

# COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

SEC(74) 1957 final

Bruxelles, le 21 mai 1974

## RAPPORT

de la Commission au Conseil sur la coordination  
des États membres concernant l'attitude à  
adopter lors de la 11<sup>ème</sup> session du Comité des fruits et  
légumes traités.

---

COMMISSION DES  
COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

RAPPORT

de la Commission au Conseil sur la coordination des Etats membres concernant l'attitude à adopter lors de la 11ème session du Comité des fruits et légumes traités qui doit se tenir à Washington du 3 au 7 juin 1974

Objet : Projets de normes pour les fruits et légumes traités devant être examinés à la 11ème session (Alinorm 74/20).

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités devra, à sa prochaine session (11ème), établir une classification des différents produits désignés sous les vocables "confitures", "jams", "preserves", "marmelades", "marmalades", "gelées", "jellies", etc.
2. Au cours des discussions qui ont eu lieu lors des sessions précédentes du Comité, il est apparu que la classification jusqu'alors envisagée n'était pas de nature à satisfaire une majorité suffisante du pays et qu'un nouvel examen de la question était nécessaire.
  - 2.1 Au sein de la Communauté à Six, un consensus assez large était intervenu dès les années 60 sur les critères essentiels de composition des différents produits à l'étude, mais un accord final n'a pu être trouvé sur certaines questions de détail.
  - 2.2 Depuis l'élargissement de la Communauté, ce consensus est assez largement dépassé par le fait que, dans certains des nouveaux Etats membres, les habitudes de fabrication et de consommation diffèrent sensiblement de celles des Etats membres originaires.

2.3 Il convient dès lors de repenser le système de classification afin de trouver des solutions susceptibles de faire avancer les normes Codex et de transposer ces nouvelles dispositions dans le cadre de l'élaboration de la législation communautaire . Tel est l'objet des suggestions ci-après formulées.

Pour l'établissement du présent document, la Commission s'est entourée de l'avis des milieux professionnels et de consommateurs, regroupés au niveau de la Communauté. Les positions prises par ces organisations correspondent, dans l'ensemble, aux règles ci-après projetées (annexe I).

3. La Commission reconnaît que le concept d'une classification des produits par qualité ("grading") est généralement rejeté au sein du Codex. Au cas où cette tendance serait confirmée en ce qui concerne les confitures et gelées, il conviendrait de retenir dans la norme une seule qualité, tout en permettant aux pays qui le désirent d'y ajouter une qualité, "extra" répondant à des critères plus stricts.
4. S'agissant de la procédure à suivre en l'espèce, la Commission estime que les différentes normes dont il s'agit devraient être renvoyées à l'étape 6 en vue de permettre aux gouvernements de formuler de nouvelles observations par écrit.
5. Le Comité traitera également des normes relatives à d'autres produits pour lesquels le Royaume-Uni a formulé des observations particulières concernant les carottes en conserve, la macédoine de fruits tropicaux en conserve et les concombres au vinaigre. La Commission propose aux délégations d'appuyer lesdites observations (annexe II/A).

Définition des produits finis

1. Confiture (Jam)

La confiture doit être classée en deux catégories.

1.1 Confiture extra ("Jam extra")

Le produit obtenu à partir

- soit d'un seul "fruit"\*
- soit de deux fruits; dans ce cas on ne peut utiliser des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, melons d'eau (pastèques), raisins, citrouilles, concombres, tomates et rhubarbes.

Elle contient les fruits entiers ou coupés en morceaux ("pulpe de fruit" \*).

Les teneurs minimales en fruit du produit fini sont les suivantes (pourcentage en poids égoutté) :

- |   |      |
|---|------|
| - en général  | 45 % |
| - pour les ananas, framboises, ronces framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes Damson | 40 % |
| - pour le cassis  | 35 % |
| - pour le gingembre   | 30 % |

La valeur réfractométrique\* minimale est de 61.

Il ne peut pas contenir d'anhydride sulfureux.

1.2 Confiture (Jam)

Le produit obtenu à partir d'un ou de plusieurs fruits, même conservés à l'anhydride sulfureux.

Il contient les fruits entiers ou en morceaux ("pulpe de fruits") ou en purée ("purée de fruit" \*).

Les teneurs minimales en fruit du produit fini sont les suivantes (pourcentage en poids égoutté) :

.../...

3

\*) Terminologie définie à l'annexe II.

- en général 33 %
- pour les ananas, ronces framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges, framboises et prunes Damsen 30 %
- pour le cassis et les bananes 25 %
- pour le gingembre \* 20 %

La valeur réfractométrique minimale est de 61.

