totale en sucres : ... g pour 100 g ", 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 conformément à l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, est mentionnée sur l'étiquette;

7° les mentions visées au 1°, alinéas 3 et 4, figurent dans le même champ visuel que la dénomination de vente, en caractères clairement visibles;

8° 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 4, §§ 2, 3 et 4 de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

CHAPITRE V. - Dispositions générales

Art. 5.

La commercialisation à partir du 12 juillet 2003 des produits définis à l'article 1^{er}, § 2 est autorisée, pour autant qu'il soit satisfait aux définitions et prescriptions du présent arrêté.

La commercialisation des produits définis à l'article 1^{er}, § 2 qui ne satisfont pas aux définitions et prescriptions du présent arrêté est interdite à partir du 12 juillet 2004.

Les produits qui ne satisfont pas aux définitions et prescriptions du présent arrêté, mais qui sont étiquetés avant le 12 juillet 2004, conformément à l'arrêté royal du 27 février 1981 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, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement du stock.

CHAPITRE VI. - Dispositions finales

Art. 6.

L'arrêté royal du 27 février 1981 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, comme modifié par l'arrêté royal du 13 décembre 1989, est abrogé.

Art. 7.

Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

Art. 8.

Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 19 mars 2004.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique,
Mme F. MOERMAN

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

La Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable,
Mme F. VAN DEN BOSSCHE