

# Ordonnance du DFI sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires<sup>1</sup>

du 23 novembre 2005 (Etat le 25 mai 2009)

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 4, al. 2, 26, al. 2 et 5, et 27, al. 3, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)<sup>2</sup>,

*arrête:*

## Chapitre 1 Objet et champ d'application

### Art. 1

<sup>1</sup> La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires suivantes et fixe les exigences et les modalités d'étiquetage qui s'y rapportent:

- a. fruits;
- b. légumes;
- c. conserves de fruits ou de légumes;
- d. confiture et gelée;
- e. marmelade et marmelade-gelée;
- f. crème de marrons;
- g. produit à tartiner;
- h. marmelade de boulangerie;
- i. confiture de lait.

<sup>2</sup> Elle précise les ingrédients admis ainsi que le traitement et la conservation des produits de base.

## Chapitre 2 Fruits

### Art. 2 Définition

<sup>1</sup> Les fruits sont des produits végétaux non transformés, destinés à l'alimentation humaine.

RO 2005 6033

<sup>1</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4945).

<sup>2</sup> RS 817.02

<sup>2</sup> On distingue:

- a. les fruits à pépins: pommes, poires, coings, etc.;
- b. les fruits à noyau: abricots, cerises, pêches, prunes, quetsches (pruneaux), mirabelles, reines-claudes, etc.;
- c. les baies: mûres, fraises, myrtilles, framboises, groseilles, groseilles à maquereau, raisin, etc.;
- d. les agrumes: pamplemousses, mandarines, clémentines, oranges, citrons, etc.;
- e. les fruits exotiques: ananas, bananes, dattes, figues, avocats, etc.;
- f. les fruits à coque: châtaignes, arachides, noisettes, noix de coco, amandes, noix du Brésil, pistaches, noix, etc.

**Art. 3** Fruits de table, fruits à conserves, fruits à cuire, fruits provenant de culture écologique

<sup>1</sup> Les fruits de table sont des fruits qui, lors de la remise au consommateur, sont propres, mûrs, développés normalement dans leur forme, leur couleur et leurs qualités intrinsèques, et exempts de défauts altérant leur valeur de consommation.

<sup>2</sup> Les fruits à conserves ou fruits à cuire sont des fruits qui ne satisfont pas aux exigences s'appliquant aux fruits de table, mais qui se prêtent à la cuisson, au séchage et à d'autres modes de conservation ou d'utilisation. Ils peuvent présenter des défauts extérieurs, être incomplètement mûrs ou légèrement trop mûrs, légèrement atteints dans leur fraîcheur ou leur durabilité, légèrement ratatinés et amoindris dans leur valeur intrinsèque par un stockage inadéquat ou de trop longue durée, ou encore par le transport.

<sup>3</sup> Les fruits provenant de culture écologique peuvent présenter des défauts extérieurs minimes. Les exigences fixées aux al. 1 et 2 sont applicables par analogie.

**Art. 4** Dénomination spécifique

Les récipients et les emballages contenant des pommes ou des poires doivent porter la désignation de la variété.

## Chapitre 3 Légumes

**Art. 5** Définition

<sup>1</sup> Les légumes sont des plantes ou des parties de plantes destinées à l'alimentation humaine.

<sup>2</sup> On distingue:

- a. les légumes-tubercules et les légumes-racines: pommes de terre, carottes, céleris-raves, betteraves rouges, scorsonères, choux-raves, radis, raifort, etc.;

- b. les légumes à tiges: bettes à cardes (côtes de bettes), rhubarbe, asperges, fenouil, céleri-branche (céleri à côtes), etc.;
- c. les légumes à feuilles: choux, épinards, laitues romaines, salades pommées et autres salades à feuilles, catalonia, etc.;
- d. les légumes-fruits: concombres, tomates, courgettes, aubergines, melons, etc.;
- e. les légumineuses: haricots, petits pois, pois mange-tout, soja, lentilles, etc.;
- f. les légumes-bulbes: oignons de toutes variétés, ail, etc.;
- g. les chicorées: chicorée endive (witloof), chicorée à tondre rouge ou verte, chicorée pain de sucre, etc.;
- h. les fines herbes.

