

COMMUNAUTE ECONOMIQUE EUROPEENNE
COMMISSION

VI/COM(65) 207 final

Bruxelles, le 24 juin 1965

PROPOSITION D'UNE DIRECTIVE DU CONSEIL
RELATIVE AUX CONFITURES, MARMELADES, GELEES DE FRUITS
ET LA CREME DE MARRONS

- - - -

(présentée par la Commission au Conseil)

VI/COM(65) 207 final

EXPOSE DES MOTIFS

1. La présente proposition de directive est le résultat de travaux d'harmonisation des législations des Etats membres qui ont été menés au sein du Groupe de travail "Législation des denrées alimentaires" et du sous-groupe "Fruits et légumes transformés".

Il a été tenu compte également des observations formulées par la Commission des Industries agricoles et alimentaires de l'UNICE (Union des industries de la Communauté européenne), le Comité de contact des consommateurs de la Communauté européenne, l'Union internationale des groupements professionnels des importateurs et distributeurs - grossistes en alimentation - et la Fédération européenne des importateurs de fruits secs, conserves, épices et miel (FRUCOM).

2. La fabrication et la mise dans le commerce des produits qui font l'objet de cette proposition de directive sont assujetties à des dispositions nationales très strictes et différentes entre elles.

Il en résulte que certaines dispositions en vigueur dans l'un ou l'autre Etat membre peuvent entraver les échanges malgré la réduction des droits de douane et l'élargissement des contingents et soumettre les fabricants à des conditions de concurrence inégale. D'autre part, les différences existant entre les législations des Etats membres relatives à ces produits :

- a) donnent lieu à une discrimination injustifiée entre les consommateurs de la Communauté ;
- b) puisqu'il s'agit de produits dont la fabrication est étroitement liée à la production et au commerce des fruits et du sucre, peuvent entraver, voire même empêcher, le bon fonctionnement des organisations communes des marchés concernant ces produits agricoles.

Par conséquent, il est nécessaire d'éliminer, en application de l'article 43 du Traité, les différences existant dans ce domaine entre les législations nationales.

3. La liste des dispositions nationales qui, à la suite de l'adoption de la directive par le Conseil, devront être partiellement modifiées, peut s'établir comme suit :

Belgique

Arrêté du Régent du 15 mai 1945 relatif aux produits alimentaires fabriqués ou préparés au moyen de fruits ou de substances végétales et aux produits alimentaires analogues (Moniteur belge du 8 juillet 1945), modifié par l'Arrêté royal du 30 décembre 1960 (Moniteur belge du 3 février 1961).

Allemagne

- Ordonnance relative aux produits à base de fruits (Obstverordnung) du 15 juillet 1933 (RGBl. I p. 495), modifiée par l'ordonnance du 17 août 1938 (RGBl. I p. 1048);
- Ordonnance concernant l'adjonction de substances étrangères dans le traitement de fruits et produits dérivés (Fruchtbehandlungsverordnung) du 19 décembre 1959 (BGBl. I p. 751) modifiée par les ordonnances du 22 décembre 1960 (BGBl. I p. 1073), du 28 juillet 1961 (BGBl. I p. 1114) et du 3 janvier 1963 (BGBl. I p. 5).

France

- Décret du 19 décembre 1910 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, en ce qui concerne les produits de la sucrerie, de la confiserie et de la chocolaterie (J.O. du 20 décembre 1910); modifié par le décret du 16 septembre 1925 (J.O. du 23 septembre 1925);
- Décret n° 55 - 241 du 10 février 1955 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905, modifiée et complétée, sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des conserves et semi-conserves alimentaires (J.O. du 13 février 1955).