## 2. Marmelade ("Marmalade")

### 2.1 Marmelade ("Marmalade")

Le produit obtenu à partir d'agrumes et/ou d'écorces coupées.

La teneur minimale totale en fruit est de 20 % dont au moins 5 % sont issus de la partie interne comestible du fruit située sous la peau.

La "teneur totale en fruit" est la quantité des parties de fruits mise en oeuvre dont les agrumes préparés sont obtenus après avoir enlevé les queues et les feuilles, avant de les dénoyauter.

La valeur réfractométrique minimale est de 61.

### 2.2 Jelly marmelade

Le produit conforme à "la définition donnée pour les marmelades (2.1) qui est rendu transparent par enlèvement de tous les composants non solubles et addition d'une petite quantité de tranches d'écorce finement coupées.

## 3. Gelée

### 3.1 Gelée extra

Le produit contenant du jus\* obtenu à partir :

- soit d'un seul fruit
- soit de deux fruits; dans ce cas seuls peuvent être utilisés des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, melons d'eau (pastèques), raisins, citrouilles, concombres, tomates et rhubarbes.

.../...

4

\*) Terminologie définie à l'annexe II.

La teneur minimale en jus de fruits est :

- en général 45 %
- en jus de cassis 35 %

La valeur réfractométrique minimale est de 61.

### 3.2 Gelée

Le produit contenant du jus obtenu à partir d'un ou plusieurs fruits, même dans le cas où ceux-ci ont été conservés à l'anhydride sulfureux.

La teneur minimale en jus de fruits est :

- en général 33 %
- en jus de cassis 25 %

La valeur réfractométrique minimale est de 61.

### 4. Crème de marrons

Le produit obtenu à partir de "purée de marrons" \*.

La teneur minimale en fruit est de 38 %.

La valeur réfractométrique minimale est de 60.

---

\*) Terminologie définie à l'annexe II.

ANNEXE II

Terminologie à utiliser dans la définition des produits  
énumérés à l'annexe I

a) Fruit

Le fruit frais, sain, exempt de toute altération, non privé d'aucun de ses composants essentiels et parvenu au degré de maturité approprié pour la fabrication des produits définis à l'annexe I, après nettoyage, parage, émouchetage, équetage et dénoyautage.

Pour les agrumes : peau et composants comestibles internes, séparément ou sous forme de mélange.

b) Pulpe de fruit

Le fruit comestible, entier ou en morceaux, mais non réduit en purée.

c) Purée

Les fruits passés ou réduits en fins morceaux par un procédé mécanique ou autre.

d) Jus de fruit

Le jus des fruits à l'état frais, surgelé, pasteurisé, concentré.

e) Marrons

Les fruits du chataignier (*castanea sativa*).

f) Gingembre

Les parties égouttées comestibles, nettoyées de la racine de gingembre, conservées au sirop (*Zingiber officinale* R.).

g) Valeur réfractométrique

La valeur obtenue par la lecture d'un réfractomètre à sucre à 20° C sans aucune correction.

1. ETAPE 3 - OBSERVATIONS SUR LES CAROTTES EN CONSERVES

Section 1.3

Le Royaume-Uni propose que les modes de présentation suivants soient inclus dans la liste :

Rondes, coupées en deux : carottes coupées de telle sorte que l'on obtienne deux moitiés approximativement égales.

Coupées en quatre : carottes coupées en quatre tronçons approximativement égaux.

Section 1.3 (c) : Pour ce mode de présentation, le Royaume-Uni souhaite l'inclusion du terme "transversalement" après "coupées".

Le Royaume-Uni estime qu'une disposition devrait prévoir les tolérances applicables aux dimensions prescrites; une marge de 2 % est suggérée en tant que tolérance appropriée.

Section 3 : Le Royaume-Uni souhaiterait que la concentration en plomb soit limitée à 2 mg/kg au maximum, comme le prévoient les textes réglementaires britanniques en vigueur.

Section 6.2.1 : Le Royaume-Uni considère que la condition relative au poids égoutté n'est pas appropriée pour les carottes en sauce.

Section 6.2.1.2 : Le Royaume-Uni suggère une définition comportant le mot "raisonnable" plutôt que "unreasonable".

Section 7.1.2 : Compte tenu de l'observation présentée sur la section 1.3, le Royaume-Uni propose que la liste des modes de présentation soit modifiée par l'inclusion de "rondes, coupées en deux" et de "coupées en quatre".

