

**Arrêté interministériel du 3 Dhou El Kaâda 1441  
correspondant au 25 juin 2020 portant règlement  
technique relatif aux spécifications des confitures,  
gelées, marmelades et produits similaires destinés à  
la consommation humaine.**

— — — —

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'industrie,

Le ministre de l'agriculture et du développement rural,

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme  
hospitalière,

Vu le décret présidentiel n° 20-163 du Aouel Dhou  
El Kaâda 1441 correspondant au 23 juin 2020 portant  
nomination des membres du Gouvernement ;



Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423  
correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions  
du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426  
correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété,  
relatif à l'organisation et au fonctionnement de la  
normalisation, notamment son article 28 ;

Vu le décret exécutif n° 11-379 du 25 Dhou El Hidja 1432  
correspondant au 21 novembre 2011 fixant les attributions  
du ministre de la santé, de la population et de la réforme  
hospitalière ;

Vu le décret exécutif n° 12-214 du 23 Jomada Ethania  
1433 correspondant au 15 mai 2012 fixant les conditions et  
les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les  
denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ;

Vu le décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur ;

Vu le décret exécutif n° 14-241 du Aouel Dhou El Kaâda 1435 correspondant au 27 août 2014 fixant les attributions du ministre de l'industrie et des mines ;

Vu le décret exécutif n° 15-72 du 21 Rabie Ethani 1436 correspondant au 11 février 2015 portant création, missions, organisation et fonctionnement du comité national multisectoriel de prévention et de lutte contre les maladies non transmissibles ;

Vu le décret exécutif n° 20-128 du 28 Ramadhan 1441 correspondant au 21 mai 2020 fixant les attributions du ministre de l'agriculture et du développement rural ;

### Arrêtent :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 28 du décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les spécifications techniques des confitures, gelées, marmelades et produits similaires destinés à la consommation humaine.

Art. 2. — Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux :

- Confiture ;
- Confiture extra ;
- Gelée ;
- Gelée extra ;
- Marmelade d'agrumes ;
- Marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes ;
- Marmelade en gelée ;
- Produits similaires.

Art. 3. — Sont exclus du champ d'application des dispositions du présent arrêté :

- les produits destinés à subir une transformation ultérieure comme ceux destinés à la fabrication des produits de boulangerie fine, de pâtisseries ou de biscuits ;
- les produits qui sont clairement destinés à des fins diététiques ou les produits de régime ;
- les produits à teneur réduite en sucre ou à très faible teneur en sucre ;
- les produits pour lesquels les denrées alimentaires conférant une saveur sucrée ont été remplacées en totalité ou en partie par des édulcorants.

Art. 4. — Au sens des dispositions du présent arrêté, on entend par :

— **Fruit** : fruits et légumes reconnus comme tels, soit frais, surgelés, en conserve, séchés, concentrés ou autrement traités ou conservés. Ces fruits et légumes doivent être sains, en bon état et propres, d'un degré de maturité approprié, exempts de toute détérioration et dont aucun de leurs principaux constituants n'a été enlevé, excepté ce qui a été retiré par le parage, le triage et autre traitement de manière à éliminer les taches, meurtrissures, queues, trognons, noyaux (pépins), et pouvant avoir été pelés ou non.

Sont assimilés aux fruits, les tomates, les parties comestibles des tiges de rhubarbe, les carottes, les patates douces, les concombres, les citrouilles, les melons, les pastèques et les racines comestibles de la plante de gingembre, dans un état préservé ou frais.

— **Fruits à coques** : fruits secs ou amandes entourés de coquilles ligneuses ou d'enveloppes dures, qui sont généralement couvertes d'une enveloppe extérieure épaisse, charnue ou fibreuse qui est enlevée au moment de la récolte, telles que les châtaignes, noisettes, noix de coco, amandes, pistaches, noix, etc.

— **Pulpe de fruit** : la partie comestible du fruit entier, éventuellement épluché ou épépiné, cette partie comestible peut être coupée en morceaux ou écrasée, mais non réduite en purée.

