échanger
comprendre
progresser

Confitures, gelées et pâtes à tartiner aux fruits

Les exigences liées à la production de confitures, gelées et produits similaires sont réglées dans «l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible» ODAIOV (SR 817.022.107).

Différences entre confitures et pâtes à tartiner

Confiture et gelée
Teneur totale minimale en sucres: 50 % de matière sèche soluble. La matière sèche soluble correspond à la teneur totale de sucre

Pâte à tartiner aux fruits ou au jus de fruits
Confitures et gelées dont la teneur en sucre est de moins de 50 % (déterminée par réfractométrie) ne répondent pas aux critères du règlement de l'ordonnance interdit à la vente sous la dénomination de confiture ou gelée mais sous le nom de pâte à tartiner

Ces feuilles d'information présentent les caractéristiques de ces deux groupes de produits et sont un support pour l'étiquetage. Nous recommandons la brochure suivante pour des informations plus détaillées:

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 et gelées de même que 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 CHF 5.– en timbre-poste auprès de:

- Institut de l'Etat de Fribourg Centre du conseil agricole, rte de Grangeneuve 31 1725 Posieux

agridea
ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

BeratungsForum Schweiz
Forum la Vulg Suisse
BFS FVS

Déclaration pour la confiture et pour la pâte à tartiner aux fruits

Dénomination spécifique	**Commercialisation directe et locale rayon (de 50 km) et vente par internet**		**Commercialisation suprarégionale**	
	Confiture **(Confiture aux abricots)**	**Pâte à tartiner aux fruits** **(Abricots)**	**Confiture**	**Pâte à tartiner aux fruits**
Indégrients	500 g d'abricot 500 g de sucre, résulte env. 900 g de confiture	500 g d'abricots 300 g de sucre gélifiant résulte env. 720 g de pâte à tartiner	Quantité identique à celle de la confiture	Quantité identique à celle de la pâte à tartiner
Les ingrédients et les additifs dans l'ordre décroissant de la composition des ingrédients	Abricots (55,5 %), sucre, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique)	Abricots (69,5 %), sucre, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique)	Liste des ingrédients même de la confiture	Liste des ingrédients même de la pâte à tartiner
Préparé avec ____ g de fruits pour 100 g de produit fini[1]	Specification non requise, mais fruits en %	Specification non requise, mais fruits en %	**Confiture** Spécification requise **Pâte à tartiner** Indication de taux en fruits en %	
Teneur totale en sucre[2]	Spécification non requise	Spécification non requise	Spécification non requise VLpH Art. 49 [1]b	
Eléments nutritifs (Hydrate de carbone matière grasse protéines sel et calories)	Spécification non requise	Spécification non requise	Spécification requise	
Conservation	Spécification non requise	A conserver au frais après ouverture	**Pâte à tartiner** Garder au frais après ouverte	
Date de conservation minimale (l'indication du lot)[3]	A consommer de préférence avant le (jour, mois, année)	A consommer de préférence avant le (jour, mois, année)	A consommer de préférence avant le (jour, mois, année)	
Quantité	250 g	250 g	250 g	
Producteur	Marlis Andermatt Brunnenhof CH-4533 Riedholz	Marlis Andermatt Brunnenhof CH-4533 Riedholz	Marlis Andermatt Brunnenhof CH-4533 Riedholz	
Prix Possibilité d'indiquer le prix sur une autre étiquette ou sur l'étagère	Prix au détail par bocal et si besoin prix de base par 100 g	Prix au détail par bocal et si besoin prix de base par 100 g	Prix au détail par bocal et si besoin prix de base par 100 g	

[1] Si le nom d'un fruit est mentionné dans la dénomination du produit, il faut indiquer le taux des fruits dans le produit fini. Exemple: Confiture aux abricots ou pâte à tartiner aux abricots

[2] Teneur totale en sucre = teneur en sucre des fruits + sucre ajouté + sucre dans l'agent gélifiant. Un tableau sur la teneur en sucre des fruits se trouve dans la brochure « Confitures, gelées et pâtes à tartiner aux fruits » à la page 1. Dans l'exemple, 60 g de sucre de fruit sont calculés pour 1 kg d'abricots.

[3] 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

Renseignements pour l'étiquetage

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 recto : Abricots, image, logo, etc.
- Etiquette verso : Pâte à tartiner aux fruits ou confiture
- Composition et autres indications

Réglementation pour confiture et pâte à tartiner (exemple avec abricots)

Confiture aux abricots

Ingrédients : sucre, abricots (55 %), gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique)

A consommer de préférence avant le :
JJ. MM. AAAA

250 g

Germaine Exemple, CH-3452 Echantillon

Abricots

Pâte à tartiner aux fruits

Ingrédients : abricots (69,5 %), sucre, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique)

A consommer de préférence avant le :
JJ. MM. AAAA

A conserver au frais après ouverture

250 g

Germaine Exemple, CH-3452 Echantillon

Exemples avec produit gélifiant (sans matière grasses)

Choisir consciencieusement le gélifiant et le sucre gélifiant

Sur le marché suisse, il existe plusieurs gélifiants. Cela vaut la peine de comparer les prix et les ingrédients.
Le client attend des confitures vendues à la ferme, contenant certains additifs (qu'ils ne contiennent que de la pectine et de l'acide citrique acide citrique) et aucun agent conservateur.

Lors du choix du gélifiant, il est donc important de prêter attention à sa composition :

- Variante 1 : La composition peut changer au fil du temps, c'est pourquoi il faut contrôler les ingrédients indiqués sur l'emballage régulièrement.
- Variante 2 :En cas de changement d'ingrédients, il faut adapter l'étiquette ou choisir un autre gélifiant. Tous les ingrédients du gélifiant doivent figurer sur l'étiquette.

Commercialisation supra régional par exemple par un site internet

Des informations plus détaillées sont disponibles en ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires(OIDAI), article 21 et suivants.
L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires définit le terme « suprarégional » comme une distance de plus de 50 km. Le marketing via Internet est considéré comme une vente directe.

Exemples d'étiquetage recto et verso

Confiture aux fraises

Confiture aux fraises
Ingrédients : sucre, fraises (49,5 %),
gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique)

A consommer de préférence avant le jj. mm. aaaa

250 g

Germaine Exemple, CH-3452 Echantillon

Prunes

Fruits à tartiner à partir de prunes

Ingrédients : Prunes (61,5 %),
Sucre gélifiant (sucre ; gélifiant : pectine ;
acidifiant : acide citrique)

Valeurs nutritives 100 g
Valeur énergétique 849 kJ, matières grasses <0,5 g,
protéines <0,5 g,
sel <0,01 g, glucides 50 g

A consommer de préférence avant les JJ. MM. AAAA

Conserver au frais après l'ouverture

250 g

Marlis Andermatt, Brunnhof, CH-4533 Riedholz

Gelée de fleurs de sureau

Ingrédients : sucre, eau, extrait de fleurs de sureau,
gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique)
A consommer de préférence avant le JJ. MM. AAAA
250 g

Marlis Andermatt, Brunnhof, CH-4533 Riedholz

Gelée de coing

Sonnenhof
Marlis Andermatt
4533 Riedholz
www.sonnenhof.ch

Ingrédients : sucre, jus de coing (40 %), citron
A consommer de préférence avant le JJ. MM. AAAA
250 g