Italie

- Décret-loi royal du 15 octobre 1925, n° 2033, sur la répression des fraudes en ce qui concerne la préparation et le commerce de substances employées en agriculture et de produits agricoles (G.U. du 3 décembre 1925), converti en loi sans modification par loi du 18 mars 1926, n° 562 et modifié par le décret-loi royal du 2 septembre 1932 n° 1225;

- Décret royal du 1er juillet 1926 n° 1361 concernant le règlement pour l'exécution du décret-loi royal du 15 octobre 1925 n° 2033 (G.U. du 16 août 1926);
- Décret royal du 30 novembre 1924 n° 2035 concernant les indications à porter sur les récipients des conserves alimentaires à base de substances végétales (G.U. du 20 décembre 1924);
- Décret ministériel du 19 janvier 1963 relatif à la réglementation de l'emploi et à l'approbation de la liste d'additifs chimiques dans la préparation des substances alimentaires et
- Décret ministériel du 19 janvier 1963 relatif à la réglementation de l'emploi et à l'approbation de la liste des matières colorantes autorisées dans la préparation des substances alimentaires, des papiers et des emballages de substances alimentaires, des objets d'usage personnel et domestique (supplément ordinaire à la G.U. du 7 mars 1963).

Luxembourg

Arrêté Grand-Ducal du 4 avril 1958 relatif à la dénomination et à l'emballage des denrées et boissons alimentaires (Mémorial n° 21, du 19 avril 1958, pages 482-83), modifié par l'Arrêté du 25 août 1958 (Mémorial n° 58, du 17 novembre 1958, page 1456).

Pays-Bas

Décret royal du 13 août 1937 (Staatsblad n° 854), modifié par Décret royal du 22 décembre 1937 (Staatsblad n° 867), par Décret royal du 18 juin 1938 (Staatsblad n° 858), par Décret royal du 5 décembre 1938 (Staatsblad n° 879), par Décret royal du 21 août 1939 (Staatsblad n° 866) ainsi que par les décrets des 25 novembre 1947 (S.F. 392), 13 août 1948 (S.I. 369), 25 février 1949 (S.J. 100), 21 et septembre 1949 (S.J. 440), 22 août 1953 (S. 429), 30 août 1954 (S. 419), 18 mai 1956 (S. 318), 7 juin 1957 (S. 200) et 24 octobre 1957 (S. 448).

4. Les experts gouvernementaux ont manifesté leur accord pour prendre comme base des travaux un projet de réglementation commune des confitures, marmelades, gelées et produits connexes élaboré par l'Organisation européenne des industries des confitures et conserves de fruits. Toutefois, ce projet n'a servi que comme point de départ.

Au cours des discussions avec les experts gouvernementaux, une solution commune a été recherchée au moyen de concessions faites de part et d'autre. A cet égard, il a été nécessaire de concilier deux principes importants, d'une part le respect de la qualité des produits et la protection des consommateurs, d'autre part le souci d'éviter les entraves aux échanges.

Lorsque l'unanimité n'a pas pu être acquise au sein du Groupe de travail, la Commission s'est efforcée de présenter dans sa proposition des solutions qui, tout en répondant aux exigences du Marché commun, tiennent compte des caractéristiques des marchés nationaux.

5

PROPOSITION D'UNE DIRECTIVE DU CONSEIL
RELATIVE AUX CONFITURES, MARMELADES, GELEES DE FRUITS
ET LA CREME DE MARRONS

- - - -

(présentée par la Commission au Conseil)

LE CONSEIL DE LA COMMUNAUTE ECONOMIQUE EUROPEENNE -

Vu le traité instituant la Communauté Economique Européenne et notamment son article 43,

Vu la proposition de la Commission,

Vu l'avis du Parlement Européen ;

CONSIDERANT que la fabrication et le commerce des confitures, marmelades, gelées de fruits et de la crème de marrons ont une place importante dans le marché commun;

CONSIDERANT que les législations des Etats membres définissent la composition et les caractéristiques de fabrication de ces produits, leur réservent certaines dénominations et prescrivent des règles particulières pour leur étiquetage et leur conditionnement;

CONSIDERANT que les différences qui existent actuellement entre ces législations entravent la libre circulation des produits mentionnés, peuvent soumettre les entreprises à des conditions de concurrence inégales et donnent lieu à une discrimination injustifiée entre ^{les} consommateurs de la Communauté ;

