

Feuilles d'information „confitures, gelées et pâtes à tartiner aux fruits“

Situation Initiale

Les exigences liées à la production de confitures, gelées et produits similaires sont réglées dans l'„Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires“ (SR 817.022.107) (voir p. 5 - 6)

Des changements sont entrés en vigueur le 1^{er} novembre 2010 et 2012 pour les confitures et gelées: Confitures / gelées prêtes pour la vente doivent avoir une teneur en matière sèche soluble égale ou supérieure à 50 %. La matière sèche soluble correspond à la teneur totale en sucres. C'est uniquement dans ce cas que le produit peut mentionner la dénomination confiture ou gelée.

Conformément aux dispositions transitoires, ces produits peuvent être fabriqués et étiquetés selon l'ancien droit jusqu'au 31.10.2012. Les stocks qui ont été fabriqués avant le 31.10.2012 peuvent encore être vendus.

Qu'est-ce que cela signifie pour les productrices et-producteurs

- § Confitures et gelées qui seront fabriquées dès le 1.11.2012 doivent correspondre aux nouvelles exigences.
- § Dès le 1.11.2012, les confitures et gelées avec une teneur totale de sucre inférieure à 50 % (déterminée par réfractométrie) ne correspondent plus aux exigences de l'ordonnance. Ces produits ne peuvent plus être vendus sous la dénomination de confiture /gelée.
- § Celles et ceux qui veulent continuer à fabriquer des produits avec une teneur réduite en sucre doivent adapter la dénomination: Le produit sera un **produit à tartiner** (pâte à tartiner aux fruits). Les exigences pour ce nouveau produit sont réglées dans la même ordonnance.
- § Celles et ceux qui veulent garder la dénomination confiture / gelée doivent contrôler leurs recettes et éventuellement les adapter.

Ces feuilles d'information présentent les caractéristiques et les différences de ces deux groupes de produits et sont un support pour l'étiquetage et la communication avec la clientèle.

Brochure „Confitures, gelées et pâtes à tartiner aux fruits pour la vente directe“

Vous y trouvez des informations plus détaillées sur la fabrication des confitures /gelées / pâtes à tartiner aux fruits et des explications pour le calcul de la teneur en sucre et en fruits.

La brochure peut être commandée en envoyant une enveloppe affranchie et adressée à votre nom ainsi que Fr. 5.- en timbre-poste auprès du :

Service de vulgarisation en économie familiale,
rte de Grangeneuve 31, 1725 Posieux



Comparaison confiture / gelée – pâte à tartiner aux fruits

	Confiture / gelée	Pâte à tartiner aux fruits
Composition	<p>Exigences légales et claires pour la teneur en sucres et en fruits:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teneur en fruits minimale : 35 g/100 g confiture / gelée finie • Teneur totale* minimale en sucres : 50 % en matière sèche soluble, au moins 50g de la totalité de sucre dans 100 g de confiture / gelée finie <p>*Teneur totale = sucre de fruits + sucre gélifiant + sucre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'exigences légales sur la teneur en fruits • Teneur totale en sucres : moins que 60 % en matière sèche soluble <p>on peut réduire la quantité de sucre</p>
Arôme Contrôle d'arôme	<p>Une quantité supérieure de sucre influence le goût.</p> <p>nécessaire de corriger la recette, par ex. l'addition d'un acide (jus de citron) pour un goût équilibré.</p>	<p>Quantité de sucre selon volonté et recette.</p> <p>La pâte à tartiner aux fruits avec une teneur en sucre inférieure mais une teneur en fruits supérieure convainc par son goût de fruit typique.</p>
Etiquette / Déclaration exemples de déclaration voir p. 4 et 5. calcul de la teneur en sucres et fruits voir brochure „Confitures, gelées et pâtes à tartiner aux fruits pour la vente directe“	<p>Dénomination spécifique: confiture / gelée Chaque modification de la recette provoque une adaptation de la liste de composition sur l'étiquette.</p> <p>Il faut indiquer la teneur en sucres et en fruits : « Teneur totale en sucre ou fruits g par 100 g confiture / gelée » petite limite de tolérance : +/- 3 % masse</p> <p>Evaluer la teneur en sucre à l'aide d'un réfractomètre (échelle idéale jusqu'au 80 Brix)</p>	<p>Dénomination spécifique: pâte à tartiner aux fruits</p> <p>L'étiquette doit contenir la dénomination mais pas forcément dans le titre (voir exemples p 4 et 5)</p> <p>Déclaration plus simple :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indication de la teneur en fruits en % • pas d'indication de la teneur en sucre exigé. <p>Ajouter le renseignement : « A conserver au frais après ouverture », pas d'exigence légale</p>
Prix L'adjonction d'un gélifiant économise du temps et des ingrédients prix plus bas	<p>Une modification de recette implique un nouveau calcul du prix et éventuellement une adaptation. (Le sucre est moins cher que les fruits.)</p>	<p>Une teneur en fruits supérieure implique un nouveau calcul du prix et éventuellement une adaptation.</p>
conservation / sécurité alimentaire	<p>Sécurité des denrées alimentaires élevée et durabilité supérieure en comparaison avec la pâte à tartiner aux fruits</p>	<p>La teneur en fruits supérieure / en sucre inférieure exige le respect sans faille des normes d'hygiène et un contrôle régulier de l'altération (par ex moisissures) et de l'aspect visuel (par ex. couleur).</p> <p>Choisir une date de conservation adéquate.</p>

