

**Observations de la Communauté européenne sur la
Lettre circulaire du Codex CL 2007/22-PFV concernant**

**Le projet de norme Codex pour les confitures, gelées et
marmelades
(à l'étape 5)**

Alinorm 07/30/27 – Annexes VI et XIII

*Compétence communautaire.
Vote de la Communauté européenne.*

La Communauté européenne voudrait soumettre les observations complémentaires suivantes en réponse à la lettre circulaire du Codex CL 2007/22- PFV sur le «projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades».

Elle a déjà soumis des observations écrites concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires du «projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades».

2 – DESCRIPTION

2.1 Définitions de produits

Marmelade d'agrumes:

Ce produit peut être fabriqué également à partir d'extraits aqueux et contient en général des écorces; il conviendrait d'ajouter ces ingrédients dans la définition.

2.2 Autres définitions

Pulpe de fruit: la mention «chair» et l'expression «partie comestible du fruit entier» ont le même sens; il conviendrait de ne conserver que les termes «partie comestible du fruit entier».

Extraits aqueux: La CE voudrait proposer la définition plus précise ci-dessous:

«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».

Ce paragraphe devrait comprendre une référence à la norme du Codex sur les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005), faute de quoi, la définition des gelées qui figure au point 2.1. serait imprécise.

3 – FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

La phrase «Les produits couverts par la présente norme seront les suivants» est inutile; elle ne figure pas dans les autres normes du Codex.

3.1.1.a:

La phrase «Cela exclut tout sucre ajouté ou ingrédient facultatif» semble inutile, étant donné que l'ingrédient «fruit» défini au point 2.2 ne contient que du fruit.

La phrase «Dans le cas des gelées les quantités pourront, s'il convient, être mesurées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux» concerne la quantité d'un ingrédient et devrait figurer au point 3.1.2.

Dans cette phrase, il conviendrait d'ajouter les marmelades d'agrumes qui peuvent contenir des extraits aqueux, comme indiqué au point 2.1.

3.1.2.a:

La catégorie de produits décrite dans ce paragraphe correspond à un niveau de qualité supérieure car la quantité de l'ingrédient «fruit» mise en œuvre est plus importante que celle qui figure au point 3.1.2. b.

– Au niveau communautaire, ces produits ne peuvent être fabriqués qu'à partir de pulpe non concentrée. Quelques exceptions sont prévues admettant l'utilisation de purée non concentrée dans le cas de fruits contenant des pépins en grande quantité. Il conviendrait que cette disposition puisse être reprise:

«Toutefois la confiture de cynorhodons, de framboises, de mûres, de cassis, de myrtilles et de groseilles, définie au 3.1.2., peut être obtenue entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits».

Cette liste de fruits est ouverte et peut comprendre d'autres fruits contenant des pépins dans la chair en grande quantité, tels que la goyave, le fruit de la passion, la carambole et le corossol.

– Il est important que, pour le produit défini au 3.1.2.a, des fruits et légumes de faible valeur n'intervenant que comme substance de charge ne puissent être mélangés à des fruits ayant une plus forte valeur, conduisant de ce fait à des produits de faible qualité. De plus une telle pratique pourrait conduire à une tromperie du consommateur.

Ainsi nous pourrions avoir une confiture extra de cerises où la cerise représenterait 3 % et le concombre 97 % de la partie fruit. La cerise serait alors un ingrédient «alibi», la qualité «extra» ou «à forte teneur en fruit(s)» ne serait pas justifiée et le consommateur serait induit en erreur.

En conséquence, il serait nécessaire que le texte exclue les fruits et légumes, qui ne sont que des substances de charge, de la catégorie décrite au point 3.1.2.a.

Il conviendrait donc d'inclure à la fin du paragraphe 3.1.2.a:

«Les fruits ci-après ne peuvent être mélangés à d'autres fruits pour la fabrication des produits décrits à la section 3.1.2.a.: pomme, prune à noyau adhérent, concombre, raisin, melon, poire, citrouille, tomate, pastèque.»

Utilisation d'un ingrédient fruit concentré ou dilué: il conviendrait de réintroduire la disposition figurant au point 3.2.1.1. de l'ancienne norme; dans le cas contraire, la proportion de la quantité de l'ingrédient fruit incorporée ne sera pas déterminée de la même façon par les opérateurs:

«Lorsqu'on utilise un ingrédient fruit concentré ou dilué, la quantité de l'ingrédient fruit est établie sur la base de l'équivalent en fruits non concentrés déterminée d'après le rapport entre les matières sèches solubles du concentré ou du produit dilué et celles du produit naturel (non concentré).»

3.1.2.b

Pour le **gingembre**, la CE préconise un pourcentage minimal de 15 % au lieu de 11 %.

Concernant le dernier alinéa relatif au cas du **jus et du concentré de jus de raisin Labrusca**, si cette disposition était maintenue, il conviendrait de reprendre les dispositions de l'ancienne norme et de limiter cette exception à la confiture de raisin.

Utilisation d'un ingrédient fruit concentré ou dilué: il conviendrait de réintroduire la disposition figurant au point 3.2.1.1. de l'ancienne norme; dans le cas contraire, la proportion de la quantité de l'ingrédient fruit incorporée ne sera pas déterminée de la même façon par les opérateurs:

«Lorsqu'on utilise un ingrédient fruit concentré ou dilué, la quantité de l'ingrédient fruit est établie sur la base de l'équivalent en fruits non concentrés déterminée d'après le rapport entre les matières sèches solubles du concentré ou du produit dilué et celles du produit naturel (non concentré)».

