
Ordonnance du DFI sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires

Modification du ...

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)
arrête:*

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires¹ est modifiée comme suit:

Art. 2, al. 2, let. f

² On distingue:

- f. les fruits à coque: châtaignes, noisettes, noix de coco, amandes, noix du Brésil, pistaches, noix, etc.

Art. 5, al. 2, let. e, et al. 4

² On distingue:

- e. les légumineuses: haricots, petits pois, arachides, pois mange-tout, soja, lentilles, etc.;

⁴ Font également partie des légumes les pousses vertes comestibles des graines germées de céréales, telles que le blé, l'orge et la luzerne, qui sont généralement consommées comme fines herbes ou salades.

Art. 7a Marges de tolérance

Les fruits et les légumes doivent respecter les tolérances fixées à l'annexe.

Art. 10a Marges de tolérance

Les conserves de fruits et légumes doivent respecter les tolérances fixées à l'annexe.

RS

¹ RS 817.022.107

Art. 11 Définitions

¹ La confiture est un mélange de sucres, de pulpe ou de purée d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits et d'eau, porté à la consistance gélifiée appropriée.

² La confiture extra est un mélange de sucres, de pulpe non concentrée d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits et d'eau, porté à la consistance gélifiée appropriée.

³ La gelée et la gelée extra sont des mélanges suffisamment gélifiés de sucres et de jus ou d'extraits aqueux d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits.

⁴ On entend par fruit, au sens du présent chapitre:

- a. le fruit frais, sain, exempt de toute altération, privé d'aucun de ses composants essentiels, parvenu au degré de maturité approprié, nettoyé, paré et émoussé;
- b. dans le cas des produits au sens de l'art. 11, également les tomates, les parties comestibles des tiges de rhubarbe, les carottes, les patates douces, les concombres, les citrouilles, les melons et les pastèques;
- c. dans le cas du gingembre, les racines comestibles de la plante de gingembre, dans un état préservé ou frais.

⁵ La pulpe (de fruit) est la partie comestible du fruit entier, éventuellement épluché ou épépiné; cette partie comestible peut être coupée en morceaux ou écrasée, mais non réduite en purée.

⁶ La purée de fruit désigne 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.

⁷ Un extrait aqueux de fruits contient, sous réserve des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication, tous les constituants solubles dans l'eau des fruits utilisés.

*Art. 12, al. 2, 3, 8, 9 à 11**² Abrogé*

³ La quantité de pulpe, de purée, de jus ou d'extraits aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de confiture ou de gelée ne peut être inférieure à 350 g.

⁸ Dans le cas de la gelée et de la gelée extra, les quantités prescrites aux al. 3 à 6 seront calculées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

⁹ La confiture et la confiture extra d'agrumes peuvent être obtenues à partir du fruit entier, coupé en lamelles ou en tranches.

¹⁰ La confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 60 %. Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

¹¹ En cas de mélange, les teneurs minimales fixées aux al. 3 à 6 pour les différentes sortes de fruits sont réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés.

Art. 13, al. 1

¹ La marmelade est un 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.

Art. 14 Exigences

¹ La quantité d'agrumes utilisée pour la fabrication de 1000 g de marmelade ne peut être inférieure à 200 g, dont 75 g au moins doivent provenir de l'endocarpe.

² La marmelade et la marmelade-gelée doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 60 %. Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

Art. 15 Définition

La crème de marrons (purée de marrons) est un mélange d'eau, de sucres et de purée de marrons de *Castanea sativa*, porté à la consistance appropriée.

Art. 16, al. 2

La crème de marrons doit avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 60%. Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

Art. 20

Sont admis les ingrédients suivants:

- a. dans les denrées alimentaires définies aux art. 11, 13 et 15:
 1. huile et graisse comestibles comme agents anti-moussants,
 2. miel en remplacement total ou partiel des sucres,
 3. spiritueux, vin et vin de liqueur, noix, herbes aromatiques, épices;
- b. dans les denrées alimentaires définies aux art. 11, 13 et 15: pectine liquide au sens de l'art. 1, al. 6, let. b, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les additifs²;
- c. dans les denrées alimentaires définies aux art. 11, 13 et 15: vanille et extraits de vanille;
- d. dans la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée: écorces d'agrumes;
- e. dans la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée, lorsqu'elles ne sont pas obtenues à partir d'agrumes: jus d'agrumes;

² RS 817.022.31

- f. dans la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée, lorsqu'elles sont obtenues à partir de coings: feuilles de *Pelargonium odoratissimum*;
- g. dans la confiture et la gelée obtenues à partir de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges ou de prunes: jus de betterave rouge;
- h. dans la confiture extra et la confiture obtenues à partir de cynorrhodons, de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges, de rhubarbe ou de prunes: jus de fruits rouges;
- i. dans la confiture: jus de fruits;
- j. dans la marmelade et la marmelade-gelée: huiles essentielles d'agrumes.

