

## Définition et étiquetage corrects des sirops et des confitures

Janvier 2019

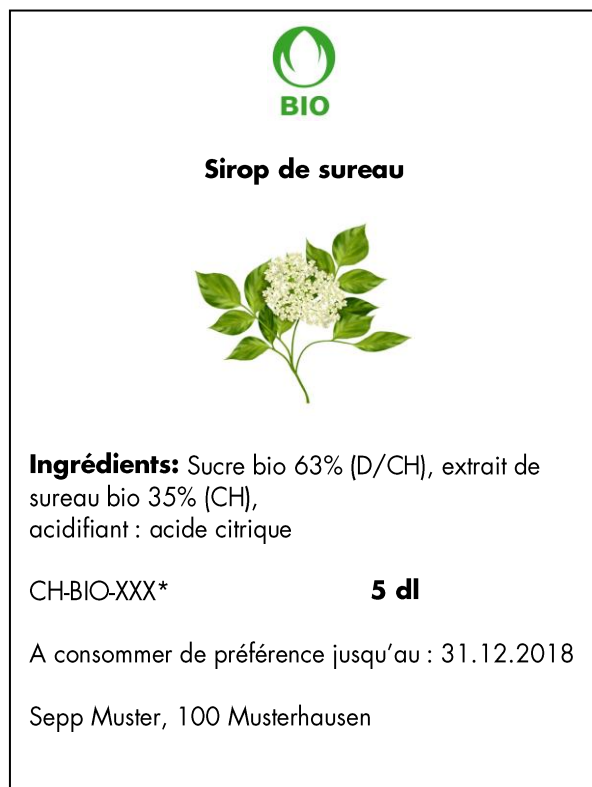
La définition et l'étiquetage corrects des sirops et des confitures ne sont pas toujours faciles et mettent quelquefois les fabricants devant certains défis.

La nouvelle législation suisse sur les denrées alimentaires est très détaillée et structurée autrement qu'avant. Les exigences comme p. ex. la définition (la dénomination spécifique) de chaque denrée alimentaire figurent maintenant dans des ordonnances spécifiques. Par exemple, l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale définit la différence entre les marmelades et les confitures, et l'Ordonnance sur les boissons définit les critères pour les sirops. La manière dont les informations doivent apparaître sur les emballages est définie par l'Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA), l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique et Bio Suisse. Pour aider les différents acteurs du marché à y voir clair, Bio Suisse, Demeter et le FiBL ont résumé toutes ces règles de déclaration dans la fiche technique «L'étiquetage des denrées alimentaires biologiques».

On trouvera ci-après des explications concernant les questions les plus fréquentes sur les sirops et les confitures.

### Qu'est-ce qu'un sirop?

Le sirop est un produit liquide de consistance épaisse, préparé à partir d'ingrédients tels qu'eau potable, épices, herbes aromatiques, fleurs comestibles, légumes, fruits ou arômes, et additionné de sucres. Les épices, herbes aromatiques, légumes ou fruits peuvent être remplacés par leurs extraits. La teneur totale en sucre d'un sirop doit atteindre au moins 60 %. Elle se calcule à partir de la teneur en sucre des fruits et du sucre ajouté. Elle mesurée à l'aide d'un réfractomètre. Le sirop de fruits doit avoir une teneur en jus de fruits de 30 % masse au moins pour être dénommé comme cela.

**Exemple d'étiquette de sirop:**

\* À la place de XXX, mentionner le numéro de l'organisme de certification :  
 006 pour bio.inspecta AG, 086 pour BIO TEST AGRO AG  
 004 pour IMO AG, 038 pour ProCert AG

**Qu'est-ce qu'une confiture?**

La confiture est un mélange de sucres et d'une ou plusieurs sortes de fruits avec de l'eau et qui a une consistance gélifiée. Il faut utiliser au moins 350 g de fruits pour 1'000 g de confiture. Les confitures dites extra ne doivent pas contenir de pulpe concentrée et leur fabrication doit utiliser au moins 450 g de fruits pour 1'000 g de confiture.

**Combien de sucre une confiture doit-elle contenir?**

Les confitures, les marmelades et les gelées doivent présenter une teneur totale en sucre d'au moins 50 %. Comme pour les sirops, la teneur totale en sucre peut être mesurée à l'aide d'un réfractomètre. La teneur en sucre peut aussi être calculée, mais la mesure avec un réfractomètre est la méthode la plus précise. Elle devrait mesurer une fois pour chaque recette.

**Quelle est la différence entre une marmelade et une confiture?**

De nos jours, une marmelade doit obligatoirement être fabriquée uniquement avec des agrumes. La fabrication de 1'000 g de marmelade doit utiliser au moins 200 g d'agrumes. Le terme de confiture est utilisé pour tous les autres fruits.

## Quelles informations sur les teneurs dois-je mentionner sur une étiquette de confiture?

Les étiquettes de confitures doivent mentionner la teneur totale en sucre ainsi que la teneur en fruits en grammes (g) par 100 g de produit fini. La teneur en sucre peut varier selon les fruits utilisés, p. ex. des pommes douces ou acides. C'est pourquoi la déclaration de la teneur totale en sucre devrait être déterminée séparément pour chaque produit.

### Exemple d'étiquettes de confiture:



\* À la place de XXX, mentionner le numéro de l'organisme de certification :  
006 pour bio.inspecta AG, 086 pour BIO TEST AGRO AG  
004 pour IMO AG, 038 pour ProCert AG

## Que se passe-t-il si je veux fabriquer une confiture avec moins de 50 pourcents de sucre?

Le produit ne peut pas être vendu comme confiture si la teneur totale en sucre du produit fini est inférieure à 50 %. Ces produits doivent présenter une dénomination spécifique alternative comme p. ex. tartinaide aux fruits ou pâte de fruits à tartiner. La diminution de la teneur en sucre diminue aussi les propriétés de conservation du produit. La remarque de conservation facultative «Conserver sous réfrigération après ouverture» peut être mentionnée sur le produit. La déclaration de la teneur totale en sucre n'est pas obligatoire.

## Exemple d'étiquette de tartinade aux fruits:



\* À la place de XXX, mentionner le numéro de l'organisme de certification :  
006 pour bio.inspecta AG, 086 pour BIO TEST AGRO AG  
004 pour IMO AG, 038 pour ProCert AG

## Quand est-ce qu'il faut que je déclare les quantités des ingrédients?

D'après l'art. 12 de l'Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA), la quantité d'un ingrédient doit être mentionnée si cet ingrédient est cité dans la dénomination spécifique ou s'il est mis en évidence par des mots, des images ou des représentations graphiques, comme p. ex. les fraises d'une confiture aux fraises. Cette règle ne concerne pas les ingrédients qui sont utilisés en petites quantités pour relever la saveur comme p. ex. les épices ou les extraits d'épices. Dans le cas du sirop de fleurs de sureau on peut renoncer à déclarer la quantité de fleurs de sureau, mais cette déclaration est obligatoire pour le sirop de framboise fabriqué à base de framboises.

## Est-ce que je dois aussi déclarer un ingrédient s'il est lui-même constitué de plusieurs ingrédients?

Si un ingrédient est lui-même constitué de plusieurs ingrédients, on doit déclarer tous les ingrédients qu'il contient. Si vous utilisez par exemple pour la fabrication d'une tartinade aux fruits de l'Unigel ou du sucre gélifiant, vous devez déclarer la liste des ingrédients du produit concerné, ce qui donne p. ex. dans le cas de l'Unigel: «Sucre bio, gélifiant: pectine, acidifiant: acide tartrique, citrate de calcium».