3.1.2.c): Marmelade d'agrumes

La CE considère que l'exigence, selon laquelle sur les 20 % de fruit au moins 7,5 % doivent provenir de l'endocarpe, devrait en principe s'appliquer à tous les agrumes. Après consultation de l'industrie, aucun cas d'agrumes susceptibles de rencontrer des difficultés à satisfaire cette exigence ne nous est apparu, y compris en ce qui concerne la lime. Toutefois, si d'autres pays ont connaissance de l'existence d'un problème pour certains agrumes spécifiques, alors ces fruits devraient figurer sous forme d'exceptions.

Nous suggérons donc que l'indication précisant que «le produit est fabriqué essentiellement à partir d'oranges» soit supprimée.

3.1.3 Autres ingrédients autorisés

Vanilline et feuilles de *Pelargonium odoratissimum*: cette addition pourrait être autorisée dans les produits définis aux points 3.1.2.a et 3.1.2.b.

3.2 Matières sèches solubles

La CE estime qu'il convient de maintenir la tolérance de +/- 3 degrés réfractométriques pour la mesure des matières sèches solubles. Une tolérance +/- 0,5 degré n'est pas toujours possible en raison des circonstances ou des caractéristiques spécifiques du produit. En outre les normes du Codex sont destinées à être appliquées dans le monde entier, et bon nombre de pays ne disposent pas d'instruments suffisamment précis.

7 – POIDS ET MESURES

7.1.1 Remplissage minimal

L'indication figurant au point 7.1.1. précisant que le produit ne doit pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient «moins tout nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication», devrait être modifiée. En effet, le taux de 90 % devrait rester la règle. Il est déjà acté dans des normes du Codex déjà adoptées, et largement utilisé dans les transactions internationales. Par contre, il est possible de prévoir des exceptions. Ainsi, des problèmes de remplissage minimal peuvent être rencontrés pour les très petits emballages et les emballages flexibles. Le libellé devrait donc être:

«Le récipient doit être bien rempli de produit qui ne doit pas occuper moins de 90 % (moins tout vide nécessaire pour les petits emballages et les emballages flexibles selon les bonnes pratiques de fabrication)».

7.1.3. Acceptation des lots

Au niveau communautaire, le contrôle métrologique du poids net repose sur un NQA de 2,5 et non de 6,5. Dans sa recommandation R87, l'Organisation internationale de métrologie légale prévoit également des plans d'échantillonnage ayant un NQA de 2,5 pour le contrôle du poids net.

8 – ÉTIQUETAGE

8.2.1 Cette section prévoit que le nom du produit tel que défini à la **section 3.1.2.a** peut être soit «confiture» ou «confiture extra» ou «confiture à forte teneur en fruits» d'un côté, et soit «gelée» ou «gelée extra» de l'autre. Les mêmes dénominations «confiture» et «gelée» sont proposées pour les produits définis à la section 3.1.2. b alors que ces 2 types de produits ont des caractéristiques différentes. Ceci pourrait être accepté si les législations nationales le prévoient et à condition que le consommateur soit informé de la teneur en fruits telle que prévue à la section 8.3.1.

Le début de la section 8.2.1 faisant référence à la section 3.1.2.a) devrait par conséquent être libellé comme suit:

«Le nom du produit doit être l'un des noms suivants:

Dans le cas de la section 3.1.2.a)

- confiture extra/confiture à forte teneur en fruits (conserve)*
- gelée extra.*

Pour ces produits, les dénominations «confiture» (conserve) et «gelée» peuvent également être utilisées si une telle appellation est usuelle dans le pays où le produit est mis en vente.»

8.3.2

8.3: Il conviendrait de supprimer les crochets et de modifier le texte comme suit:

La CE est d'avis que la déclaration de la quantité de sucre et de fruit devrait être obligatoire et non facultative comme cela est actuellement proposé. Il serait nécessaire, pour pouvoir différencier les produits entre eux et éviter des confusions par le consommateur, que la teneur en sucre et en fruit soit indiquée sur l'étiquetage. Ceci fournirait aux consommateurs les informations dont ils ont besoin pour évaluer le rapport qualité/prix du produit.

La section 8.3.1 devrait par conséquent être libellée comme suit:

«Les produits couverts par cette norme doivent également fournir une indication de la teneur en ingrédient fruit sous la forme «préparé avec X g de fruit pour 100 g» et de la teneur totale en sucre avec l'expression «teneur totale en sucre: X g pour 100 g».

Cette information associée à l'indication quantitative des ingrédients (en cours d'élaboration dans le cadre du comité du Codex sur l'étiquetage) permettra au consommateur de connaître la nature exacte des produits, notamment dans le cas par exemple d'une «confiture» contenant une très forte proportion d'un fruit de faible valeur et une faible proportion d'un fruit de forte valeur (confiture de cerises et pommes par exemple).

9 – METHODE D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Comme cela a été indiqué lors de la 23^{ème} session, la méthode proposée pour la détermination du calcium: AOAC 968.31 – titrimétrie complexométrique, n'est pas précise; il est préférable d'utiliser la spectrophotométrie d'absorption atomique.