



RÈGLEMENT

N° du xx.xx

Modification du règlement n° 95 du 6 novembre 2014 du ministre de l'agriculture relatif aux exigences en matière de composition et de qualité des confitures, gelées, marmelades ainsi que de la crème de marrons et aux exigences en matière d'information sur les denrées alimentaires

Le présent règlement est adopté sur la base de l'article 12, paragraphe 4, et de l'article 38, paragraphe 4, de la loi relative sur les denrées alimentaires.

Article premier Modification du règlement n° 95 du 6 novembre 2014 du ministre de l'agriculture relatif aux exigences en matière de composition et de qualité des confitures, gelées, marmelades ainsi que de la crème de marrons et aux exigences en matière d'information sur les denrées alimentaires

Le règlement n° 95 du 6 novembre 2014 du ministre de l'agriculture relatif aux exigences en matière de composition et de qualité des confitures, gelées, marmelades ainsi que de la crème de marrons et aux exigences en matière d'information sur les denrées alimentaires est modifié comme suit:

1) à l'article 2, paragraphe 1, point 5, après le terme «produits à base de sucre», est inséré le texte «(ci-après dénommés “*sucres*”)»;

2) à l'article 2, le paragraphe 2, point 4, et le paragraphe 3 sont abrogés;

3) à l'article 2, paragraphe 6, la deuxième phrase est complétée, après le mot «édulcorant», par le texte suivant: «ainsi que, pour les produits conformes aux exigences fixées par le règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (JO L 404 du 30.12.2006, p. 9-25), aux dispositions relatives à la teneur réduite en sucres».

4) l'article 3, paragraphe 2, est libellé comme suit:

«(2) Pour la fabrication de 1 000 grammes de confiture, il est utilisé au moins 450 grammes de pulpe ou de purée, ou d'un mélange des deux. Dans le cas de cassis, cynorhodons, coings, groseilles, sorbes et fruits de l'argousier, la quantité minimale est de 350 grammes; dans le cas du gingembre, au moins 180 grammes; dans le cas des anacardes, au moins 230 grammes; et

dans le cas des fruits de la passion, au moins 80 grammes de pulpe ou de purée, ou d'un mélange des deux.»;

5) à l'article 3, paragraphe 3, les points 2 à 5 sont libellés comme suit:

«2) jus de fruits, concentrés ou non concentrés;

3) jus d'agrumes, concentré ou non concentré, lorsque la confiture n'est pas fabriquée à partir d'agrumes;

4) jus de fruits rouges, concentré ou non concentré, lorsque la confiture est fabriquée à partir de cynorhodons, de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges, de prunes ou de rhubarbe;

5) jus de betterave rouge, concentré ou non concentré, lorsque la confiture est fabriquée à partir de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges ou de prunes;»;

6) à l'article 3, paragraphe 4, le passage «Un produit conforme aux exigences de composition et de qualité de la confiture, dont la teneur en extrait sec soluble, déterminée au réfractomètre, est d'au moins 40 %, est dénommé “moos”» est remplacé par le passage suivant: «Un produit conforme aux exigences de composition et de qualité de la confiture, dont la teneur en extrait sec soluble, déterminée au réfractomètre, est comprise entre 40 % et 59 %, est dénommé “moos”.»;

7) l'article 4, paragraphe 3, est libellé comme suit:

«(3) Pour la fabrication de 1 000 grammes de confiture extra, il est utilisé au moins 500 grammes de pulpe. Dans le cas de cassis, cynorhodons, coings, groseilles, sorbes et fruits de l'argousier, au moins 450 grammes de pulpe doivent être utilisés pour la fabrication d'une telle quantité de confiture extra; dans le cas du gingembre, au moins 280 grammes; dans le cas des anacardes, au moins 290 grammes; et dans le cas des fruits de la passion, au moins 100 grammes.»;

8) à l'article 4, paragraphe 5, les points 2 et 3 sont libellés comme suit;

«2) jus d'agrumes, concentré ou non concentré, lorsque la confiture n'est pas fabriquée à partir d'agrumes;

3) jus de fruits rouges, concentré ou non concentré, lorsque la confiture est fabriquée à partir de cynorhodons, de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges, de prunes ou de rhubarbe;»;

9) à l'article 5, paragraphe 3, les points 2 et 3 sont libellés comme suit;

«2) jus d'agrumes, concentré ou non concentré, lorsque la gelée n'est pas fabriquée à partir d'agrumes;

3) jus de betterave rouge, concentré ou non concentré, lorsque la gelée est fabriquée à partir de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges ou de prunes;»;

10) à l'article 6, paragraphe 4, le point 2, est libellé comme suit:

«2) jus d'agrumes, concentré ou non concentré, lorsque la gelée extra n'est pas fabriquée à partir d'agrumes;»;

11) l'article 7, paragraphe 4, est libellé comme suit:

«(4) Lorsque le produit ne contient pas d'autre substance insoluble qu'une petite quantité de zeste finement haché, il peut être désigné par la dénomination "marmelade-gelée".»;

12) les paragraphes 4¹ et 4² suivants sont ajoutés à l'article 9:

«(4¹) Dans les dénominations "marmelade" et "marmelade-gelée", le nom de l'agrumes utilisé dans la fabrication du produit peut être ajouté.

(4²) Lorsqu'un produit visé à l'article 7, paragraphe 5, satisfait aux exigences de composition et de qualité de la confiture extra, il peut être désigné comme "marmelade extra".»;

13) à l'article 9, les paragraphes 5 et 7 sont abrogés;

14) à l'article 9, paragraphe 8, le texte «aux paragraphes 6 et 7» est remplacé par le passage «au paragraphe 6»;

15) l'intitulé du chapitre 4 est libellé comme suit:

«Chapitre 4 Dispositions d'application»;

16) Le chapitre 4 est complété par un article 9¹ libellé comme suit:

«Article 9¹. Application du règlement

(1) Les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 14 juin 2026 conformément aux exigences en vigueur avant cette date peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

(2) Les exigences fixées à l'article 3, paragraphe 2, dans sa version en vigueur jusqu'au 14 juin 2026, concernant les quantités de pulpe, de purée ou de leur mélange, s'appliquent à la moos mentionnée à l'article 3, paragraphe 4, jusqu'au 1^{er} janvier 2027.

(3) La moos mentionnée à l'article 3, paragraphe 4, mise sur le marché ou étiquetée avant le 1^{er} janvier 2027 et conforme aux exigences visées au paragraphe 2 peut être commercialisée jusqu'à épuisement des stocks.»;

17) La note de bas de page ¹ est libellé comme suit:

«¹ Directive 2001/113/CE du Conseil relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 67–72), modifiée par la directive 2004/84/CE (JO L 219 du 19.6.2004, p. 8–10), le règlement (CE) n° 1182/2007 (JO L 273 du 17.10.2007, p. 1–30), le règlement (UE) n° 1021/2013 (JO L 287 du 29.10.2013, p. 1–4) et la directive (UE) 2024/1438 (JO L, 2024/1438 du 24.5.2024).»

Article 2 Entrée en vigueur du règlement

Le présent règlement entre en vigueur le 14 juin 2026.

(signé numériquement)
Hendrik Johannes Terras
Ministre des affaires régionales et de l'agriculture

(signé numériquement)
Marko Gorban
Secrétaire général