Section 7.1.3 : Le Royaume-Uni estime nécessaire d'ajouter l'alinéa suivant : "Intégré dans la désignation ou en liaison étroite avec celle-ci, tout type particulier de sauce et/ou d'assaisonnement et/ou d'aromatisant caractérisant le produit, doit être déclaré, s'il y a lieu, à l'aide, par exemple, de la mention "avec X" ou "en X". S'il est fait mention de "avec" ou "en" sauce au beurre, le beurre doit être la seule matière grasse utilisée.



## 2. ETAPE 3 - OBSERVATIONS SUR LA MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVES

Section 1.1.2 (a) : Le Royaume-Uni considère que la papaye "carica papaya" est un fruit différent de la papaye "assimina triloba" et qu'il serait donc préférable d'indiquer en anglais, pour ce fruit principal, "papaya (papaw) or mango. Le Royaume-Uni estime qu'il conviendrait de prendre en considération les noyaux de mangue en ajoutant les mots "and pits" après "seeds".

Section 1.1.2 (b) : Le Royaume-Uni préférerait que soient spécifiés les modes de présentation de tous les fruits facultatifs.

Section 3 : Les textes réglementaires britanniques n'autorisent pas l'emploi d'acide érythorbique comme antioxygénant.

Section 4 : Le Royaume-Uni souhaiterait que la concentration en plomb soit fixée à 2 mg/kg au maximum ainsi que le prévoient les textes réglementaires britanniques existants.

Section 7.2.1 : Le Royaume-Uni désirerait qu'il soit fait mention des jus de fruits dans la liste des ingrédients.

Section 7.2.2 : Le Royaume-Uni suggère la suppression du nom de la couleur.

## 3. ETAPE 3 - OBSERVATIONS SUR LES CONCOMBRES AU VINAIGRE

Le Royaume-Uni souhaiterait que l'ordre des expressions "pickled cucumbers" et "cucumber pickles" soient inversées pour respecter le même ordre que celui du titre de la norme. Le terme "pickles" n'est pas assez précis et devrait être remplacé par "pickled cucumber" dans tout le projet de norme.

Champ d'application : Le Royaume-Uni préférerait que les mots "conservation chimique" soient placés à la fin de la troisième phrase.

Section 1.2.2 : Le Royaume-Uni estime que le libellé n'est pas clair et qu'il serait préférable de retenir "préparés à partir de concombres séchés après saumurage, fermentés ou saumurés".

Section 1.2.4 : Les chiffres mentionnés donnent à penser que les déterminations (acidité totale; sel; solides exempts de sel) sont effectuées exclusivement sur la solution. S'il en est ainsi, le Royaume-Uni préférerait que cela soit spécifié.

Section 1.3 : Le Royaume-Uni doute de la nécessité d'une dimension uniforme obligatoire.

Section 2.1 : Le Royaume-Uni estime que le texte n'est pas clair et que l'acide considéré est vraisemblablement un succédané du vinaigre.

Section 2.3.5.1 : Faute d'un diagramme, on ignore de quelle manière les angles doivent être mesurés. Le Royaume-Uni estime qu'il est difficile d'imaginer un concombre non courbé.

Section 3 : Les concombres au vinaigre ne figurent pas dans la liste des denrées spécifiques auxquelles la législation britannique autorise l'addition d'agents conservateurs.

Le Royaume-Uni propose l'introduction d'une section "contaminants" pour l'étain et le plomb.

Section 6.1.1 : Le Royaume-Uni considère qu'il convient d'introduire la désignation "cornichons", celle-ci figurant dans la section 1.3 (a).

Section 7 : Le Royaume-Uni estime que s'il n'est pas possible d'indiquer le détail des méthodes à suivre, il est nécessaire de donner tous les renseignements. Dans l'hypothèse où les déterminations visées aux sections 7.2.2 et 7.2.3 portent uniquement sur la solution, il est suggéré de retenir le texte suivant :

7.2.2 Sel (NaCl). En utilisant une solution prélevée sur l'échantillon, filtrer et déterminer le Cl en tant que NaCl en employant la méthode AOAC 3.070 (11e édition).

7.2.3 Acidité totale. En utilisant une solution prélevée sur l'échantillon, effectuer le filtrage et la détermination conformément à la méthode AOAC 22.058 (11e édition).

Ingrédients et additifs autorisés dans la fabrication  
des produits définis à l'annexe I

1. Ingrédients autorisés sans désignation :

- a) Des jus de plantes naturels pour renforcer la couleur naturelle du fruit pour les produits définis à l'annexe I, à l'exclusion de la crème de marrons.
- b) Des huiles essentielles d'agrumes peuvent être additionnées aux produits définis à l'annexe I, paragraphe 2.

