

19 AOUT 1976. Arrêté royal concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires.

Article 1. Pour l' application du présent arrêté, on entend par :

1° Fruit, légume : le fruit, respectivement le légume, frais ou conservée par le froid, sain, exempt de toute altération, privé d' aucun de ses composants essentiels pour la fabrication des jus de fruits ou de légumes ou des nectars de fruits et parvenu au degré de maturité approprié.

La tomate est considérée comme un légume.

2° Purée de fruits : la denrée fermentescible mais non fermentée, obtenue par tamisage de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés sans élimination de jus.

3° Purée de fruits concentrée : la denrée obtenue à partir de purée de fruits par élimination physique d' une partie déterminée de l' eau de constitution.

4° Jus de fruits, jus de légumes :

a) le jus obtenu à partir de fruits ou de légumes par des procédés mécanique, fermentescible mais non fermenté, possédant la couleur, l' arôme et le goût caractéristique des jus de fruits ou de légumes dont il provient.

Dans le cas des agrumes, le jus provient exclusivement de l' endocarpe; toutefois, le jus de limette peut être obtenu à partir du fruit entier, en veillant toutefois à réduire au minimum la présence, dans le jus, de constituants des parties extérieures du fruit;

b) le jus obtenu à partir de jus de fruits ou de légumes concentré par restitution de la proportion d' eau extraite du jus lors de la concentration et par restitution de leur arôme au moyen des substances aromatisantes récupérées lors de la concentration du jus dont il s' agit ou du jus de fruit ou de légumes de la même espèce.

5° Jus de fruits concentré, jus de légumes concentré : la denrée obtenue à partir de jus de fruits ou de légumes par élimination physique d' une partie déterminée de l' eau de constitution.

6° Jus de fruits deshydraté, jus de légumes deshydraté : la denrée obtenue à partir de jus de fruits ou de légumes par élimination physique de la quasi totalité de l' eau de constitution.

7° Nectar de fruits : la denrée non fermentée mais fermentescible, obtenue par addition d' eau et de sucres au jus de fruits, au jus de fruits concentré, à la purée de fruits, à la purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces denrées.

Art. 2. § 1er. Le seuls procédés autorisés lors de la fabrication de jus de fruits ou de légumes, de jus de fruits ou de légumes concentrés et de jus de fruits ou de légumes deshydratés, sont :

a) les procédés visés à l' article 1er, respectivement sous 4°, 5° et 6°;

(b) le mélange d' une ou de plusieurs espèces entre elles de jus de fruits ou de légumes et/ou de purée de fruits ou de légumes;) <AR 1990-03-21/38, art. 1, 002; ED : 14-06-1990>

c) le traitement au moyen d' enzymes pectolytiques, protéolytiques et amylolytiques;

d) les procédés et traitements physiques usuels tels que les traitements thermiques, le turbinage et la filtration;

e) le traitement de clarification, exclusivement au moyen des substances suivantes : gélatine alimentaire, tanin, bentonite, gel de silice, kaolin, charbons;

f) le traitement de filtration, exclusivement au moyen des adjuvants inertes suivants : perlite, amiante, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble;

g) l' utilisation d' additifs autorisés;

h) pour les seuls jus de fruits autres que le poire ou de raisin, outre les procédés visés sous a) à g), l' addition de sucres moyennant le respect

des conditions fixées aux annexes I, I°, et II, 1°;

i) pour le seul jus de raisin, outre les procédés visés sous a) à g) :

le désulfitage par de procédés physiques;

la clarification au moyen de caséine, de blanc d'oeufs et autres albumines animales;

la désacidification partielle, au moyen de tartrate neutre de potassium ou de carbonate de calcium, ce dernier contenant éventuellement de petites quantités de sel double de calcium des acides d-tartrique et l-malique;

j) pour les seuls jus de légumes, l'addition de sel, d'épices et d'aromates;

k) pour les seuls jus de fruits ou de légumes concentrés ou déshydratés, la déshydratation partielle, respectivement quasi totale par un traitement ou un procédé physique à l'exclusion du feu direct;

(l) pour les seuls jus de fruits concentrés préemballés qui sont destinés au consommateur final, outre les procédés visés sous a) à g), l'addition des seuls sucres énumérés à l'annexe, point I.1° moyennant le respect des conditions prévues à l'annexe, point II.3°.