<sup>3</sup> Font également partie des légumes les algues (vertes, brunes, rouges) habituellement préparées comme des légumes ou consommées en tant que telles, à l'exception des micro-algues telles que Spirulina ou chlorella et des algues rouges calcaires.<sup>3</sup>

#### **Art. 6** Exigences

<sup>1</sup> Lors de leur remise au consommateur, les légumes doivent être:

- a. propres, entiers et conformes au type de leur variété;
- b. normalement développés et à maturité optimale;
- c. bien égouttés s'ils ont été lavés.

<sup>2</sup> Les pommes de terre remises au consommateur doivent appartenir à une variété déterminée et être exemptes le plus possible de terre adhérente.

<sup>3</sup> Il est interdit d'augmenter le poids des légumes frais par mouillage. L'humectage effectué selon les usages commerciaux exclusivement pour maintenir la fraîcheur des produits n'est pas considéré comme mouillage.

#### **Art. 7<sup>4</sup>** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les récipients et les emballages contenant des pommes de terre doivent porter la désignation de la variété.

<sup>2</sup> Les emballages et les étiquettes des algues doivent porter la désignation de l'espèce. A défaut d'une dénomination commerciale ou en cas d'ambiguïté, il faut indiquer la dénomination latine complète de la souche d'algue.

<sup>3</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO 2006 4945). Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1007).

<sup>4</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4945).

## Chapitre 4 Conserves de fruits ou de légumes

### Art. 8 Définitions

<sup>1</sup> Les conserves de fruits ou de légumes sont des conserves de fruits ou de légumes dont la durabilité a été accrue et les qualités de stockage améliorées par des procédés appropriés.

<sup>2</sup> Les délicatesses (ou spécialités) sont des conserves de fruits ou de légumes tels que les cornichons, les olives farcies ou le raifort en pâte, qui sont consommées en règle générale en petites quantités ou uniquement comme complément à des mets ou à des boissons.

### Art. 9 Procédés admis, conservation

<sup>1</sup> Pour la fabrication des conserves de fruits ou de légumes, les procédés suivants sont admis:

- a. surgélation;
- b. pasteurisation;
- c. stérilisation;
- d. immersion dans un liquide ou une solution;
- e. séchage;
- f. fermentation;
- g. tout autre procédé propre à prolonger la conservabilité; sont réservées les dispositions s'appliquant aux procédés soumis à autorisation en vertu de l'art. 19 ODAIOUs.

<sup>2</sup> Les conserves de fruits ou de légumes stérilisées doivent être mises dans des récipients à fermeture imperméable aux bactéries (p. ex. bocaux, boîtes en fer blanc).

### Art. 10 Exigences

<sup>1</sup> Les conserves humides (faiblement acides ou acides) peuvent contenir des spiritueux, des huiles végétales, du vinaigre de fermentation, du sel comestible et des sucres aux fins d'assurer la conservation. Au surplus, l'addition d'ingrédients tels que des épices et des fines herbes est admise.

<sup>2</sup> La teneur en farine, calculée en amidon anhydre, des conserves d'épinards dites prêtes à être cuisinées ou portant une désignation semblable ne peut dépasser 2 % masse du produit.

<sup>3</sup> Les fruits secs peuvent contenir comme agents de conservation, outre les additifs admis, du sel comestible ou des sucres.

<sup>4</sup> Les légumes secs peuvent être additionnés de sel comestible.

## Chapitre 5 Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produit à tartiner, marmelade de boulangerie, confiture de lait

### Section 1 Confiture et gelée

#### Art. 11 Définitions

- <sup>1</sup> La confiture est une denrée alimentaire obtenue par cuisson de fruits ou d'autres parties de plantes appropriées avec des sucres.
- <sup>2</sup> La confiture simple est un mélange de sucres et de pulpe ou de purée d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits, porté à la consistance gélifiée appropriée.
- <sup>3</sup> La confiture extra est un mélange de sucres et de pulpe d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits, porté à la consistance gélifiée appropriée.
- <sup>4</sup> La gelée est du jus de fruits cuit avec des sucres ou une décoction de fruits ou de parties de fruits traitée de la même façon, qui prend une consistance gélifiée à température ordinaire.
- <sup>5</sup> La gelée simple et la gelée extra sont des mélanges suffisamment gélifiés de sucres et de jus ou d'extraits aqueux d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits.

