

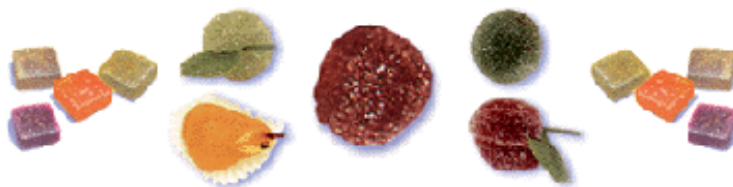
## Pâtes de fruits

L'Occident découvre l'aïeule de la pâte de fruits au retour des croisés. Elle prenait alors la forme d'une « *confiture sèche* » fabriquée à partir de pulpes de fruits et de matières sucrantes. Il s'agissait à l'origine d'une façon de conserver les fruits. Dès le Moyen-Âge cependant, elle est considérée comme une douceur de choix.

De nos jours, les variétés de pâtes de fruits sont nombreuses : candies, glacées, enrobées de sucre cristallisé, fourrées à la liqueur, garnies d'inclusions... Il en existe pour tous les goûts.

Les pâtes de fruits doivent contenir au moins la moitié de leur poids en pulpes et/ou purées de fruits. Les fruits, le sucre et la pectine sont alors cuits ensemble jusqu'à obtention d'un produit gélifié, qui est ensuite aromatisé, coloré et acidifié. La pâte est formée en plaque puis découpée, ou encore moulée.

Les pâtes de fruits sont de délicates friandises, qui honorent de leur nom bien des régions.



## Code d'usages

# Pâtes de fruits

Adopté par le conseil d'administration en 1965  
Mis à jour le 3 mars 2026

## 1. Définition de la pâte de fruits

Par définition une « *pâte de fruits* » est :

- 1.1 Une confiserie.
- 1.2 Qui a pour caractéristiques essentielles justifiant la dénomination « *pâte de fruits* » :
  - La présence majoritaire de « *fruits* ».
  - Une texture solide, souple et non élastique.
  - Pouvant être aromatisée et/ou colorée.

## 2. Caractéristiques de la pâte de fruits

- 2.1 Pour pouvoir utiliser la dénomination « *pâte de fruits* », la confiserie doit contenir au moins 50% de fruits mis en œuvre (équivalent normal à 11% d'extrait sec) par rapport au poids total du produit fini hors finition (par exemple : candissage).
- 2.2 Le fruit est apporté sous la forme de pulpe et/ou de purée<sup>1</sup>.
- 2.3 Pour le contrôle du respect de ces règles :
  - La qualité de cet apport de fruits est assurée par tout procédé de conservation par voie physique qui n'altère pas les caractéristiques essentielles du fruit (telles que l'appertisation, la réfrigération, la congélation...), sans utilisation d'additifs autres que les correcteurs d'acidité, acidifiants ou antioxydants.
  - La quantité de fruits prise en considération dans le mode de calcul du pourcentage sera celle de la pulpe et/ou purée.
  - Le calcul du pourcentage de fruits, tel qu'évoqué au paragraphe 2.1, est détaillé en Annexe II. Chaque teneur en fruits évoquée dans le présent Code d'usages, doit être calculée selon cette méthode.
- 2.4 Est admise dans les pâtes de fruits l'adjonction d'ingrédients facultatifs tels que des fruits séchés, des fruits secs, des épices, du chocolat...

---

<sup>1</sup> Selon la directive 2001/112/CE du 20 décembre 2001 relatif aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine : La pulpe de fruit (pulpe) est la partie comestible du fruit entier, éventuellement épluché ou épépiné, cette partie comestible pouvant être coupée en morceaux ou écrasée. La purée de fruit (purée) est le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par tamisage de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés sans élimination de jus.

### 3. Dénominations de la pâte de fruits

- 3.1 La dénomination « **Pâte de X** » est réservée aux pâtes de fruits dans lesquelles l'intégralité de la pulpe (et/ou de la purée) provient du fruit (ou de la famille de fruits<sup>2</sup>) « x ». Le produit fini doit donc contenir au moins 50% du fruit (ou de la famille de fruits) « x ».

**Exemples :** « Pâte d'abricots », « Pâte de fruits rouges ».

- 3.2 La dénomination « **Pâte de fruits à X** » est réservée au produit fini qui contient au moins 12,5% du fruit (ou de la famille de fruits) « x ».

**Exemples :** « Pâte de fruits à l'abricot », « Pâte de fruits abricot », « Pâtes de fruits aux fruits rouges ».

- 3.3 La dénomination « **Pâtes de fruits** », sans référence à un fruit ou à une famille de fruits, peut être utilisée dans les autres cas, sous réserve de respecter les prescriptions de composition détaillées aux paragraphes 2.1 et suivants.