— **Purée de fruit** : la partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné, le cas échéant, réduite en purée par tamisage ou autre procédé similaire.

— **Extrait aqueux de fruits** : extrait aqueux de fruits qui contient tous les constituants hydrosolubles des fruits concernés, en tenant compte des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication.

— **Pétales de fleurs** : les pétales de fleurs comestibles, sains, exempts de toute altération, nettoyés, parés, séchés pour la fabrication des confits de pétales.

— **Extraits aqueux de pétales de fleurs** : extraits aqueux de pétales de fleurs qui contiennent tous les constituants solubles dans l'eau des pétales de fleurs utilisés, en tenant compte des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication.

— **Ecorces d'agrumes** : écorces d'agrumes, nettoyées et débarrassées ou non de l'endocarpe.

— **Endocarpe d'agrumes** : est la pulpe de fruit (ou la chair) qui est souvent subdivisée en segments et en quartiers contenant le jus et les pépins.

— **Produits similaires** : crème de marrons, crème d'autres fruits à coques, crème de pruneaux, confit de pétales, confit de fruits confits et le raisiné de fruits.



## ANNEXE I

Dénominations de vente et caractéristiques des confitures, gelées, marmelades et produits similaires

**Tableau 1** : Dénominations de vente et caractéristiques des confitures, gelées et marmelades.

Dénominations de vente	Caractéristiques
<b>Confiture *</b>	<p>Produit préparé à partir de fruit(s) entier(s) ou en morceaux, de pulpe et/ou de purées concentrées ou non concentrées, d'une ou plusieurs sortes de fruits mélangés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, avec ou sans adjonction d'eau, jusqu'à l'obtention d'une consistance adéquate.</p> <p>La confiture d'agrumes peut toutefois être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ou en tranches.</p> <p>La quantité de l'ingrédient fruit utilisé exprimée en pourcentage de produit fini ne doit pas être inférieure à 35 %, sauf pour les fruits suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 25 % pour le cassis, les mangues, les coings, les ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier ;</li> <li>– 20 % pour le corossol et la canneberge ;</li> <li>– 16 % pour la pomme cajou ;</li> <li>– 15 % pour la banane, le cempedak, la goyave, les fruits du jacquier et la sapote ;</li> <li>– 11 % -15 % pour le gingembre ;</li> <li>– 10 % pour le durian ;</li> <li>– 6 % pour les fruits de la passion et le tamarin et les autres fruits à forte saveur et haute acidité.</li> </ul> <p>Dans le cas de la confiture de raisins Labrusca, lorsque le jus de raisin et le jus de raisin concentré sont ajoutés comme ingrédients facultatifs, ils peuvent faire partie de la teneur en fruits fixés par le présent arrêté.</p>
<b>Confiture extra *</b>	<p>Produit préparé à partir de fruit(s) entier(s) ou en morceaux, de pulpe et/ou de purée concentrée ou non concentrée, d'une ou de plusieurs sortes de fruits mélangés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, avec ou sans adjonction d'eau, jusqu'à l'obtention d'une consistance adéquate.</p> <p>La confiture extra d'agrumes peut être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ou en tranches.</p> <p>La quantité de l'ingrédient fruit utilisé exprimée en pourcentage de produit fini ne doit pas être inférieure à 45 % du produit fini en général, sauf pour les fruits suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 35 % pour le cassis, les mangues, les coings, les ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne, l'argousier et les cynorrhodons ;</li> <li>– 30 % pour le corossol et la canneberge ;</li> <li>– 25 % pour le gingembre, la banane, le cempedak, la goyave, le fruit du jacquier et la sapotille ;</li> <li>– 23 % pour les pommes cajou ;</li> <li>– 20 % pour le durian ;</li> <li>– 10 % pour le tamarin ;</li> <li>– 8 % pour les fruits de la passion et les autres fruits à forte saveur et haute acidité.</li> </ul> <p>Les fruits suivants : pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates, ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits pour la fabrication de la confiture extra.</p>

ANNEXE I - Tableau 1 (suite)

Dénominations de vente et caractéristiques des confitures, gelées et marmelades.