#### Art. 12 Exigences

- <sup>1</sup> Pour la fabrication de la confiture extra et de la gelée extra, on ne peut utiliser des pommes, des poires, des prunes à noyau adhérent, des melons, des pastèques, du raisin, des citrouilles, des concombres, ni des tomates.
- <sup>2</sup> Pour la fabrication de la gelée, les fruits qui ne se transforment pas en gelée peuvent être additionnés de jus de pomme uniquement dans la mesure nécessaire pour obtenir la consistance voulue.
- <sup>3</sup> La quantité de pulpe, de purée, de jus ou d'extraits aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de confiture simple ou de gelée simple ne peut être inférieure à 350 g.
- <sup>4</sup> En dérogation à l'al. 3, d'autres quantités minimales sont valables pour:
  - a.<sup>5</sup> les cassis, groseilles, sorbes, baies d'argousier, cynorrhodons et coings: 250 g;
  - b. le gingembre: 150 g;
  - c. la pomme cajou: 160 g;
  - d. les fruits de la passion: 60 g.
- <sup>5</sup> La quantité de pulpe, de jus ou d'extraits aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de confiture extra ou de gelée extra ne peut être inférieure à 450 g.
- <sup>6</sup> En dérogation à l'al. 5, d'autres quantités minimales sont valables pour:

<sup>5</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4945).

- a.<sup>6</sup> les cassis, groseilles, sorbes, baies d'argousier, cynorrhodons et coings: 350 g;
- b. le gingembre: 250 g;
- c. la pomme cajou: 230 g;
- d. les fruits de la passion: 80 g.

<sup>7</sup> La confiture extra de cynorrhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, mûres, cassis, myrtilles et groseilles peuvent être préparées entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits.<sup>7</sup>

<sup>8</sup> Dans le cas de la gelée simple et de la gelée extra, les quantités prescrites aux al. 3 à 6 seront calculées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

## Section 2 Marmelade, marmelade-gelée

### Art. 13 Définitions

<sup>1</sup> La marmelade est un mélange de sucres et de pulpe, de purée, de jus, d'extraits aqueux ou d'écorce d'agrumes, porté à la consistance gélifiée appropriée.

<sup>2</sup> La marmelade-gelée est de la marmelade dont on a retiré la totalité des matières insolubles, excepté d'éventuelles faibles quantités d'écorce finement coupée.

### Art. 14 Exigences

La quantité d'agrumes utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini ne peut être inférieure à 200 g, dont 75 g au moins doivent provenir de l'endocarpe.

## Section 3 Crème de marrons

### Art. 15 Définition

La crème de marrons (purée de marrons) est un mélange de sucres et de purée de marrons de *Castanea sativa*, porté à la consistance appropriée.

### Art. 16 Exigences

La quantité de purée de marrons utilisée pour la fabrication de 1000 g de crème de marrons ne peut être inférieure à 380 g.

<sup>6</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4945).

<sup>7</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4945).

## Section 4

### Produit à tartiner, marmelade de boulangerie, confiture de lait

#### Art. 17           Produit à tartiner

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

<sup>2</sup> Ne sont pas considérées comme tel les denrées alimentaires déjà décrites sous une dénomination spécifique.

#### Art. 18           Marmelade de boulangerie

La marmelade de boulangerie est une pâte à base de fruits ou une préparation à base de fruits et d'autres ingrédients, qui se prête au fourrage des articles de boulangerie ou de pâtisserie.

#### Art. 19           Confiture de lait

La confiture de lait est une pâte onctueuse obtenue par condensation de lait et de sucre, et dont la saveur rappelle le caramel.

## Section 5       Ingrédients admis

#### Art. 20

Sont admis les ingrédients suivants:

- a. dans les denrées alimentaires définies à l'art. 11, al. 2, 3 et 5, et aux art. 13 et 15:
  1. eau potable,
  2. huile et graisse comestibles comme agents anti-moussants,
  3. miel, mélasse ou sucre brun,
  4. spiritueux, vin et vin de liqueur, noix, noisettes, amandes, herbes aromatiques, épices,
  5. tout autre ingrédient pour autant qu'il modifie la saveur du produit;
- b.<sup>8</sup> dans les denrées alimentaires définies aux art. 11, 13 et 15: pectine liquide au sens de l'art. 1, al. 6, let. b, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les additifs<sup>9</sup>;
- c. dans les denrées alimentaires définies aux art. 11, 13 et 15: vanille et extraits de vanille;

<sup>8</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4945).