Communication avec la clientèle

Si vous vous êtes décidé pour la fabrication de pâte à tartiner aux fruits, il faut que vous expliquiez la nouvelle dénomination à la clientèle. Elle s'est habituée aux termes de confiture et gelée et pense peut-être que la pâte à tartiner aux fruits est quelque chose de qualitativement inférieur. Il se peut aussi que, vous vendiez en parallèle de la pâte à tartiner aux fruits et de la confiture / gelée ? C'est pourquoi il faut que vous puissiez expliquer la différence et les avantages respectifs.

Au début de votre explication, vous présentez les avantages généraux de vos produits sans expliquer les différences entre les dénominations spécifiques:

- ∨ Ingrédients de votre exploitation, de la région (lesquels?)
- ∨ Sécurité et transparence de la chaîne de fabrication
- ∨ Label ? (prestations écologiques requises PER / Bio)
- ∨ Fait maison, propre recette ou recette de la grand-mère, fabrication artisanale
- ∨ Eventuellement sans agents conservateurs ou colorants (attention à la composition de votre gélifiant. L'acide citrique est un acidifiant)
- ∨ Ecologique parce que peu de distance de transport, transformation dans la région
- ∨ Produit régional : l'achat encourage la créativité, l'esprit entrepreneurial et l'innovation des productrices et producteurs régionaux

Les différentes caractéristiques:

Confiture / gelée	Pâte à tartiner aux fruits
	gout typique des fruits
de couleur stable	teneur en fruits supérieure à confiture / gelée
teneur en sucre élevée = conservation prolongée	teneur en sucre inférieure à confiture / gelée
à conserver sans réfrigération après ouverture, si la teneur de sucre est inférieure de 60 g per 100 g de confiture.	à conserver au frais après ouverture

Attention avec les arguments de santé ! La pâte à tartiner aux fruits contient aussi du sucre et de cette façon n'est pas plus « saine » que la confiture / gelée.

Comment communiquer les modifications ?

- ∨ Si pas de changement dans la recette pas de communication active
- ∨ Petite affiche avec les différences (voir ci-dessus) sur l'étagère ou à l'étalage
- ∨ Dégustation de produits avec recettes modifiées ou pour démontrer que la nouvelle pâte à tartiner aux fruits est identique à l'ancienne confiture / gelée
- ∨ Informer oralement les clients fidèles
- ∨ Annoncer les modifications dans la newsletter
- ∨ Offrir des échantillons de petits bocaux