- 3.4 En cas d'adjonction d'un ingrédient facultatif visé au paragraphe 2.4, la dénomination du produit devra y faire clairement référence.

**Exemples :** « Pâtes de fruits aux pépites de chocolat », « Pâtes d'abricots à la cannelle », « Pâtes de fruits à l'abricot et aux pépites d'oranges confites ».

### 4. Aromatisation de la pâte de fruits

- 4.1 La flaveur d'une « Pâte de fruits », au sens des paragraphes 3.1, 3.2 et 3.3, peut être renforcée par un ingrédient issu du fruit (ou de la famille de fruits)<sup>3</sup> mis(e) en œuvre et/ou par un arôme.

**Exemples :** Jus concentré d'abricot, arôme naturel d'abricot, arôme naturel d'abricot avec autres arômes naturels...

- 4.2 Les étiquetages des « Pâtes de fruits », au sens des paragraphes 3.1, 3.2 et 3.3, se conforment aux recommandations de l'administration en matière d'étiquetage des denrées aromatisées<sup>4</sup>. Ils doivent également répondre aux modalités d'étiquetage dérogatoires du paragraphe 4.3, qui sont plus restrictives que les recommandations susvisées.

- 4.3 Une mention relative à l'aromatisation des « Pâtes de fruits », au sens des paragraphes 3.1, 3.2 et 3.3, doit obligatoirement être portée en face avant du préemballage, dès lors que la flaveur du fruit (ou de la famille de fruits) mis en œuvre sous la forme de pulpe/purée est renforcée par l'utilisation d'un arôme autre que « naturel de source »<sup>5</sup> et « naturel de source avec autres arômes naturels »<sup>6</sup>. Cette mention doit être suffisamment claire, lisible et visible.

<sup>2</sup> La notion de « Famille de fruits » au sens du présent Code d'usages est définie en Annexe I.

<sup>3</sup> Ingrédient issu du fruit pris en l'état ou après sa transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires prévues à l'annexe II du règlement (CE) n° 1334/2008 du 16 décembre 2008.

<sup>4</sup> Doctrine DGCCRF en date de novembre 2017.

<sup>5</sup> Arôme naturel de source, au sens de l'article 16.4 du règlement (CE) n° 1334/2008.

<sup>6</sup> Arôme naturel de source avec autres arômes naturel, au sens de l'article 16.5 du règlement (CE) n° 1334/2008

## 5. Représentation graphique

- 5.1 Dans les « *Pâtes de fruits* », au sens des paragraphes 3.1, 3.2 et 3.3, la représentation graphique d'un fruit n'est admise que si la saveur provient du fruit, éventuellement renforcée par un ingrédient issu du fruit et/ou un arôme naturel du fruit et/ou un arôme naturel du fruit avec autres arômes naturels.

## 6. Allégation

- 6.1 Les « *Pâtes de x* » contenant un seul fruit peuvent présenter, sur leurs étiquetages, une mention « *Pur [nom du fruit x]* »

**Exemple :** « *Pur abricot* »

## Annexe I

### Familles de fruits

Au sens du présent Code d'usages, les familles de fruits dont l'évocation (y compris la représentation graphique) est admise sont les suivantes. Les familles de fruits sont limitativement énumérées, mais les listes de fruits composant chaque famille sont ouvertes.

<b>Familles de fruits</b>	<b>Fruits composant la famille (non limitatif)</b>
<b>Agrumes</b>	<i>Citron jaune, citron vert, clémentine, mandarine, orange, pamplemousse...</i>
<b>Fruits rouges</b>	<i>Toute baie de couleur rouge ou noire, à savoir notamment : framboise, fraise, groseille rouge, mûre, cassis, myrtille, raisin noir, cerise, cynorrhodon, airelle, canneberge...</i>
<b>Fruits jaunes</b>	<i>Abricot, coing, nectarine, pêche, prune, poire, pomme...</i>
<b>Fruits exotiques</b>	<i>Tout fruit qui n'est pas traditionnellement cultivé sur le continent Européen, notamment : ananas, banane, fruit de la passion, goyave, grenade, kiwi, mangue, papaye, noix de coco...</i>
<b>Fruits de bois / Fruits de la forêt</b>	<i>Tout fruit, sauvage ou cultivé, habituellement trouvé en milieu forestier, à savoir notamment : fraise des bois, framboise, myrtille, groseille, mûre, sureau, noisette, châtaigne, cynorrhodon...</i>
<b>Fruits du verger</b>	<i>Tout fruit cultivé dans un verger, à savoir notamment : pomme, poire, coing, pêche, abricot, raisin, cerise, toutes prunes...</i>

