

Fiches pratiques



Confitures, gelées, marmelades de fruits et autres produits

La confiture est synonyme de plaisir, de saveurs et de parfums d'antan. Elle est l'art de conserver par le sucre, fruits, légumes, tiges, racines, feuilles ou fleurs que l'on fait cuire afin de les amener à un degré de déshydratation suffisant pour en assurer la conservation. Tout ce qu'il faut savoir sur la confiture ! Quelle est la réglementation applicable ?

Règlementation

Le décret n° 85-872 du 14 août 1985 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services définit les confitures, gelées et marmelades de fruits, les crèmes de marrons et autres produits similaires (crèmes de pruneaux, crèmes de fruits à coque, confits de pétales, confits de fruits confits et raisinés de fruits).

Définition des fruits

Tous les fruits au sens botanique du terme, et, dans le cadre de ce décret, sont assimilés aux fruits :

- les tomates ;
- les parties comestibles des tiges de rhubarbe ;
- les carottes ;
- les citrouilles ;
- les concombres ;

- les melons ;
- les pastèques et les patates douces.

Définition des produits

► La confiture

Elle 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 100 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 35 grammes en général (elle peut varier de 25 grammes à 6 grammes pour certains fruits tels que groseilles, fruits de l'argousier, fruits de la passion, etc.).

► La gelée

Elle 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 (calculée après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation) utilisée pour la fabrication de 100 grammes de produit fini est identique à celle des confitures.

► La confiture extra

Elle 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. Pour certains fruits sans pépins (framboises, mûres, cassis et groseilles) et pour les cynorrhodons¹, la confiture peut être obtenue entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits.

La quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 100 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 45 grammes en général (elle peut varier de 35 grammes à 8 grammes pour certains fruits tels que groseilles, fruits de l'argousier, fruits de la passion, etc.).

► La gelée extra

Elle est une gelée pour laquelle la quantité de jus de fruits et/ou d'extrait aqueux (calculée après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation) utilisée pour la fabrication de 100 grammes de produit fini n'est pas inférieure à celle fixée pour la fabrication de la « confiture extra ».

Les fruits tels que pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits pour la réalisation de la « confiture extra » et de la « gelée extra ».

► La marmelade

Elle 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 100 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 20 grammes dont au moins 7,5 grammes proviennent de l'endocarpe².

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

► La crème de marrons et crème d'autres fruits à coque

Elle 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 (ou autres fruits à coque) utilisée pour la fabrication de 100 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 38 grammes.

► La crème de pruneaux

Elle 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 100 grammes de produit fini doit être au moins égale à **40 grammes**.

► Le confit de fruits confits

Le « **confit de fruits confits** », le « **confit de pétales** » et le « **raisiné de fruits** » sont décrits dans le décret n° 85-872 du 14 août 1985.

Ingrédients

Les définitions de la purée, de la pulpe, des extraits aqueux, des pétales de fleurs et des sucres figurent au titre III de l'annexe du décret et une liste limitative des ingrédients autorisés figure au titre II de cette même annexe.

Teneur totale en sucres

La teneur en matière sèche soluble des confitures, confitures extra, gelées, gelées extra, marmelades, marmelades-gelées, déterminée par réfractométrie, doit être égale ou supérieure à 55 %. Elle est fixée à 75 % minimum pour les crèmes de fruits à coque, autres que la crème de marrons, et à 60 % minimum pour la crème de marrons, la crème de pruneaux, le confit de pétales, les confits de fruits confits et le raisiné de fruits. Ces teneurs en matière sèche soluble ne sont pas applicables aux produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

Etiquetage

L'étiquetage comprend les mentions exigées pour les denrées préemballées (articles R.112-1 et suivants - chapitre II du titre 1^{er} du livre 1^{er} du Code de la consommation - partie Réglementaire). En outre l'étiquetage comporte :

- l'indication de la teneur en fruits par la mention « **préparé avec xx 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 ;
- l'indication de la teneur totale en sucres par la mention : « **teneur totale en sucres : xx grammes pour 100 grammes** » le chiffre indiqué représentant

¹ Le **cynorrhodon** est le fruit de l'églantier commun, et plus généralement des plantes du genre *rosa*, qui appartiennent à la famille des rosacées.

² L'**endocarpe** est l'épiderme interne du fruit.

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 que l'étiquetage précise la teneur en glucides (dont sucres) ;

- **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.

Les fruits tels que pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits pour la réalisation de la « confiture extra » et de la « gelée extra ».

La matière sèche soluble est la teneur en sucres totaux d'une confiture, c'est-à-dire la somme des sucres venant des fruits, plus ceux qui sont ajoutés. La teneur en matière sèche soluble ou Brix³ ou degré

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables et/ou rapprochez-vous d'une [direction départementale de la protection des populations \(DDPP\)](#) ou [direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations \(DDCSPP\)](#)

Crédit photo : ©Fotolia

Brix, ou indice réfractométrique ou extrait sec réfractométrique est évaluée par réfractométrie⁴.

Textes de référence

- [Décret n° 85-872 du 14 août 1985](#) portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires transposant la Directive n° 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
- [Chapitre II du titre Ier du livre I^{er} du Code de la consommation \(partie Réglementaire\)](#) – Information des consommateurs – Modes de présentation et inscription

Lien utile

- [Association des entreprises de produits alimentaires élaborés \(ADEPALE\)](#) - 44 rue d'Alésia – 75682 PARIS CEDEX 14 - Téléphone : 01 53 91 44 44

³ **Le degré Brix** est la mesure utilisée pour quantifier la fraction de saccharose dans un liquide ou le pourcentage de matière sèche soluble. Plus le °Brix est élevé, plus l'échantillon est sucré.

⁴ **La réfractométrie** est une technique qui vise à déterminer la partie réelle de l'indice de réfraction d'un matériau.