

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) (art. 11-12)

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

- Les confitures et gelées doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 50 %. La matière sèche soluble correspond à la teneur totale de sucre.
- Les confitures et gelées avec une teneur totale de sucre inférieure à 50 % ne correspondent plus aux exigences de l'ordonnance. Ces produits ne peuvent pas être vendus sous la dénomination de confiture /gelée mais comme produit à tartiner /pâte à tartiner aux fruits. (Les exigences pour ce nouveau produit sont réglées dans la même ordonnance art. 17.)

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 :

Formation continue 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 soluble <p>⇒ on peut réduire la quantité de sucre</p> |
| Arôme Contrôle d'arôme | <p>Une quantité supérieure de sucre influence le goût. ⇒ 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. ⇒ La pâte à tartiner aux fruits avec une teneur en fruits supérieure convainc par son goût de fruit typique.</p> |
| Etiquette Déclaration | <p>Dénomination spécifique: confiture / gelée ⇒ La dénomination spécifique « confiture » ou « gelée » doit être indiqué sur l'étiquette mais pas forcément dans le titre. Voir exemples p. 4 et 5</p> | <p>Dénomination spécifique: pâte à tartiner aux fruits ⇒ La dénomination spécifique: pâte à tartiner aux fruits doit être indiqué sur l'étiquette mais pas forcément dans le titre. Voir exemples p. 4 et 5</p> |
| ⇒ exemples de déclaration voir p. 4 et 5 | <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> | <ul style="list-style-type: none"> • Indication de la teneur en fruits en % ou ...g par 100 g pâte à tartiner aux fruits Vu qu'il faut indiquer le fruit / les fruits dans la dénomination nous recommandons l'indication en % pour chaque fruit. • pas d'indication de la teneur en sucre exigé. |
| ⇒ calcul de la teneur en sucres et fruits voir brochure „Confitures, gelées et pâtes à tartiner aux fruits pour la vente directe | <p>⇒ Evaluer la teneur en sucre à l'aide d'un réfractomètre (échelle idéale jusqu'au 80 Brix)</p> | <p>Ajouter le conseil : « A conserver au frais après ouverture ». Ceci est utile pour le client mais pas exigé par l'ordonnance.</p> |
| Prix L'adjonction d'un gélifiant économise du temps et des ingrédients | | <p>Une teneur en fruits supérieure implique une adaptation du prix.</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 des normes d'hygiène et un contrôle régulier de l'altération (par ex. moisissures) et de l'aspect visuel (par ex. couleur). ⇒ 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 ferme, 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

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.

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 supérieure de 50 g per 100 g de confiture. | à conserver au frais après ouverture |

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 de fruits en pourcent : fraises (63 %), |
| 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

Exemples d'étiquettes à la page suivante :



Confiture aux fraises

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

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

à consommer de préférence avant le:

30.06 2017

250 g

Germaine Exemple, CH-3452 Echantillon



Fraises

Pâte à tartiner aux fruits

Fraises (63 %), sucre gélifiant (sucre,
gélifiant: pectine, acidifiant: acide
citrique)

à consommer de préférence avant le:
30.06.2017

**A conserver au frais après
ouverture**

250 g

Germaine Exemple, CH-3452 Echantillon

Exemple avec poudre gélifiant

(sans graisse de palme)

Exemple avec sucre gélifiant

(sans graisse de palme)

Choisir soigneusement le gélifiant / sucre gélifiant

Il existe environ 10 sortes de gélifiants/sucres gélifiants sur le marché en Suisse et leur prix, leur composition, leur texture ainsi que le goût qu'ils peuvent apporter aux confitures valent la peine d'être comparés.

Le client attend des confitures vendues à la ferme qu'elles contiennent peu d'additifs (pectine et acide citrique) et aucun agent conservateur. Lors du choix du gélifiant, il est donc important de prêter attention à sa composition.

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 (Etat le 1^{er} novembre 2012) RS 817.022.107

Ce récapitulatif de l'ordonnance contient les articles les plus importants sur les confitures, les gelées et la 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 excepté 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 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