Code des statuts de l’Agence suédoise de l’alimentation

ISSN 1651-3533

Règlements de l’Agence nationale suédoise de l’alimentation sur les confitures, les gelées et les marmelades ;

LIVSFS 2025 :X

Publié le Cliquez ici pour indiquer la date.

adopté Cliquez ici pour indiquer la date..

En vertu des articles 6, 7 et X de l’ordonnance sur l’alimentation (2006 :813), L'Agence suédoise pour l'alimentation établit par la présente[1] les règlements suivants.

Dispositions préliminaires

Article 1 Le présent règlement contient des dispositions relatives à la confiture, à la confiture extra, à la marmelade, à la marmelade extra, à la marmelade d'agrumes, à la marmelade gelée, à la gelée, à la gelée extra et à la purée de châtaignes sucrées.

Les règlements ne s’appliquent pas aux produits destinés à la fabrication de produits de pâtisserie, de gâteaux ou de biscuits.

Article 2 Les dispositions générales relatives à l’information sur les denrées alimentaires peuvent être consultées dans

1. Règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) nº 1924/2006 et (CE) nº 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,

[1] Voir 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.”. Voir également la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information.

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) nº 608/2004 de la Commission, tel que modifié.

2. Règlement de l’Agence suédoise de l’alimentation (LIVSFS 2014 :4) sur l’information sur les denrées alimentaires.

Termes et définitions

Article 3 Les définitions de la confiture, de la confiture extra, de la marmelade, de la marmelade extra, de la marmelade d'agrumes, de la marmelade gelée, de la gelée, de la gelée extra et de la purée de châtaignes sucrées figurent à l'annexe 1.

Ingrédients et matières premières

Article 4 Seuls les ingrédients énumérés à l’annexe 2 et les matières premières qui satisfont aux exigences de l’annexe 3 peuvent être utilisés dans la production des produits visés à l’article 1, premier paragraphe.

Désignation

Article 5 Les dénominations énumérées à l'annexe 1 sont des dénominations légales conformément au règlement (UE) n 1169/2011.

Article 6 La désignation doit être accompagnée d’une indication de la ou des variétés de fruits utilisées. Ils doivent être indiqués par ordre décroissant de poids.

Lorsqu’un produit est composé de trois variétés de fruits ou plus, l’indication des variétés de fruits utilisées peut être remplacée par la mention «mélange de fruits» ou similaire ou par l’indication du nombre de variétés de fruits utilisées.

Article 7 Les dénominations figurant à l'annexe 1 peuvent être utilisées en plus des dénominations d’autres produits si elles ont été ainsi utilisées par tradition et que les produits ne peuvent être confondus avec ceux définis dans cette annexe.

Marquage

Article 8 Dans l’étiquetage, la teneur en fruits est indiquée par l’expression «quantité de fruits : ... g pour 100 g» dans le produit fini, le cas échéant après déduction du poids de l’eau utilisée dans la préparation de l’extrait aqueux.

Article 9 L'indication de la teneur en fruits doit figurer sur l'emballage en caractères clairement lisibles, dans le même champ visuel que la dénomination.

---

1. Le présent règlement entre en vigueur le 14 juin 2026.
2. Règlement de l’Agence nationale suédoise de l’alimentation (LIVSFS 2003:17) sur les confitures, les gelées et les marmelades

3. Les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 14 juin 2026 conformément aux anciennes règles peuvent continuer à être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

DIRECTEUR GÉNÉRAL,

Elin Häggqvist
(Unité juridique)

Annexe 1
(à LIVSFS 2025 :X)

Définitions et désignations

Les dénominations et définitions correspondantes pour la confiture, la confiture extra, la marmelade, la marmelade extra, la marmelade d'agrumes, la marmelade de gelée, la gelée, la gelée extra et la purée de châtaignes sucrées sont fournies ci-dessous.

Lorsque plusieurs fruits sont mélangés dans un même produit, les teneurs minimales fixées ci-dessous pour les différentes variétés de fruits sont réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés par les fruits respectifs.

Confiture et marmelades :

un mélange de sucres, d'eau et de pulpe et/ou de purée d'un ou de plusieurs types de fruits, autres que la marmelade d'agrumes, avec une texture gélifiée appropriée ;

Des confitures extra d'agrumes peuvent être obtenues à partir du fruit entier, coupées en bandes et/ou tranchées.

La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1 000 g de produit fini n'est pas inférieure à :

- 450 g en général ;
- 350 g pour les groseilles rouges, les baies de sorbier, les baies d'argousier, les cassis, les cynorrhodons et les coings
- 180 g dans le cas du gingembre
- 230 g pour les pommes de cajou, et
- 80 g dans le cas des fruits de la passion.

Confiture extra et marmelade extra :

un mélange de sucres, d'eau et de pulpe non concentrée d'un ou de plusieurs types de fruits, à l'exception, dans le cas de la marmelade extra, des agrumes, présentant une consistance gélatineuse appropriée ;

La confiture extra et la marmelade supplémentaire à base d'églantier et la confiture supplémentaire et la marmelade supplémentaire sans pépins à base de framboise, de mûre, de cassis, de myrtille et de groseille peuvent être obtenues en totalité ou en partie à partir de purée non concentrée des fruits correspondants.

Des confitures supplémentaires d'agrumes peuvent être obtenues à partir du fruit entier, coupées en bandes et/ou tranchées.

Les fruits suivants ne peuvent pas être mélangés à d'autres fruits dans la production de confiture extra et de marmelade extra : pommes, poires, prunes avec pépins ou noyaux, melons, pastèques, raisins, courges, concombres et tomates.