CONSIDERANT que les produits mentionnés sont obtenus à partir de fruits et de sucre et que leur fabrication est étroitement liée au commerce de ces produits agricoles ;

CONSIDERANT que le bon fonctionnement de l'organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes et dans celui du sucre peut être retardé, voire même empêché, tant que la libre circulation des produits de transformation correspondants sera entravée par des obstacles tels que les différences existant entre les législations des Etats membres relatives aux denrées alimentaires ;

CONSIDERANT, par conséquent, qu'il est nécessaire de fixer des définitions et des règles communes pour la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage des confitures, marmelades, gelées de fruits et de la crème de marrons ;

CONSIDERANT que la détermination des modalités relatives au prélèvement des échantillons et la fixation des méthodes d'analyse nécessaires pour contrôler la composition et les caractéristiques de fabrication des produits constituent des mesures d'application de caractère technique dont il convient de confier l'adoption à la Commission ;

CONSIDERANT ^{que} l'interdiction d'utiliser des pulpes de fruits conservées au moyen d'anhydride sulfureux pour la fabrication de confitures appelle dans plusieurs Etats membres une modification de l'équipement industriel telle qu'une période de sept ans à compter de la notification de la directive doit être prévue pour permettre les adaptations nécessaires,

A ARRETE LA PRESENTE DIRECTIVE :

Article premier

1. Les Etats membres ne peuvent, pour des motifs concernant la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage interdire ni entraver la mise dans le commerce, sous les dénominations qui leur sont réservées, des produits énumérés à l'annexe II de la présente directive s'ils répondent aux définitions et règles communes prévues dans la présente directive et ses annexes.
2. Par dérogation au paragraphe 1, la présente directive n'affecte pas les dispositions nationales concernant les matériaux placés au contact des denrées alimentaires.

Article 2

1. Les Etats membres prennent toutes dispositions utiles pour que les dénominations énumérées à l'annexe II ne puissent être utilisées dans le commerce que pour les produits définis à cette annexe.

.../...

2. Par dérogation au paragraphe 1, des produits diététiques peuvent être mis dans le commerce sous les dénominations énumérées à l'annexe II à condition que leur teneur minimum en fruits corresponde à celle des produits définis à cette annexe.

Article 3

1. Les Etats membres interdisent que soient utilisés, dans la fabrication des produits définis à l'annexe II, les fruits énumérés à l'annexe III, paragraphe 1.

2. Par dérogation à l'article 2 paragraphe 1, les Etats membres peuvent autoriser pendant une période de sept ans à compter de la notification de la présente directive, la fabrication du produit défini à l'annexe II alinéa b) à partir de pulpes de fruits conservées au moyen d'anhydride sulfureux. Dans ce cas, le paragraphe 16 de l'annexe IV est appliqué par analogie et la dénomination du produit doit être accompagnée d'une mention faisant apparaître clairement qu'il ne s'agit pas du produit tel qu'il est défini à l'annexe II alinéa b).

Article 4

Les Etats membres autorisent pour les produits définis à l'annexe II, présentés dans des récipients dont le contenu est supérieur à 100 gr. et inférieur à 2.000 gr., les seuls poids nets suivants : 225, 250, 450, 500 et 1.000 grammes.

Article 5

1. Sans préjudice des mesures à prendre par le Conseil en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, les Etats membres prennent toutes dispositions utiles pour que les produits définis à l'annexe II ne puissent être mis dans le commerce que si leurs récipients ou étiquettes portent les indications suivantes, bien visibles, clairement lisibles et indélébiles :

