



Projet de règlement grand-ducal 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 directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine ;

Vu la loi du xxyyooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et notamment son article 1^{er} ;

Vu les avis la Chambre de commerce et de la Chambre des métiers ;

Le Conseil d'Etat entendu ;

Sur le rapport de la Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, et après délibération du Gouvernement en conseil ;

Arrêtons :

Art. 1^{er}.

(1) Le présent règlement s'applique aux produits définis à l'annexe I.

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

Art. 2.

Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ci-après « règlement (UE) 1169/2011 » s'applique aux produits définis à l'annexe I, dans les conditions prévues au présent article.

a) 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.

b) 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.

c) 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.

d) Les mentions visées dans la lettre c) figurent dans le même champ visuel que la dénomination de vente, en caractères clairement visibles.

Art. 3.

Seuls les ingrédients énumérés 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 14 juin 2026 peuvent continuer à être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 5.

Le ministre peut prononcer une amende administrative à l'encontre de l'exploitant agissant en violation des articles suivants du présent règlement conformément à l'article 13, paragraphe 1^{er} de la loi du xxyyoooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires :

1° L'article 2, lettre a), premier alinéa, lettre b), premier alinéa, lettres c) et d) ;

2° L'article 3.

Art. 6.

Est abrogé le 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.

Art. 7.

Le ministre ayant l'Alimentation dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Journal officiel du Grand-Duché de Luxembourg.

ANNEXE I

DÉNOMINATIONS, DESCRIPTION DES PRODUITS ET DÉFINITIONS

I. Définitions

- La « confiture » est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe 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 ou en tranches.

La quantité de pulpe ou de purée 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 des groseilles, sorbes, fruits de l'argousier, cassis, cynorhodons et coings,
- 180 grammes dans le cas du gingembre,
- 230 grammes dans le cas des anacardes,
- 80 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 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 :

- 500 grammes en général,
- 450 grammes dans le cas des groseilles, sorbes, fruits de l'argousier, cassis, cynorhodons et coings,
- 280 grammes dans le cas du gingembre,
- 290 grammes dans le cas des anacardes,
- 100 grammes dans le cas des fruits de la passion.

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

La quantité de jus 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.

- Toutefois, dans le cas de la « gelée extra », la quantité de jus de fruits 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.

- La « marmelade d'agrumes » 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. Dans la dénomination « marmelade d'agrumes », le terme « agrumes » peut être remplacé par le nom de l'agrumes utilisé.

La quantité d'agrumes utilisée 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.

- La dénomination « marmelade-gelée » désigne le produit défini comme « marmelade d'agrumes » 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 1 000 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 qui satisfont aux exigences du règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil ¹ en ce qui concerne la réduction du sucre, et 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.

¹ Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (JO L 404 du 30.12.2006, p. 9).

ANNEXE II

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

- Miel tel qu'il est défini dans le projet de règlement grand-ducal relative au miel : dans tous les produits en remplacement total ou partiel des sucres,
- jus de fruits, concentrés ou non : seulement dans la confiture,
- jus d'agrumes, concentrés ou non : 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, concentrés ou non : seulement dans la confiture et la confiture extra fabriquées à partir de cynorhodons, fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges, prunes et rhubarbe,
- jus de betteraves rouges, concentrés ou non : 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 d'agrumes 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,
- additifs alimentaires autorisés conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ².

² Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).

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 le règlement grand-ducal du 3 juin 2003 concernant 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,

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.