

Directive Petit Déjeuner

Décret no 2026-312 du 24 avril 2026 relatif aux confitures, gelées et marmelades de fruits, à la crème de marrons et autres produits similaires, au miel, aux jus de fruits et autres produits similaires, ainsi qu'aux laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (NOR : PMEC2531898D)

ELI : <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2026/4/24/PMEC2531898D/jo/texte>

Alias : <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2026/4/24/2026-312/jo/texte>

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/jo/2026/04/25/0098>

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202401438

Objectifs principaux

- Améliorer l'information des consommateurs : Transparence accrue sur l'origine, la composition et les caractéristiques des produits.
- Lutter contre les fraudes alimentaires : Renforcer le contrôle sur les mentions trompeuses (ex. : origine du miel, teneur en sucre, composition des confitures).
- Harmoniser les règles dans l'UE : Aligner les pratiques entre les États membres pour faciliter les échanges et la confiance des consommateurs

Produits concernés

La directive cible 4 familles de produits couramment consommés au petit-déjeuner :

- Miel : Obligation d'indiquer l'origine précise (pays de récolte) sur l'étiquette, par ordre pondéral décroissant avec le pourcentage correspondant pour les mélanges. Fin des mentions vagues comme « mélange de miels originaires de l'UE »
- Confitures : Quantité minimale de fruits exigée (ex. : 500 g de fruits pour 1 kg de confiture « extra »), et clarification des dénominations (ex. : « confiture », « gelée », « marmelade »)
- Jus de fruits : Mentions obligatoires sur la teneur en sucre (ex. : « 100 % pur jus » = sucres naturellement présents ; « jus à teneur réduite en sucre » si réduction d'au moins 30 %)
- Laits déshydratés : Nouvelle catégorie « sans lactose » et clarification des mentions pour les produits transformés

#AURI #Directive #PetitDéjeuner #Miel #Confitures #JusDeFruit