- 8
- a) la dénomination et les qualificatifs qui lui sont réservés à l'exclusion de tous autres ;
 - b) le poids net, sauf si les produits sont d'un poids inférieur à 100 gr. ou supérieur à 2.000 gr. ;
 - c) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur ;
 - d) le nom du pays d'origine ;
 - e) les indications prévues, le cas échéant, à l'annexe IV.
2. La hauteur des caractères pour les indications prévues au paragraphe 1, alinéas a) et b), doit être d'au moins 5 mm sur les récipients ayant une capacité nette de 2.000 gr. et plus, d'au moins 3 mm sur les récipients ayant une capacité nette de 225 à 1000 gr. et d'au moins 2 mm sur les récipients ayant une capacité nette de 100 gr. et moins ; la hauteur des caractères pour toutes les autres indications doit être au moins égale à la moitié de celle employée pour les indications précédentes.
3. Par dérogation à l'article 1er, paragraphe 1, les Etats membres peuvent maintenir les dispositions nationales qui interdisent sur leur territoire la mise dans le commerce des produits définis à l'annexe II, si les indications prévues au paragraphe 1, alinéas a) et e) ne figurent pas dans leur langue nationale sur l'une des faces principales du récipient.

Article 6

Après consultation des Etats membres, la Commission détermine les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires pour le contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits définis à l'annexe II.

Article 7

1. La présente directive s'applique également aux produits importés des pays tiers et destinés à la consommation à l'intérieur de la Communauté.
2. La présente directive ne s'applique pas :
 - a) aux produits énumérés à l'annexe II destinés à être exportés hors de la Communauté ;

.../...

- b) aux produits diététiques dont la dénomination fait apparaître clairement qu'il s'agit d'un produit diététique ; à ces produits s'applique toutefois l'article 2 paragraphe 2.

Article 8

Les Etats membres prennent les mesures nécessaires pour se conformer à la présente directive de manière qu'elles soient appliquées au plus tard deux ans après sa notification et en informent immédiatement la Commission.

Article 9

Les Etats membres sont destinataires de la présente directive.

ANNEXE I

Définitions à utiliser pour l'application de la présente directive.

- a) Fruit
Le fruit frais, sain, exempt de toute altération, non privé d'aucun de ses composants essentiels, parvenu au degré de maturité appropriée à la fabrication des produits définis à l'annexe II, après nettoyage, parage, émou-chetage, équoutage et dénoyautage.
- b) Jus de fruit
Le jus obtenu à partir de fruit.
- c) Pulpe de fruit
La partie comestible du fruit entière ou coupée en morceaux, mais non réduite en purée, sous réserve des dispositions des paragraphes 1, 2 et 3 de l'annexe IV.
- d) Purée de fruit
La pulpe de fruit, finement divisée par tamisage ou par un autre moyen mécanique.
- e) Marrons
Les fruits du chataigner (*Castanea sativa*).
- f) Gingembre
Les parties comestibles et nettoyées de la racine du gingembre (*Zingiber officinale* R.)
- g) Sucre
Saccharose d'une pureté minimum de 99,5 % de la substance sèche.
- h) Dextrose
Dextrose cristallisé ou anhydre d'une pureté minimum de 99,5 % de la substance sèche.
- i) Sirop de glucose
Le produit, raffiné et concentré, obtenu par l'hydrolyse contrôlée de l'amidon alimentaire pur, contenant au moins 80 % de substance sèche,

.../...

ANNEXE I

un équivalent en dextrose anhydre d'au moins 50 %, ayant une teneur en cendres inférieure à 0,5 % et une teneur maximum en anhydride sulfureux totale de 20 mg/kg.

j) Matières pectiques

Extrait aqueux purifié, concentré ou non, de pommes ou d'agrumes, ou pectine en poudre de pommes ou d'agrumes.

k) Valeur réfractométrique

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

ANNEXE IIDéfinition des produits finisa) Confiture extra

Mélange, porté à la consistance appropriée, de sucre et de pulpe de fruit, éventuellement pasteurisé, surgelée ou lyophilisée, obtenue à partir d'un seul des fruits énumérés à l'annexe III, paragraphes 2 à 4, avec une valeur réfractométrique minimum de 64 et une teneur minimum en fruit de 50 % dans le produit fini; toutefois, ce pourcentage est abaissé lorsqu'il s'agit de cassis, à 40 %, d'ananas ou de bananes, à 30 %, d'agrumes, à 27 % et de gingembre, à 17 %.