## Annexe II

### Calcul du pourcentage de fruits mis en œuvre

Comme exposé dans le paragraphe 2.1, pour pouvoir bénéficier de la dénomination « *Pâte de fruits* », une confiserie doit contenir au moins 50% de fruits à la mise en œuvre, par rapport au produit fini hors finition (par exemple : candissage). Cette quantité de fruit s'apprécie par rapport à un « *extrait sec de fruit* » historiquement fixé à 11% (ci-après « *extrait sec usuel* »).

Cependant, les fruits peuvent présenter un extrait sec inférieur ou supérieur à l'extrait sec usuel. Le cas échéant, pour estimer la quantité « *équivalente à 11% d'extrait sec* », l'opération suivante doit être menée :

$$\frac{\text{Extrait sec du fruit mis en oeuvre (\%)}}{\text{Extrait sec usuel (\%)}} \times \text{Quantité du fruit mis en oeuvre (kg)} = \text{Quantité du fruit mise en oeuvre à 11\% d'extrait sec (kg)}$$

Ainsi, 15 kg d'une purée d'abricot à 13% d'extrait sec, équivaldra à 17,7 kg de purée en « *équivalent à 11% d'extrait sec* ».

$$\frac{13\%}{11\%} \times 15 \text{ kg} = 17,7 \text{ kg (quantité du fruit mise en oeuvre à 11\% d'extrait sec)}$$

Pour déterminer si le code d'usages est respecté, il convient ensuite de rapporter cette quantité de fruit « *équivalente à 11% d'extrait sec* » au poids du produit fini :

$$\frac{\text{Quantité de fruit mise en oeuvre à 11\% d'extrait sec (kg)}}{\text{Poids du produit fini hors finition (kg)}} = \text{Pourcentage de fruits dans le produit fini (\%)}$$

Ainsi, la mise en œuvre de 15kg de purée d'abricot à 13% d'extrait sec (soit 17,7 kg en extrait sec 11%), sur un produit fini d'un poids total de 35kg, suffit pour remplir le seuil de 50% de fruits exigé par le Code d'usages.

$$\frac{17,7 \text{ (kg)}}{35 \text{ (kg)}} \times 100 = 50,5 \text{ (\%)}$$

## Annexe II

### Schéma récapitulatif du Code d'usages

<b>Dénomination réglementaire du produit</b>	<i>Pâte de x</i>	<i>Pâte de fruits à x</i>	<i>Pâtes de fruits</i>
<b>Teneur en fruit « X » dans le produit fini</b>	<i>Au moins 50 % du fruit x</i>	<i>Au moins 12,5 % du fruit x</i>	<i>Moins de 12,5 % du fruit du fruit x</i>
<b>Mention complémentaire à la dénomination réglementaire (selon la doctrine DCCRF)</b>			
<i>Si utilisation d'un arôme naturel de x</i>	<i>Pas nécessaire</i>	<i>Pas nécessaire</i>	<i>Pas nécessaire</i>
<i>Si utilisation d'un arôme naturel de x avec autres arômes naturels</i>	<i>Adjoindre une mention relative à l'aromatisation dans la dénomination réglementaire</i>	<i>Adjoindre une mention relative à l'aromatisation dans la dénomination réglementaire</i>	<i>Adjoindre une mention relative à l'aromatisation dans la dénomination réglementaire</i>
<i>Si utilisation d'une autre catégorie d'arôme</i>	<i>Adjoindre une mention relative à l'aromatisation dans la dénomination réglementaire</i>	<i>Adjoindre une mention relative à l'aromatisation dans la dénomination réglementaire</i>	<i>Adjoindre une mention relative à l'aromatisation dans la dénomination réglementaire</i>
<b>Mention de l'aromatisation en face avant</b>			
<i>Si utilisation d'un arôme naturel de x</i>	<i>Pas nécessaire</i>	<i>Pas nécessaire</i>	<i>Pas nécessaire</i>
<i>Si utilisation d'un arôme naturel de x avec autres arômes naturels</i>	<i>Pas nécessaire</i>	<i>Pas nécessaire</i>	<i>Pas nécessaire</i>
<i>Si utilisation d'une autre catégorie d'arôme</i>	<i>Nécessaire</i>	<i>Nécessaire</i>	<i>Nécessaire</i>
<b>Représentation graphique</b>	<i>Possible</i>	<i>Possible</i>	<i>Possible</i>