

Luxembourg, le 3 juin 2025

Objet : Projet de règlement grand-ducal¹ relatif aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine. (6850FCI)

*Saisine : Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture
(10 avril 2025)*

Avis de la Chambre de Commerce

Le projet de règlement grand-ducal sous avis (ci-après le « Projet ») a pour objet de transposer, en droit national, les dispositions de la directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (ci-après la « Directive 2024/1438 »).

Plus précisément, le Projet vise à transposer, en droit national, les modifications qui ont été apportées par la Directive 2024/1438 à la directive 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (ci-après la « Directive 2001/113/CE »).

En bref

- La Chambre de Commerce relève que certaines dispositions du Projet diffèrent des dispositions de la Directive 2024/1438 qu'il vise à transposer et doivent par conséquent être corrigées dans le respect du principe « *toute la directive, rien que la directive* ».
- La Chambre de Commerce invite par ailleurs les auteurs à rédiger un texte coordonné concernant la loi relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, ainsi que ses règlements d'exécution dont fait partie le Projet.
- La Chambre de Commerce est en mesure d'approuver le projet de règlement grand-ducal sous avis, sous réserve de ses observations.

¹ [Lien vers le projet de règlement grand-ducal sur le site de la Chambre de Commerce](#)

Considérations générales

La Directive 2001/113/CE a été transposée, en droit national, par le règlement grand-ducal du 14 avril 2003 relatif aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine.

Le Projet entend abroger ledit règlement et transposer en droit national les modifications qui ont été apportées à la Directive 2001/113/CE par la Directive 2024/1438.

Les auteurs du Projet indiquent dans l'exposé des motifs que :

« La transposition d'une directive peut être opérée au niveau national à travers la mise en place d'un cadre normatif nouveau ou la modification du règlement existant, dans le cas d'espèce le règlement grand-ducal précité du 14 avril 2003.

Dans un souci de clarté et de rationalité, les auteurs du présent projet de règlement grand-ducal ont opté pour la première option. »

Les auteurs du Projet précisent par ailleurs que :

« Il est à noter que le règlement précité du 14 avril 2003 que le présent projet de règlement grand-ducal abroge était un règlement d'exécution de la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, ci-après, loi de 1953.

La loi de 1953 reste la base légale du contrôle des produits usuels et des cosmétiques qui sont restés sous la compétence du Ministère de la Santé.

Le présent projet de règlement grand-ducal est un règlement d'application de la loi du xxyyooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et ceci afin de tenir compte de la nouvelle situation institutionnelle au niveau de l'attribution des compétences politiques en matière de denrées alimentaires et matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. »

La Chambre de Commerce souscrit à l'objectif de clarté et de rationalité poursuivi par les auteurs du Projet.

Dans ce même objectif, la Chambre de Commerce invite les auteurs à rédiger un texte coordonné concernant la loi relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, ainsi que ses règlements d'exécution².

Une consolidation de ces textes législatifs et réglementaires s'inscrirait parfaitement dans la politique communautaire de « *Mieux légiférer* ».

La Chambre de Commerce comprend par ailleurs que la date de la loi relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, sera complétée dans le Projet, lorsqu'elle sera connue.

² La Chambre de Commerce est également saisie du projet de règlement grand-ducal concernant certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (6851FCI), du projet de règlement grand-ducal relatif au miel (6852FCI) et du projet de règlement grand-ducal concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (6853FCI), qu'elle avise en parallèle.

Pour le surplus, la Chambre de Commerce relève que certaines dispositions du Projet diffèrent des dispositions de la Directive 2024/1438 qu'il vise à transposer et doivent par conséquent être corrigées.

La Chambre de Commerce observe en effet que le terme « ou » est employé à plusieurs reprises dans le Projet, là où la Directive 2024/1438 emploie le terme « et/ou ».

Le point 1) a) de l'annexe II de la Directive 2024/1438 est rédigé comme suit :

« les premier et deuxième tirets sont remplacés par le texte suivant:

*« - La "confiture" est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe **et/ou** de purée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. La confiture d'agrumes peut toutefois être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles **et/ou** en tranches.*

Toutefois, les États membres peuvent, dans le but de tenir compte des termes communément utilisés par les consommateurs, autoriser, sur leur territoire, l'utilisation du terme "marmelade" pour la dénomination "confiture", sauf dans le cas de la confiture d'agrumes.

*La quantité de pulpe **et/ou** de purée utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à:*

- 450 gramme en général*
- 350 grammes dans le cas des groseilles, sorbes, fruits de l'argousier, cassis, cynorhodons et coings,*
- 180 grammes dans le cas du gingembre,*
- 230 grammes dans le cas des anacardes,*
- 80 grammes dans le cas des fruits de la passion.*

*- « La "confiture extra" est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe non concentrée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. Toutefois, la confiture extra de cynorhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, de mûres, de cassis, de myrtilles et de groseilles peuvent être obtenues entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits. La confiture d'agrumes extra peut être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles **et/ou** en tranches. »*

Le point I) de l'annexe I du Projet transpose ce passage comme suit :

*« - La « confiture » est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe **ou** de purée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. La confiture d'agrumes peut toutefois être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles **ou** en tranches.*

*La quantité de pulpe **ou** de purée utilisée pour la fabrication de 1 000 grammes de produit fini n'est pas inférieure à :*

- 450 grammes en général,*
- 350 grammes dans le cas des groseilles, sorbes, fruits de l'argousier, cassis, cynorhodons et coings,*
- 180 grammes dans le cas du gingembre,*
- 230 grammes dans le cas des anacardes,*
- 80 grammes dans le cas des fruits de la passion.*

- La « confiture extra » est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe non concentrée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. Toutefois, la confiture extra de cynorhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, de mûres, de cassis, de myrtilles et de groseilles peuvent être obtenues entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits. La confiture d'agrumes extra peut être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles **ou** en tranches. »

La Chambre de Commerce ne partage pas l'analyse des auteurs du Projet qui indiquent dans le commentaire des articles : « Le recours à la forme « et/ou », que l'on peut remplacer par « ou, a été écartée du texte ».

Ces divergences textuelles sont susceptibles de donner lieu à des interprétations différentes du texte, ce qui compromet la sécurité juridique de l'ordre interne.

Dans ce contexte, la Chambre de Commerce rappelle le principe « toute la directive rien que la directive ».

Finalement, la Chambre de Commerce note que plusieurs options offertes aux États membres par la Directive 2024/1438 n'ont pas été reprises dans le Projet, sans que les auteurs du Projet n'en justifient les raisons. Il s'agit notamment de :

- (i) la possibilité, pour les États membres qui n'autorisent pas l'utilisation des termes « marmelade » et « marmelade extra » pour les dénominations « confiture » et « confiture extra », d'autoriser, sur leur territoire, l'utilisation de la mention « marmelade de fruits mélangés » ou « marmelade de [x] fruits » dans le cas de la marmelade d'agrumes fabriquée à partir de trois fruits ou plus (article 3, 1) b) de la Directive 2024/1438) ;
- (ii) la possibilité, pour les États membres, d'autoriser les dénominations réservées pour certains produits définis dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 60 % (annexe II, point 2) de la Directive 2024/1438).

La Chambre de Commerce n'a pas d'autres commentaires à formuler.

* * *

Après consultation de ses ressortissants, la Chambre de Commerce est en mesure d'approuver le projet de règlement grand-ducal sous avis, sous réserve de ses observations.

FCI/DJI