Exemple de déclaration pour la confiture et pour la pâte à tartiner aux fruits

Ingrédients	1 kg de fraises, 900 g sucre	1 kg de fraises, 600 g sucre
Dénomination spécifique	Confiture aux fraises	Pâte à tartiner aux fruits
Les ingrédients et les additifs dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale	fraises, sucre, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique)	fraises (63 %), sucre, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique)
Préparé avec ... g de fruits pour 100 g de produit fini	préparé avec 55 g de fruits pour 100 g de confiture	Indication pas requise!
Teneur totale en sucres	teneur totale en sucres: 52 g par 100 g confiture	Indication pas requise!
Renseignement de conservation		A conserver au frais après ouverture
Date de conservation minimale (l'indication du lot)*	A consommer de préférence avant le (jour, mois, année)	A consommer de préférence avant le (jour, mois, année)
Quantité	250 g	250 g
Producteur	Germaine Exemple, CH-3452 Echantillon	Germaine Exemple, CH-3452 Echantillon
Prix Possibilité d'indiquer le prix sur une autre étiquette ou à l'étagère	Fr. (= prix de détail par bocal) Fr. par 100 g (= prix de base)	Fr. (= prix de détail par bocal) Fr. par 100 g (= prix de base)

* Le lot se réfère à une entité de production, par ex. L 210
L'indication du lot n'est pas requise, lorsque la date se compose du jour, du mois et de l'année

Renseignement

La dénomination spécifique ne doit pas figurer en grandes lettres sur l'étiquette.
On pourrait utiliser les deux variantes suivantes pour la pâte à tartiner aux fruits:

Etiquette front : Fraises, image, logo etc.
Etiquette envers : Pâte à tartiner aux fruits
Composition et autres indications

L'industrie utilise déjà cette dénomination pour les produits de « 1^{ère} gamme »

Exemples d'étiquettes à la page suivante :



photo non contractuelle © LeShop SA

facebook



Confiture aux fraises

préparé avec 55 g de fruits pour 100 g de produit fini
teneur totale en sucres: 52 g par 100 g

sucres, fraises, gélifiant (pectine)
acidifiant (acide citrique)

A consommer de préférence avant le :
30.6.2014

250 g

Germaine Exemple, CH-3452 Echantillon

Exemple : Confiture avec produit gélifiant



Fraises

Pâte à tartiner aux fruits
Fraises (63 %), sucre gélifiant (sucre,
gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique)

A consommer de préférence avant le :
30.6.2014

A conserver au frais après ouverture

250 g

Germaine Exemple, CH-3452 Echantillon

Exemple : Pâte à tartiner avec sucre gélifiant

Exigences légales pour les confitures / gelées et pâtes à tartiner aux fruits

Ordonnance du DFI sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires du 23 novembre 2005

SR 817.022.107

Modifications du 13 octobre 2010 et du 2 octobre 2012

Ce récapitulatif de l'ordonnance contient les articles les plus importants sur les confitures, gelées et pâte à tartiner

Les indications en italique sont les explications du groupe intercantonal vente directe.

Chapitre 5 :

Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produit à tartiner, marmelade de boulangerie, confiture de lait

Art. 12 Exigences

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 50 %**. Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

Art. 17 Produit à tartiner

¹ Le produit à tartiner (pâte à tartiner aux fruits, pâte à tartiner aux noix, etc.) est une denrée alimentaire qui est obtenue à partir d'ingrédients tels que purée de fruits, concentré de jus de fruits ou pâte de noix et qui, de par sa consistance, se prête à être étendue sur du pain.¹

² Ne sont pas considérées comme telles les denrées alimentaires déjà décrites sous une dénomination spécifique.

Les confitures qui correspondent à l'art. 12 ne peuvent pas être dénommées pâte à tartiner aux fruits.

Dénomination des produits

La dénomination de confiture et gelée

En outre les exigences de l'ordonnance sur l'étiquetage, les étiquettes des confitures et gelées doivent contenir la teneur totale en sucre et en fruits de manière suivante :

Art. 22¹

¹

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 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.

La dénomination de pâte à tartiner (aux fruits)

Il n'y pas d'exigences spécifiques pour les produits à tartiner dans l'ordonnance. Mais l'indication de la teneur en fruits en pourcent est exigée dans l'ordonnance sur l'étiquetage.

Dispositions transitoires

Chapitre 6

Art. 23: Dispositions transitoires de la modification du 13 octobre 2010

¹ Les denrées alimentaires non conformes aux art. 11, 12 (.....) de la présente ordonnance, dans la version de la modification du 13 octobre 2010, peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au **31 octobre 2012**. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.