Titre précédant l'art. 21

Section 6 Produits de base

Art. 21, titre, et al. 1, phrase introductive

Traitement et conservation

¹ Les fruits, la pulpe de fruits, la purée de fruits et les extraits aqueux de fruits utilisés pour la fabrication des denrées alimentaires définies aux art. 11, 13 et 15 peuvent être soumis aux traitements suivants dans la mesure où ils s'y prêtent techniquement:

Art. 22

¹ Pour les produits définis aux art. 11, 13 et 15, les indications requises à l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires³ doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. une mention telle que «préparé avec ... g de fruits pour 100 g de produit fini», dans le même champ visuel que la dénomination spécifique, si nécessaire après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux;
- b. la mention «teneur totale en sucres: ... g par 100 g», dans le même champ visuel que la dénomination spécifique, pour autant que cette indication ne figure pas déjà sur un étiquetage nutritionnel; le chiffre indiqué représente la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 °C; une tolérance de plus ou moins 3 % masse est admise lors de la détermination réfractométrique.

² La dénomination spécifique doit être complétée par la mention des fruits utilisés par ordre d'importance pondérale décroissante des produits de base. Dans le cas des

³ RS 817.022.21

produits fabriqués à partir de trois fruits ou davantage, la mention des fruits utilisés peut être remplacée par la mention «multifruits», par une mention analogue ou par l'indication du nombre de fruits utilisés.

Titre précédant l'art. 22a

Chapitre 5a Adaptation de l'annexe

Art. 22a

L'Office fédéral de la santé publique adapte régulièrement l'annexe de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

II

L'ordonnance est complétée par l'annexe ci-jointe.

III

La présente modification entre en vigueur le ...

Disposition transitoire de la modification du...⁴

¹ Les denrées alimentaires non conformes aux modifications visées à l'art. 2, al. 2, let. f, l'art. 5, al. 2, let. e et al. 4, l'art. 7a et l'art. 10a peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au ... (1 an après entrée en vigueur). Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

² Les denrées alimentaires non conformes aux modifications visées à l'art. 11, l'art. 12, al. 2, 3, 8, 9, 10 et 11, l'art. 13, al. 1, l'art. 14, l'art. 15, l'art. 16, al. 2, l'art. 20, l'art. 21, al. 1 et l'art. 22 de la présente ordonnance peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au ... (2 ans après entrée en vigueur) Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

...

Département fédéral de l'intérieur:

Didier Burkhalter

⁴ RO 2009 2017

Annexe
(art. 7b et 10a)

Marges de tolérance pour les fruits, les légumes, les conserves de fruits et de légumes

Remarque: Les tolérances correspondent aux valeurs maximales en % masse, calculé sur la base du nombre ou du poids.

	Nature du défaut																Total défauts admis		
	autre variété de fruit	développement insuffisant	fruit non pollinisé	fruit abîmé	coques libres, fragments de coque, fragments d'écale	matières étrangères	parasites/insectes vivants	fruit fermenté	fruit moisi	fruit pourri	fruit rance	fruit altéré	fruit endommagé par les parasites	fruit taché	fruit desséché	fruit fendu ou déchiré		fruit légèrement germé	défauts visibles de l'amande
Noix ^{A)} , en coque, fraîches et sèches	-	-	-	15 ¹⁾	-	-	0	-	6	8 ²⁾	-	8 ²⁾	-	-	-	-	-	15 ³⁾	
Noisettes ^{B)} (), entières, en coque	10	12 ⁴⁾	-	-	2 ⁵⁾	0	-	6			-	-	-	-	-	-	-	20 ⁶⁾	
Dattes ^{C)} , entières: fraîches, séchées, lavées ou pasteurisées	-	-	6	-	-	6 ⁷⁾	-	0	-	-	-	-	7	-	-	-	-	20	
Figues ^{D)} , séchées	-	-	-	-	-	0,5	0	5	-	-	-	-	25 ⁸⁾			-	-	16	
Marrons et châtaignes ^{E)}	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	7	15 ⁹⁾

A) *Juglans regia* L.

B) *Corylus avellana* L., *Corylus maxima* Mill. et leurs hybrides

C) *Phoenix dactylifera* L.

D) *Ficus carica domestica* L.

E) *Castanea vulgaris* Lam., *Castanea sativa* Miller

1) Défauts de la coque

2) Fruits pourris, rances et endommagés par des parasites, séparément ou au total

3) Défauts de la partie comestible, au total

4) Coques vides incl.

5) Poussières incl.

6) Hors matières étrangères, coques libres, fragments de coque, fragments d'écale et autres variétés

7) Traces visibles d'atteintes d'insectes et d'acariens (vivants, morts, présence partielle) ou d'excréments de ces parasites

8) Pour ce fruit, on entend par tache toute brûlure causée par le soleil

9) Défauts superficiels ou défauts de l'amande (la présence de vers morts entre déjà en ligne de compte)