La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1 000 g de produit fini n’est pas inférieure à :

- 500 g en général,
- 450 g pour les groseilles rouges, les baies de sorbier, les baies d'argousier, les cassis, les cynorrhodons et les coings
- 280 g dans le cas du gingembre
- 290 g pour les pommes de cajou, et
- 100 g dans le cas des fruits de la passion.

Confiture d’agrumes :

Mélange, amené à une consistance gélifiée appropriée, d'eau, de sucres et d'un ou plusieurs des produits suivants obtenus à partir d'agrumes : pulpe, purée, jus, extraits aqueux et écorce.

Le mot «agrumes» peut être remplacé par le type d’agrumes utilisé.

La quantité d’agrumes utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini n’est pas inférieure à 200 g dont au moins 75 g proviennent de l’endocarpe.

Marmelade gelée

Peut être utilisée pour désigner une marmelade d'agrumes qui ne contient pas de substances insolubles, à l'exception de petites quantités de peau finement coupée.

Jelly :

Un mélange de sucres et de jus gélifié de manière appropriée et/ou d’extraits aqueux d’une ou de plusieurs espèces de fruits.

La quantité de jus et/ou d'extraits aqueux utilisée dans la fabrication de 1 000 g de produit fini ne doit pas être inférieure à celle prévue pour la fabrication de la confiture extra. Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

Gelée extra :

La quantité de jus et/ou d'extraits aqueux utilisée dans la fabrication de 1 000 g de produit fini ne doit pas être inférieure à celle prévue pour la fabrication de la confiture extra. Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

Les variétés de fruits suivantes ne peuvent pas être mélangées à d'autres variétés de fruits dans la production de gelée extra : pommes, poires, prunes avec noyaux, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.

Purée de châtaigne édulcorée :

Mélange de consistance appropriée, composé d'eau, de différentes formes de sucre et d'au moins 380 g de purée de châtaignes (de *Castanea sativa*) par 1 000 g de produit fini.

Annexe 2
(à LIVSFS 2025 :X)

Ingrédients

Les ingrédients suivants peuvent être utilisés, comme décrit ci-dessous, dans les produits définis à l'annexe 1 :

- *Miel :* dans tous les produits destinés à remplacer, en tout ou en partie, diverses formes de sucre.
- *Jus de fruits, concentrés ou non :* uniquement dans les confitures et les marmelades (à l'exclusion des marmelades d'agrumes).
- *Jus d'agrumes, concentrés ou non, dans des produits obtenus à partir d'autres variétés de fruit :* uniquement dans les confitures, confitures extra, marmelades, marmelades extra, gelées et gelées extra ;
- *Jus de fruits rouges, également concentrés :* uniquement dans les confitures et confitures extra fabriquées à partir d'églantier, de fraises, de framboises, de groseilles, de groseilles rouges, de prunes et de rhubarbe
- *Jus de betteraves rouges, également concentré :* uniquement dans les confitures et gelées à base de fraises, framboises, groseilles, groseilles rouges et prunes
- *Huiles essentielles d'agrumes :*uniquement dans la marmelade et la marmelade-gelée.
- *Huiles et graisses comestibles comme agents antimousse :* dans tous les produits
- *Pectine liquide :* dans tous les produits.
- *Endocarpe d'agrumes :* en confiture, confiture extra, marmelade, marmelade extra, gelée et gelée extra.
- *Feuilles de Pelargonium odoratissimum :* dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra, fabriquées à partir de coings
- *Spiritueux, vins et liqueurs, fruits à coque, herbes aromatiques, épices, vanille et extraits de vanille :* dans tous les produits.
- *Vanilline :* dans tous les produits.
- *les additifs alimentaires autorisés conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil relatif aux additifs alimentaires ;*

Annexe 3
(à LIVSFS 2025 :X)

Les matières premières

Seules les matières premières qui satisfont aux exigences suivantes peuvent être utilisées dans les produits définis à l'annexe 1 :

I. Les matières premières

Fruits

Fruits frais, intacts et suffisamment mûrs, contenant tous les éléments essentiels, après nettoyage, équeutage et élimination des taches ;

Les tomates, les parties comestibles des tiges de rhubarbe, les carottes, les patates douces, les concombres, les courges, les melons et les pastèques sont également considérés comme des fruits aux fins du présent règlement.

«Gingembre» désigne la racine comestible du gingembre à l'état frais ou conservé. Il peut être séché ou conservé dans du sirop.

Pulpe de fruits

Pulpe de fruits – parties comestibles du fruit entier, le cas échéant, à l'exclusion de l'écorce, des graines, des pépins et autres éléments similaires, qui peuvent avoir été coupés ou broyés, mais qui n'ont pas été réduits en purée.

Purée de (fruits)

Purée de fruits – parties comestibles du fruit entier, si nécessaire, moins la peau, les graines, les pépins et similaires, qui a été réduite en purée par tamisage ou par un procédé similaire.

Extrait aqueux (de fruits)

extraits aqueux de fruits contenant tous les constituants hydrosolubles du fruit, après les pertes qui résultent inévitablement de leur production habituelle ;

Tous les types de sucre

Les formes de sucre autorisées sont les suivantes :
- les formes de sucre définies dans les règlements de l'Agence nationale de l'alimentation sur le sucre,
- sirop de fructose

- les sucres extraits des fruits et
- le sucre brun

II. Traitement des matières premières

Les fruits, la pulpe de fruits, la purée de fruits et les extraits d'eau de fruits peuvent être traités de la manière suivante :
- chauffés, rafraîchis ou congelés ;
- lyophilisé, et
- concentrée, dans la mesure où cela est techniquement possible.

Les abricots et prunes destinés à la fabrication de confitures peuvent également être traités par d'autres procédés de séchage, à l'exception de la lyophilisation.

Les écorces d'agrumes peuvent être conservées dans de la saumure.