

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**

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 37,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,

considérant ce qui suit:

- (1) Il y a lieu de simplifier certaines directives verticales dans le domaine des denrées alimentaires pour ne tenir compte que des seules exigences essentielles auxquelles doivent répondre les produits visés par lesdites directives afin que ceux-ci puissent circuler librement dans le marché intérieur, et ce, conformément aux conclusions du Conseil européen d'Édimbourg des 11 et 12 décembre 1992, telles que confirmées par celles du Conseil européen de Bruxelles des 10 et 11 décembre 1993.
- (2) La directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que la crème de marrons ⁽⁴⁾, se justifiait par le fait que des différences entre les législations nationales concernant lesdits produits pouvaient créer des conditions de concurrence déloyale ayant pour conséquence de tromper les consommateurs et avaient, de ce fait, une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du marché commun.
- (3) La directive 79/693/CEE avait dès lors pour objectif d'établir des définitions et des règles communes pour la composition, les caractéristiques de fabrication et l'étiquetage desdits produits, afin d'assurer leur libre circulation à l'intérieur de la Communauté.
- (4) Il convient d'adapter la directive 79/693/CEE à la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires, notamment à celle relative à l'étiquetage, aux colorants, aux édulcorants et aux autres additifs autorisés et de procéder à sa refonte afin de rendre plus accessibles les règles relatives aux conditions de production et de commercialisation des confitures, gelées et

marmelades de fruits et de la crème de marrons sucrée destinées à l'alimentation humaine.

- (5) Sous réserve de certaines conditions, il convient d'appliquer les règles générales d'étiquetage des denrées alimentaires établies par la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽⁵⁾.
- (6) Afin de tenir compte des différentes traditions nationales existant pour la fabrication des confitures, gelées et marmelades de fruits et de la crème de marrons sucrée, il est nécessaire de maintenir les dispositions nationales existantes autorisant la commercialisation de ces produits lorsqu'ils présentent une teneur réduite en sucres.
- (7) Conformément au principe de subsidiarité et au principe de proportionnalité introduits par l'article 5 du traité, l'objectif consistant à établir des définitions et des règles communes pour les produits concernés et à aligner les dispositions sur la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires ne peut être atteint de manière suffisante par les États membres et peut, du fait de la nature de la présente directive, être mieux réalisé au niveau communautaire. La présente directive n'excède pas ce qui est nécessaire pour atteindre ledit objectif.
- (8) Les mesures nécessaires pour la mise en œuvre de la présente directive sont arrêtées en conformité avec la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission ⁽⁶⁾.
- (9) Afin d'éviter la création de nouvelles entraves à la libre circulation, il convient que les États membres s'abstiennent d'adopter, pour les produits visés, des dispositions nationales non prévues par la présente directive,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La présente directive s'applique aux produits définis à l'annexe I.

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

⁽¹⁾ JO C 231 du 9.8.1996, p. 27.⁽²⁾ JO C 279 du 1.10.1999, p. 95.⁽³⁾ JO C 56 du 24.2.1997, p. 20.⁽⁴⁾ JO L 205 du 13.8.1979, p. 5. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 88/593/CEE (JO L 318 du 25.11.1988, p. 44).⁽⁵⁾ JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.⁽⁶⁾ JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

Article 2

La directive 2000/13/CE s'applique aux produits définis à l'annexe I, dans les conditions 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 de la directive 90/496/CEE⁽¹⁾.

- 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.
- 6) 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 6, paragraphe 4, de la directive 2000/13/CE.

Article 3

Les États membres s'abstiennent d'adopter, pour les produits définis à l'annexe I, des dispositions nationales non prévues par la présente directive.

Article 4

Sans préjudice de la directive 89/107/CEE⁽²⁾ ou de dispositions adoptées pour lui donner effet, 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.

⁽¹⁾ JO L 276 du 6.10.1990, p. 40.
⁽²⁾ JO L 40 du 11.2.1989, p. 27. Directive modifiée par la directive 94/34/CE (JO L 237 du 10.9.1994, p. 1).

Article 5

Les mesures nécessaires pour la mise en œuvre de la présente directive concernant les matières qui sont citées ci-après sont arrêtées en conformité avec la procédure de réglementation visée à l'article 6, paragraphe 2:

- la mise en conformité de la présente directive à la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires;
- les adaptations au progrès techniques.

Article 6

1. La Commission est assistée par le comité permanent des denrées alimentaires (ci-après dénommé «comité») établi par l'article 1^{er} de la décision 69/414/CEE⁽³⁾.

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à trois mois.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

Article 7

La directive 79/693/CEE est abrogée avec effet au 12 juillet 2003.

Les références faites à la directive abrogée s'entendent comme faites à la présente directive.

Article 8

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 12 juillet 2003. Ils en informent immédiatement la Commission.

Ces dispositions sont appliquées de manière à:

- autoriser la commercialisation des produits définis à l'annexe I s'ils répondent aux définitions et règles prévues par la présente directive, avec effet au 12 juillet 2003,
- interdire la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, avec effet au 12 juillet 2004.

Toutefois, la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, mais qui ont été étiquetés avant le 12 juillet 2004 en conformité avec la directive 79/693/CEE, est admise jusqu'à épuisement des stocks.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

⁽³⁾ JO L 291 du 19.11.1969, p. 9.

Article 9

La présente directive entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 10

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 20 décembre 2001.

Par le Conseil

Le président

C. PICQUÉ

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 1 000 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 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 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.

- 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 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 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 pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

Toutefois, sans préjudice de l'article 5, paragraphe 1, de la directive 2000/13/CE, les États membres, pour répondre à certains cas particuliers, peuvent autoriser les dénominations réservées pour les produits définis à la partie I dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 60 %.

- 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 ⁽¹⁾: 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.

⁽¹⁾ Voir page 47 du présent Journal officiel.

ANNEXE III

A. DÉFINITIONS

Aux fins de la présente directive, 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 de la présente directive, 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⁽¹⁾;
- 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.

⁽¹⁾ Voir page 53 du présent Journal officiel.