Dénominations de vente	Caractéristiques
<p><b>Gelées *</b></p>	<p>Produit préparé à partir de jus et/ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits mélangés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, avec ou sans adjonction d'eau, jusqu'à l'obtention d'une consistance gélifiée semi-solide.</p> <p>La quantité de jus et ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication des gelées ne doit pas être inférieure à 35 % du produit fini en général, sauf pour les fruits suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 25 % pour le cassis, les mangues, les coings, les ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier ;</li> <li>— 20 % pour le corossol et la canneberge ;</li> <li>— 16 % pour la pomme cajou ;</li> <li>— 15 % pour la banane, le cempedak, la goyave, les fruits du jacquier et la sapote ;</li> <li>— 11 %-15 % pour le gingembre ;</li> <li>— 10 % pour le durian ;</li> <li>— 6 % pour les fruits de la passion et le tamarin et les autres fruits à forte saveur et à haute acidité.</li> </ul> <p>Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux.</p>
<p><b>Gelée extra *</b></p>	<p>Produit préparé à partir de jus et/ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits mélangés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, avec ou sans adjonction d'eau, jusqu'à l'obtention d'une consistance gélifiée semi-solide.</p> <p>La quantité de jus et ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication des gelées ne doit pas être inférieure à 45% du produit fini en général, sauf pour les fruits suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 35 % pour le cassis, les mangues, les coings, les ramboutants, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne, le fruit de l'argousier, les cynorrhodons et les sorbes ;</li> <li>— 30 % pour le corossol et la canneberge ;</li> <li>— 25 % pour le gingembre, la banane, le cempedak, la goyave, le fruit du jacquier et la sapotille ;</li> <li>— 23 % pour les pommes cajou et les anacardes ;</li> <li>— 20 % pour le durian ;</li> <li>— 10 % pour le tamarin ;</li> <li>— 8 % pour les fruits de la passion et les autres fruits à forte saveur et haute acidité.</li> </ul> <p>Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux.</p> <p>Les fruits suivants : pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits pour la fabrication de la gelée extra.</p>

## ANNEXE I - Tableau 1 (suite)

Dénominations de vente	Caractéristiques
<b>Marmelade ou marmelade d'agrumes</b>	<p>Produit obtenu à partir d'un ou plusieurs agrumes et porté à une consistance adéquate. Il peut être préparé à partir d'un ou de plusieurs des ingrédients suivants : fruits entiers ou morceaux de fruits pelés entièrement ou en partie, pulpe, purée ou jus, extraits aqueux et zeste, mélangés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, avec ou sans adjonction d'eau.</p> <p>La quantité de l'ingrédient obtenu à partir d'agrumes utilisée pour la fabrication de 100 g de produit fini doit être :</p> <p>— 20 %, dont au moins 7,5 % proviennent de l'endocarpe d'agrumes.</p>
<b>Marmelade de "X"</b> <i>"X" : fruits autres que les agrumes</i>	<p>Produit préparé par la cuisson de fruit(s) entier(s), en morceaux ou concassés, avec adjonction de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, jusqu'à l'obtention d'une consistance semi-liquide ou épaisse.</p> <p>La quantité de l'ingrédient fruit utilisée ne doit pas être inférieure à 30 % du produit fini en général, sauf pour le gingembre qui est de 11 %.</p>
<b>Marmelade en gelée</b>	<p>Marmelade d'agrumes et dont la totalité des matières sèches insolubles a été extraite mais qui peut contenir ou non une petite quantité d'écorce finement tranchée.</p> <p>La quantité de l'ingrédient fruit utilisée pour la fabrication de 100 g du produit fini doit être :</p> <p>— 20 %, dont au moins 7,5 % proviennent de l'endocarpe d'agrumes.</p>

\* Lorsqu'il s'agit d'un mélange de fruits, les teneurs minimales fixées ci-dessus pour les différentes espèces de fruits, doivent être réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés.