b) Confiture

Mélange, porté à la consistance appropriée, de sucre et de pulpe de fruit, éventuellement pasteurisée, surgelée ou lyophilisée, obtenue à partir d'un seul des fruits énumérés à l'annexe III, paragraphe 2 à 4 ou à partir de deux fruits visés à l'annexe III, paragraphe 4, avec une valeur réfractométrique minimum de 63 et une teneur minimum en fruit de 35 % dans le produit fini; toutefois, ce pourcentage est abaissé lorsqu'il s'agit d'ananas ou de bananes, à 23 %, d'agrumes, à 17 %, de gingembre, à 11 % et, en cas de mélange de deux fruits, à 35 % dont pas moins de 12 % en chaque fruit.

c) Confiture trois fruits

Confiture au sens de l'alinéa b) obtenue à partir de pulpe/^{de fruit} de fraises et de framboises et de pulpe ou de jus/^{de fruit} de groseilles rouges, éventuellement pasteurisé, surgelé, lyophilisé ou conservé au moyen d'anhydride sulfureux, avec une teneur minimum en fruits de 35 % dans le produit fini, chaque fruit représentant 1/3 de ce pourcentage. (1)

(1) Les quantités et pourcentages en fruits visés aux alinéas c), d) et f) comportent également le jus de fruit.

d) Confiture quatre fruits

Confiture au sens de l'alinéa b), obtenue à partir de pulpe de fruit de fraises et de cerises et de pulpe ou de jus de fruit de framboises et de groseilles rouges, éventuellement pasteurisé, surgelé, lyophilisé ou conservé au moyen d'anhydride sulfureux, avec une teneur minimum en fruit de 35 % dans le produit fini, chaque fruit représentant 1/4 de ce pourcentage (1).

e) Marmelade extra

Mélange, porté à la consistance appropriée, de sucre d'une part et de purée de fruit ou de pulpe et de purée de fruit d'autre part, éventuellement pasteurisées, surgelées, ou lyophilisées, obtenues à partir d'un seul des fruits énumérés à l'annexe III, paragraphes 2 à 4, avec une valeur réfractométrique minimum de 64 et une teneur minimum en fruit de 50 % dans le produit fini; toutefois, ce pourcentage est abaissé lorsqu'il s'agit de cassis à 40 %, d'ananas ou de bananes, à 30 %, d'agrumes, à 27 % et de gingembre, à 17 %.

f) Marmelade

Mélange, porté à la consistance appropriée, de sucre d'une part et de purée de fruit ou de pulpe et de purée de fruit d'autre part, avec adjonction ou non de jus de fruit, éventuellement pasteurisés, surgelés, lyophilisés ou conservés au moyen d'anhydride sulfureux, obtenus à partir de deux des fruits énumérés à l'annexe III, paragraphes 3 et 4, dont au moins un des fruits énumérés au paragraphe 3, avec une valeur réfractométrique minimum de 60 et une teneur minimum en fruit de 30 % dans le produit fini; en cas de mélange des fruits énumérés à l'annexe III, paragraphes 3 et 4, la teneur minimum en fruits visés au paragraphe 4 étant de 18 %, toutefois ce pourcentage est abaissé à 10 % pour les agrumes et à 7 % pour le gingembre. (1)

g) Marmelade trois fruits

Marmelade au sens de l'alinéa f), obtenue à partir de trois fruits.