2. Ingrédients autorisés avec désignation :

- a) Produits alimentaires influençant le goût, tels que :
  - jus d'agrumes pour des produits à base d'autres sortes de fruits, sans varier la teneur en fruit;
  - spiritueux;
  - noix;
  - miel;
  - herbes et épices;l'adjonction est à indiquer en relation avec la dénomination principale par le mot "avec".
- b) Abricots secs pour les produits définis à l'annexe I paragraphe 1.2, en indiquant :  
"d'abricots secs", "pour pâtisserie" et/ou "pour confiserie".

3. Additifs autorisés :

- a) Pectine pour les produits de l'annexe I.
- b) Acides de qualités alimentaires et antioxydants : acides citrique, malique, lactique, tartrique et L-ascorbique ainsi que leurs sels de sodium, potassium et calcium.
- c) Comme agents anti-moussants :  
Mono- et diglycéride d'acides gras alimentaires.

d) Des colorants peuvent être ajoutés aux produits définis à l'annexe I, paragraphes 1.2, 2.1 et 2.2.

Pour les produits définis à l'annexe I, paragraphe 1.1, les réglementations nationales seront libres d'autoriser l'addition de colorants dans la fabrication à base des fruits suivants : fraises, framboises, prunes et groseilles rouges.

e) Agents conservateurs : acide sorbique, ainsi que ses sels de sodium, potassium et calcium peuvent être additionnés aux produits définis à l'annexe I, paragraphes 1.2, 2.1, 2.2, 3.1 et 3.2, jusqu'à 0,25 g/kg d'acide sorbique par rapport au produit fini. Cette addition doit être indiquée sur l'étiquette.

f) La vanille, également sous forme d'extrait, vanilline, éthyl-vanilline et caramel peuvent être additionnés à la crème de marrons. Les feuilles du Pelargonium doratissimum, les écorces d'agrumes, de la vanille, également sous forme d'extrait, vanilline et éthyl-vanilline peuvent être additionnés à la confiture de coings.

La dénomination "aromatisé" ainsi que le nom exact du ou des produits additionnés doivent être mentionnés en plus de la dénomination du produit lui-même.

Dispositions spéciales pour la fabrication et l'étiquetage  
des produits définis à l'annexe I

1. Teneur résiduelle en anhydride sulfureux

Les produits définis à l'annexe I paragraphe 1.1, ne peuvent en aucun cas contenir de l'anhydride sulfureux.

Si la teneur en anhydride sulfureux constatée lors de l'analyse ne dépasse pas 10 mg/kg de produit fini, celui-ci est considéré comme exempt d'anhydride sulfureux.

Pour les produits définis à l'annexe I, paragraphes 1.2, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, la teneur résiduaire d'anhydride sulfureux ne peut dépasser 50 mg/kg de produit fini, pour autant que ces produits soient composés totalement de fruits clairs.

Pour les produits définis à l'annexe I paragraphe 4, la teneur en anhydride sulfureux ne peut dépasser 10 mg/kg de produit fini. Il est néanmoins permis de tremper les marrons dans une solution aqueuse d'anhydride sulfureux avant leur préparation.

2. Prescriptions d'étiquetage

a) Les produits définis à l'annexe I sont dénommés comme suit :

- a) "Confiture extra", "Konfitüre extra", "Confettura extra", "Jam extra".
- b) "Confiture", "Konfitüre", "Confettura", "Jam".
- c) "Marmelade", "marmelad", "marmalade", au choix également : "Confiture", "Konfitüre", "Jam", "Confettura".
- d) "Gelée", "Gelee", "Jelly".
- e) "Gelée avec morceaux de peaux", "Geloe mit Schalenstreifen", "Jelly Marmalade".
- f) "Crème de marrons", "Maronenkrem".

b) Le(s) nom(s) courant(s) du/des fruit(s) utilisé(s) doi(vent) être précisé(s) en plus des dénominations définies à l'annexe I, suivant les directives ci-dessous :

- pour les produits composés de plusieurs sortes de fruits, suivant l'annexe I paragraphe 1, le fruit cité le premier dans la dénomination doit représenter un pourcentage minimum de la teneur totale en fruits :

confiture deux sortes de fruits	50 %
confiture trois sortes de fruits	33 1/3 %
confiture à quatre sortes de fruits	25 %

mais en aucun cas plus de 75 %;

- pour les confitures à plusieurs sortes de fruits, les noms des diverses sortes utilisées peuvent être remplacés par l'image des fruits. Ces confitures seront appelées "Confiture plusieurs fruits";
- pour les produits à plusieurs sortes de fruits d'après l'annexe II paragraphe 2, les agrumes utilisés seront cités dans un ordre décroissant selon le pourcentage d'apparition dans le produit total.