<sup>9</sup> RS 817.022.31

- d. dans la confiture extra, la confiture simple, la gelée extra et la gelée simple, lorsqu'elles sont obtenues à partir de coings: écorces d'agrumes et feuilles de *Pelargonium odoratissimum*;
- e.<sup>10</sup> dans la confiture extra, la confiture simple, la gelée extra et la gelée simple, lorsqu'elles sont obtenues à partir d'autres fruits: jus d'agrumes;
- f.<sup>11</sup> dans la confiture simple et la gelée simple obtenues à partir de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges ou de prunes: jus de betterave rouge;
- g.<sup>12</sup> dans la confiture extra et la confiture simple obtenues à partir de cynorrhodons, de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges, de rhubarbe ou de prunes: jus de fruits rouges;
- h. dans la confiture simple: jus de fruits;
- i.<sup>13</sup> dans la confiture extra, la confiture simple, la gelée extra et la gelée simple: écorces d'agrumes.

## Section 6 Traitement et conservation des produits de base

### Art. 21

<sup>1</sup> Les fruits, la pulpe de fruits, la purée de fruits, les écorces d'agrumes et les extraits aqueux de fruits utilisés pour la fabrication des denrées alimentaires définies aux art. 11, 13 et 15 peuvent être soumis aux traitements suivants dans la mesure où ils s'y prêtent techniquement:

- a. traitement par la chaleur ou le froid;
- b. lyophilisation;
- c. concentration.

<sup>2</sup> Les abricots et les prunes destinés à la fabrication de confiture simple peuvent être soumis à des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation.<sup>14</sup>

<sup>3</sup> Les écorces d'agrumes peuvent être conservées dans de la saumure.

<sup>4</sup> Le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop.

<sup>10</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4945).

<sup>11</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4945).

<sup>12</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4945).

<sup>13</sup> Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4945).

<sup>14</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4945).

## Section 7    Etiquetage

### Art. 22

<sup>1</sup> La dénomination spécifique de la confiture simple, de la confiture extra, de la gelée simple, de la gelée extra, de la marmelade, de la marmelade-gelée et de la crème de marrons doit inclure la mention de tout ingrédient visé à l'art. 20, let. a, ch. 4 et 5, ou c, d ou e si celui-ci est ajouté en quantité telle qu'il modifie la saveur de ces produits.

<sup>2</sup> Les indications requises à l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires<sup>15</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. une mention telle que «préparé avec ... g de fruits pour 100 g de produit fini», en cas d'utilisation:
  1. de pulpe, de purée, de jus et d'extraits aqueux de fruits, pour la fabrication de confiture extra, de confiture simple, de gelée extra, de gelée simple et de crème de marrons, si nécessaire après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux,
  2. d'agrumes, pour la fabrication de marmelade;
- b.<sup>16</sup> la mention «teneur totale en sucres: ... g par 100 g», 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;
- c. une mention telle que «à conserver au frais après ouverture», pour les produits dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 63 % masse; on peut omettre cette mention pour les produits en petits emballages dont le contenu est normalement consommé en une fois ainsi que pour les produits auxquels des agents conservateurs ont été ajoutés.

<sup>3</sup> La liste des ingrédients doit comporter:

- a. dans le cas d'abricots qui sont incorporés dans la confiture simple et qui ont subi des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation: la mention «abricots secs»;
- b. dans le cas de jus de betterave rouge ajouté à la gelée simple ou à la confiture simple de fraises, de framboises, de groseilles à maquereaux, de groseilles rouges ou de prunes: la mention «jus de betterave rouge pour renforcer la coloration» ou une désignation analogue.

<sup>4</sup> 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

<sup>15</sup> RS 817.022.21

<sup>16</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 2017).

peut être remplacée par la mention «multifruits», par une mention analogue ou par l'indication du nombre de fruits utilisés.<sup>17</sup>

<sup>5</sup> Les confitures obtenues entièrement ou partiellement à partir de fruits séchés doivent porter une dénomination correspondante.

## **Chapitre 6 Entrée en vigueur**

### **Art. 23**

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

### **Dispositions finales de la modification du 15 novembre 2006<sup>18</sup>**

Les denrées alimentaires concernées par les modifications visées au ch. I peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2007. Elles peuvent encore être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

<sup>17</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO **2006** 4945).

<sup>18</sup> RO **2006** 4945