(1) Les quantités et pourcentages en fruits visés aux alinéas c), d) et f) comportent également le jus de fruit.

h) Marmelade quatre fruits

Marmelade au sens de l'alinéa f), obtenue à partir de quatre fruits.

i) Marmelade mélangée

Marmelade au sens de l'alinéa f), obtenue à partir de plus de quatre fruits.

j) Gelée extra

Mélange, suffisamment gélifié, de sucre et de jus de fruit, éventuellement pasteurisé, surgelé ou lyophilisé, obtenu à partir d'un seul des fruits énumérés à l'annexe III, paragraphes 3 et 4, ou à partir de framboises et de groseilles rouges, avec une valeur réfractométrique minimum de 64 et une teneur minimum en jus de fruit de 50 % dans le produit fini, toutefois ce pourcentage est abaissé à 40 % lorsqu'il s'agit d'agrumes.

k) Gelée

Mélange, suffisamment gélifié, de sucre et de jus de fruit, éventuellement pasteurisé, surgelé, lyophilisé ou conservé au moyen d'anhydride sulfureux, obtenu à partir d'un seul des fruits énumérés à l'annexe III, paragraphes 3 et 4, ou à partir de framboises et de groseilles rouges, avec une valeur réfractométrique de 63 et une teneur minimum en jus de fruit de 35 % dans le produit fini, toutefois ce pourcentage est abaissé à 30 % lorsqu'il s'agit d'agrumes.

l) Crème de marrons

Mélange de sucre et de purée de marrons, confits ou non, avec une valeur réfractométrique minimum de 60 et une teneur minimum en purée de marrons de 38 % dans le produit fini.

ANNEXE IIIFruits

1. Toutes les variétés de citrouilles et concombres, à l'exception du melon (*Cucumis melo*) et de la pastèque (*Citrullus vulgaris*).
2. Tomates, rhubarbe et melon (*Cucumis melo*).
3. Pommes, poires, prunes à noyaux adhérents, pastèques (*Citrullus vulgaris*), raisins (*Vitis* sp.).
4. Le gingembre et tous les fruits comestibles autres que ceux énumérés aux paragraphes 1 à 3, à l'exception des marrons dont l'utilisation est réservée à la crème de marrons seule.

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

1. Les mûres, groseilles rouges, cassis et framboises, destinés à la fabrication des produits définis à l'annexe II, peuvent être partiellement ou totalement épépinés par tamisage; dans le cas où l'utilisation de deux de ces fruits est autorisée, un seul de ceux-ci peut être totalement ou partiellement épépiné.
2. Les agrumes destinés à la fabrication des produits définis à l'annexe II, doivent être épépinés par tamisage et privés de leurs membranes internes et peuvent être privés partiellement ou totalement de leur écorce.
3. Les cynorrhodons (fruits de Rosa sp.), destinés à la fabrication des produits définis à l'annexe II, doivent être épépinés par tamisage et privés des parties non comestibles.
4. Le gingembre peut être conservé dans une solution aqueuse de sucre.
5. Les marrons, destinés à la fabrication de la crème de marrons, peuvent être préalablement trempés pour une courte durée dans l'eau contenant de l'acide sulfureux, toutefois la teneur en anhydride sulfureux dans le produit fini ne doit pas dépasser 10 mg/Kg.
6. Des matières pectiques peuvent être ajoutées aux produits définis à l'annexe II, alinéa a) à k) jusqu'à une teneur totale en pectine, exprimée en pectate de calcium, de 0,7 % dans le produit fini ou de 1,0 % lorsque les récipients ont un contenu de 5 kg ou plus.
7. Le nom des fruits utilisés doit être ajouté à la dénomination des produits définis à l'annexe II, alinéa a) à k) selon les modalités suivantes:
 - a) la confiture extra et la confiture d'agrumes peuvent porter la mention supplémentaire "marmelade extra" ou respectivement "marmelade";

.../...