Par dérogation, et ce jusqu'au 14 juin 1999, le jus d'orange concentré non destiné au consommateur final peut être additionné des seuls sucres énumérés à l'annexe, point I.1° dans une quantité maximale exprimée en matière sèche de 15 grammes par litre en vue de sa correction; pour autant que cette addition soit portée à la connaissance du transformateur, conformément aux usages commerciaux.) <AR 1990-03-21/38, art. 2, 002; ED : 14-06-1990>

§ 2. Pour les jus de fruits ou de légumes concentrés destinés à la consommation directe, ainsi que pour tous les jus de fruits ou de légumes déshydratés, la restitution des composants aromatisants essentiels est obligatoire; ces composants aromatisants peuvent exclusivement provenir de la récupération lors de la déshydratation du jus de base ou de jus de la même espèce.

§ 3. Les seuls procédés autorisés lors de la fabrication de nectars de fruits sont :

a) les procédés visés à l'article 1er, 7°;

b) le mélange entre eux de nectars de fruits d'une ou plusieurs espèces, éventuellement additionnés de jus ou de purée de fruits;

c) le traitements visés au § 1er, c) à f);

d) l'addition d'eau dans une quantité telle que les exigences fixées à l'annexe III soient respectées;

e) l'addition de sucres moyennant le respect des conditions fixées aux annexes I, 2°, et II, 2°;

f) l'utilisation d'addition autorisés;

(g) pour la fabrication des nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits, éventuellement concentrée, lorsqu'ils sont obtenus à partir de pomme, de poires ou de pêches ou d'un mélange de ces fruits, l'addition d'acide citrique dans une quantité non supérieure à 5 grammes par litre de produit fini; toutefois, l'acide citrique peut être remplacé totalement ou partiellement par une quantité équivalente de jus de citron.) <AR 1990-03-21/38, art. 3, 002; ED : 14-06-1990>

(h) Par dérogation à la définition de nectar de fruits visée à l'article 1er, 7°, les fruits repris à l'annexe, point III, 2° et 3°, ainsi que l'abricot, lorsque leur teneur en sucres naturellement élevée le justifie, peuvent servir, individuellement ou en mélange entre eux, à la fabrication de nectars de fruits sans addition de sucre ou de miel.) <AR 1993-11-25/33, art. 1, 004; ED : 1994-01-01>

Art. 3. Il est interdit de vendre, d'exposer pour la vente, d'importer, de fabriquer, de préparer, de détenir ou de transporter pour la vente ou la livraison, ainsi que de céder à titre onéreux ou gratuit :

1° les denrées visées à l'article 1er, 4° à 7°, qui ne satisfont pas aux exigences de l'article 2;

2° les jus de fruits ou de légumes concentrés destinés à la consommation directe, dont la concentration est inférieure à 50 p.c.;

3° les jus de fruits ou de légumes, obtenus à partir de jus de fruits ou de légumes concentrés, qui ne présentent pas les caractéristiques organoleptiques et analytiques équivalentes à celles du jus obtenu directement par des procédés mécaniques à partir de fruits ou de légumes de la même espèce;

4° les jus de légumes contenant plus de 10 grammes de chlorure de sodium par litre.

Art. 4. § 1er. Lors de la vente, de l'exposition en vente, de la détention ou du transport en vue de la vente ou de la livraison, de la cession à titre onéreux ou gratuit, les denrées visées à l'article 1er, 4° à 7°, peuvent seules et doivent être désignées par une des dénominations correspondant à leur définition dans cet article.

§ 2. Dans la dénomination visées au § 1er, pour les denrées provenant d'une seule espèce de fruit ou de légume, le mot "fruits" ou le mot "légumes" doit être remplacé par le nom du fruit ou du légume.

