



Maisons-Alfort, le 4 octobre 2007

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un projet de décret modifiant le décret du 14 août 1985 concernant les confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Par courrier reçu le 16 avril 2007, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 6 avril 2007 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Dgccrf) d'une demande d'avis sur un projet de décret modifiant le décret du 14 août 1985 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et de services en ce qui concerne les confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires.

Le projet de décret propose de diminuer la teneur en matière sèche soluble minimale des confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires. Ce seuil est actuellement fixé à 60 % par la directive 2001/113/CE¹.

L'article premier du projet de décret propose de fixer la teneur minimale en matière sèche soluble à une valeur :

- comprise entre 55 et 60 % pour les confiture, confiture extra, gelées, gelée extra, marmelade, marmelade-gelée ;
- de 75 % pour les crèmes de fruits à coques, autres que la crème de marron ;
- de 60 % pour la crème de pruneaux, le confit de pétales, le confit de fruits et le raisiné de fruits.

La teneur en matière sèche soluble de ce type de produit est liée à leur teneur en sucres, tels que définis par la réglementation² (tous les monosaccharides et disaccharides présents dans un aliment, à l'exception des polyols). Une diminution de la teneur minimale en matière sèche implique donc une diminution de la teneur minimale en sucres.

Une telle modification est cohérente avec la nécessité de réduire les apports en glucides simples dans la population française (Afssa, 2004).

De plus, ce projet de décret ajoute un article au décret du 14 août 1985 modifié, qui autorise la commercialisation des produits « crèmes d'autres fruits à coque », « crème de pruneaux », « confits de pétales », « confit de fruits confits » et « raisinés de fruits » fabriqués ou commercialisés dans les autres Etats membres de l'Union européenne.

L'Afssa est favorable à une telle modification de la réglementation qui permet aux industriels de diminuer la quantité de glucides simples dans les produits de type confiture, confiture extra, gelées, gelée extra, marmelade et marmelade-gelée. Toutefois, le nouveau seuil proposé ne peut être formulé sous forme d'intervalle. L'Afssa propose donc que l'article 4 du décret modifié soit formulé de la manière suivante : « La teneur en matière sèche soluble des confiture, confiture extra, gelée, gelée extra, marmelade, marmelade-gelée, déterminée par réfractomètre, doit être supérieure ou égale à 55 p. 100. »

27-31, avenue
du Général Leclerc
94701

Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

¹ Directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine

² Directive 90/496/CEE du Conseil du 24 septembre 1990, relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires

Les autres modifications du décret proposées dans ce projet de décret n'appellent pas d'observation.

Références bibliographiques

Afssa (2004) Rapport glucides et santé – Etats des lieux, évaluation et recommandations, octobre 2004.

Mots clés

glucide simple, sucre, produit sucré, réglementation

Pascale BRIAND