- b) en cas de mélange des fruits énumérés à l'annexe III, paragraphe 3 ou paragraphe 4, les noms des fruits utilisés doivent être mentionnés par ordre décroissant en fonction de la quantité contenue;
- c) en cas de mélange des fruits énumérés à l'annexe III, paragraphes 3 et 4, les noms des fruits énumérés au paragraphe 3 doivent être mentionnés en premier lieu;
- d) pour la confiture trois fruits et la confiture quatre fruits, les noms des fruits utilisés peuvent être remplacés par l'image de ces fruits;
- e) pour la marmelade trois fruits, la marmelade quatre fruits et la marmelade mélangée, l'image des fruits sur l'étiquette ou sur le récipient est interdite;
- f) pour la marmelade quatre fruits et la marmelade mélangée, les noms des fruits utilisés ne peuvent pas être mentionnés.
8. Des abricots secs peuvent être utilisés pour la fabrication des produits définis à l'annexe II, alinéas e) et f) qui sont présentés dans des récipients dont le contenu net est d'au moins 2500 gr. Dans ce cas, l'utilisation d'autres fruits est interdite ainsi que l'image des fruits sur l'étiquette ou le récipient et la dénomination du produit doit être accompagnée des mentions suivantes:
- a) "d'abricots secs" et
b) "pour pâtisserie" et/ou "pour confiserie".
9. Pour la fabrication des produits définis à l'annexe II:
- a) il est permis de remplacer totalement ou partiellement le sucre par le dextrose,
b) le sucre peut être en solution aqueuse non ou partiellement intervertie.
10. Pour la fabrication des produits définis à l'annexe II, peut être utilisé au lieu du sucre le sirop de glucose, la teneur totale en celui-ci dans le produit fini ne pouvant pas dépasser 15 % pour les produits définis à l'annexe II, alinéa a) à k) et 5 % pour la crème de marrons.

.../...

ANNEXE IV

11. Aux produits définis à l'annexe II peuvent être ajoutés:

- a) acide citrique, acide lactique et leurs sels de sodium, potassium et calcium, acide tartrique et acide l-ascorbique, en mélange entre eux ou non, la teneur totale en acide l-ascorbique ne pouvant pas dépasser 150 mg/kg dans le produit fini, sauf lorsqu'il s'agit de produits obtenus à partir de cynorrhodons ou de baies d'arbousier;
- b) acide sorbique et ses sels de sodium, potassium et calcium, la teneur totale en acide sorbique ne pouvant pas dépasser 0,5 g/kg dans le produit fini.

12. La vanilline, éventuellement sous forme d'extrait ou synthétique, l'éthylvanilline et le caramel (E 150) peuvent être ajoutés à la crème de marrons.

Des feuilles de *Pelargonium odoratissimum*, des écorces d'agrumes, la vanilline, éventuellement sous forme d'extrait ou synthétique, et l'éthylvanilline peuvent être ajoutées à la marmelade de coings.

La dénomination des produits doit être accompagnée de la mention "aromatisé" et du nom de la matière ajoutée.

13. Les produits définis à l'annexe II, alinéas b) à d) et f) et obtenus à partir de fraises, de framboises, de groseilles rouges, de toutes les variétés de cerises, de pastèques, de cynorrhodons et de prunes à l'exception des Reine-Claude et des mirabelles, ainsi que les produits définis à l'annexe II, alinéas g) à i) peuvent être colorés avec des matières colorantes afin de rendre aux fruits leur couleur naturelle. La dénomination du produit doit être accompagnée de la mention "coloré".

14. Aux produits définis à l'annexe II, à l'exception de la crème de marrons, peuvent être ajoutés des jus naturels de fruits, afin de renforcer les couleurs naturelles des fruits.

Lorsque le jus de fruits est utilisé pour la fabrication des produits définis à l'annexe II ou ajouté à ces produits conformément à l'alinéa précédent, il est permis d'utiliser des concentrés de jus de fruit. Dans ce cas, les quantités et pourcentages en jus de fruit visés à l'annexe II correspondent à la quantité de jus de fruit mise en oeuvre.

.../...

ANNEXE IV

15. Les produits définis à l'annexe I alinéa g) et à l'annexe II, alinéas a), b), e) et j) ne peuvent pas contenir d'anhydride sulfureux.

Si la teneur en anhydride sulfureux constatée lors de l'analyse ne dépasse pas 5 mg par kg de produit fini, celui-ci est considéré comme exempt d'anhydride sulfureux.

16. Pour les produits définis à l'annexe II, alinéas c), d), f) à i) et k), la teneur totale en anhydride sulfureux dans le produit fini ne doit pas dépasser 50 mg/kg.