§ 3. Pour les denrées provenant de deux ou plusieurs espèces de fruits ou de légumes sauf en cas d'emploi de jus de citron dans les conditions prévues à l'article 2, § 3, g), la dénomination de la denrée doit être accompagnée ou le mot "fruits" ou "légumes" y doit être remplacé par l'énumération des espèces de fruits ou de légumes en ordre décroissant selon les quantités présentes de fruits ou légumes utilisés.

(§ 4. Dans la dénomination des jus de fruits ou de légumes déshydratés, le qualificatif "déshydraté" peut être remplacé par la mention "en poudre" et peut être accompagné ou remplacé par l'indication du traitement spécifique utilisé.) <AR 28-03-1983, art. 1>

(§ 5. La dénomination de vente est complétée :

a) pour les jus de fruits additionnés de sucres conformément aux dispositions de l'annexe II, 1°, b) et c), ainsi que pour les jus de fruits concentrés ou déshydratés additionnés de sucres, par la mention "sucré" suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres ajouté, calculée en matière sèche et exprimée en grammes par litre ; la quantité indiquée ne pouvant être supérieure de plus de 15 p.c. à la quantité effectivement ajoutée;

b) pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits, éventuellement concentrée, par la mention "pulpeux" ou une mention équivalente;

c) pour les jus de légumes additionnés de sel, conformément aux dispositions de l'article 3, 4° par la mention "salé".) <AR 28-03-1983, art. 1>

(d) pour les jus de fruits concentrés préemballés destinés au consommateur final additionnés de sucres conformément à l'article 2, § 1er, l), par une mention indiquant ce sucrage.) <AR 1990-03-21/38, art. 4, 002; ED : 14-06-1990>

(§ 6. La denrée qui est désignée par une inscription ou de toute autre manière comme étant une denrée visée à l'article 1er, 4° à 7° ou qui est péremptoirement détenue ou offerte en vente en tant que telle doit satisfaire aux exigences prévus par le présent arrêté pour cette denrée.) <AR 28-03-1983>

§ 7. (abrogé) <AR 1990-04-25/35, art. 10, 003; ED : 01-03-1991>

Art. 5. § 1er. <AR 28-03-1983, art. 2> Il est interdit de mettre dans le commerce :

1° des denrées visées à l'article 1er, 4° et 7° obtenues entièrement ou partiellement à partir d'un produit concentré dont l'étiquetage ne porte pas la mention "à base de ... concentré" complétée par l'indication du produit concentré utilisé; cette mention étant inscrite à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à tout contexte, en caractère très visibles;

2° des denrées visées à l'article 1er, 7°, dont l'étiquetage ne porte pas l'indication de la teneur minimale effective en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces ingrédients par la mention : "teneur en fruits : ... p.c. minimum";

3° des denrées visées à l'article 1er, 4°, 5° et 7° dont la teneur en anhydride carbonique est supérieure à 2 grammes par litre et dont l'étiquetage ne porte pas la mention : "gazéifié";

4° des denrées visées à l'article 1er, 5° et 6° dont l'étiquetage ne porte pas la mention de la quantité d'eau à ajouter pour reconstituer le produit.

§ 2. Par dérogation à la réglementation générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires, il n'y a pas l'obligation de mentionner la liste des ingrédients utilisés lors :

1° de la reconstitution dans son état d'origine et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération :

d' un jus de fruits ou de légumes à partir d' un jus concentré;

d' une purée de fruits à partir d' une purée de fruits concentrée;

2° de la restitution de l' arôme :

au jus de fruits ou de légumes concentré;

au jus de fruits ou de légumes déshydraté.

§ 3. Les mentions visées au § 1er doivent être apposées de façon visible, clairement lisible et indélébile sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

Art. 6. <AR 28-03-1983, art. 3> Les mentions obligatoires visées à l'article 5, § 1er, doivent figurer dans le même champ visuel que celles visées à l'article 9, § 2, de l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Art. 7. Les infractions aux dispositions des articles 2 à 5 sont punies des peines prévues par la loi du 20 juin 1964 sur le contrôle des denrées ou substances alimentaires et autres produits.

Art. 8. Les infractions aux dispositions de l'article 6 sont punies des peines prévues par la loi du 14 juillet 1971 sur les pratiques du commerce.