## ANNEXE I - Tableau 2

Dénominations de vente et caractéristiques des produits similaires aux confitures, gelées et marmelades.

Dénominations de vente	Caractéristiques
<b>Crème de marrons *</b> <b>Crème de "X"</b> <i>"x" : est un fruit à coque</i>	<p>Produit obtenu par mélange d'eau, de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée et de la purée de marrons (<i>Castanea sativa</i>) ou autres fruits à coque, jusqu'à l'obtention d'une consistance appropriée.</p> <p>— La quantité de purée de marrons utilisée doit être supérieure ou égale à 38 % du produit fini ;</p> <p>— La quantité de purée de fruits à coque utilisée doit être supérieure ou égale à 38 % du produit fini.</p>
<b>Crème de pruneaux</b>	<p>Produit obtenu par cuisson de mélange de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée et de purée de pruneaux, jusqu'à l'obtention d'une consistance appropriée.</p> <p>La quantité de pruneaux, tirant 23 % d'humidité maximum, utilisée doit être au moins égale à 40 % du produit fini.</p>
<b>Confit de pétales</b>	<p>Produit obtenu par cuisson de mélange de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, de pétales de fleurs et/ou d'extrait aqueux de pétales de fleurs tels que le jasmin, la rose et la violette jusqu'à l'obtention d'une consistance appropriée.</p> <p>La quantité de pétales et/ou d'extrait aqueux de pétales utilisée doit être supérieure ou égale à 0,5 % du produit fini.</p>

ANNEXE I - Tableau 2 (suite)

Dénominations de vente	Caractéristiques
<b>Confit de fruits confits</b>	Produit obtenu par cuisson de mélange de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée et de fruits confits jusqu'à l'obtention d'une consistance appropriée. La quantité de fruits confits utilisée doit être supérieure ou égale à 45 % du produit fini.
<b>Le raisiné de fruits</b>	Produit obtenu par cuisson de mélange de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, de raisins ou de jus de raisin additionnés ou non de fruits ou jus de fruits autres que le raisin confits jusqu'à l'obtention d'une consistance appropriée. La quantité de fruits ou jus de fruits utilisée doit être supérieure ou égale à 45 % du produit fini, dont 25 % au moins de raisins ou jus de raisin.

\* Lorsqu'il s'agit d'un mélange de fruits, les teneurs minimales fixées ci-dessus, pour les différentes espèces de fruits, doivent être réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés.



ANNEXE II

Liste des ingrédients qui peuvent être additionnés aux confitures, gelées, marmelades et produits similaires

Ingrédients	Produit
Miel	Dans tous les produits en remplacement total ou partiel des sucres.
Jus de fruits	Seulement dans la confiture.
Jus d'agrumes	Dans les produits obtenus à partir d'autres fruits : seulement dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra.
Jus de fruits rouges	Seulement dans la confiture et la confiture extra fabriquées à partir de cynorrhodons, fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges, prunes, rhubarbe, bissap et l'églantier.
Jus de betteraves rouges	Seulement dans la confiture et la gelée fabriquées à partir de fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes.
Huiles essentielles d'agrumes	Seulement dans la marmelade et la marmelade en gelée.
Huiles et matières grasses végétales comestibles comme agents anti-moussants	Dans tous les produits.
Pectine liquide	Dans tous les produits.
Ecorces d'agrumes	Dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra.
Feuilles de <i>Pelargonium odoratissimum</i>	Dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra, lorsqu'elles sont obtenues à partir de coings.
Fruits, fruits à coque, herbes aromatiques, épices	Dans tous les produits.
Les aromatisants naturels extraits des fruits tels que désignés dans le produit, l'aromatisant naturel de menthe, l'aromatisant naturel de cannelle, la vanilline, la vanille et les extraits de vanille	Dans tous les produits.