Art. 9. Le présent arrêté entre en vigueur le 19 novembre 1977. A cette même date est abrogé le 1° de l'article 1er de l'arrêté du Régent du 15 mai 1945 relatif aux produits alimentaires fabriqués ou préparés au moyen de fruits ou de substances végétales et aux produits alimentaires analogues, modifié par les arrêtés royaux du 30 décembre 1960, 15 septembre 1967 et 28 septembre 1971.

Toutefois, à titre transitoire, et ce jusqu'au 19 novembre 1978, les denrées visées à l'article 1er, 4° à 7°, du présent arrêté, qui répondent aux dispositions prévues par l'arrêté du Régent du 15 mai 1945 précité, peuvent être vendues, exposées en vente, détenues ou transportées pour la vente ou la livraison, cédées à titre onéreux ou gratuit.

Art. 10. Notre Ministre de la Santé publique et de la Famille et Notre Ministre des Affaires économiques sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Art. N. Annexe. I.

1° Les seuls sucres pouvant être utilisés pour la fabrication des jus de fruits sont :

a) le sucre mi-blanc;

b) le sucre (sucre blanc);

c) le sucre raffiné (sucre blanc raffiné);

d) le dextrose mono-hydraté;

e) le dextrose anhydre;

f) le sirop de glucose déshydraté;

g) le fructose.

2° Les seuls sucres pouvant être utilisés pour la fabrication des jus de fruits à base de jus de fruits concentrés et des nectars de fruits sont :

a) les sucres cités sous 1°;

- b) le sirop de glucose;
 - c) le sucre liquide;
 - d) le sucre liquide interverti;
 - e) le sirop de sucre interverti;
 - f) la solution aqueuse de saccharose qui répond aux caractéristiques suivantes :
- matière sèche : minimum 62 p.c. en poids;
 - teneur en sucre interverti (quotient du fructose par le dextrose : 1,0 +/- 0,2) : maximum 3 p.c. en poids sur la matière sèche;
 - cendres conductimétriques : maximum 0,3 p.c. en poids sur la matière sèche;
 - coloration de la solution : maximum 75 unités ICUMSA.

II.

1° Conditions de sucrage pour les jus de fruits :

- a) max. 15 g de sucres par litre, exprimé en matière sèche, dans les jus de fruits autres que de poire ou de raisin;
- b) max. 200 g de sucres par litre, exprimé en matière sèche, dans les jus de citron, de limette, de bergamotte, de groseilles rouges et blanches et de cassis;
- c) max. 100 g de sucres par litre, exprimé en matière sèche, dans les autres jus de fruits, à l'exception des jus de pomme, de poire et de raisin;
- d) l'addition de sucres et d'acides à un même jus de fruits ou à un même mélange de jus de fruits est interdit.

2° Conditions de sucrage pour les nectars de fruits :

- a) max. 20 p.c. de sucres, exprimé en poids par rapport au poids total du produit fini;
- (b) le remplacement total des sucres par du miel en respectant la limite de 20 % fixée au point a);) <AR 1990-03-21/38, art. 5, 002; ED : 14-06-1990>

(3° Conditions de sucrage pour les jus de fruits concentrés préemballés destinés au consommateur final : la quantité totale de sucres ajoutés, exprimée par rapport au volume de jus " à base de ... concentré " ne doit pas dépasser les limites fixées sous II, 1°.) <AR 1990-03-21/38, art. 6, 002; ED : 14-06-1990>

(III)

DISPOSITIONS PARTICULIERES AUX NECTARS DE FRUITS

Nectars de fruits	Acidite minimale totale exprimee en grammes d'acide tartrique par litre du produit fini	Teneur minimale en jus et eventuellement de puree exprimee en % du poids du produit fini
-------------------	---	--

1\$ Fruits a jus
acide non
coconsommable
en l'etat

Fruits de la passion (passiflora edulis)	8	25
Morelles de Quito (Solanum quitoense)	5	25
Cassis	8	25
Groseilles blanches	8	25
Groseilles rouges	8	25
Groseilles a maquereau	9	30
Fruits de l'argousier (Hippophae)	9	25

Prunelles	8	30
Prunes	6	30
Quetsches	6	30
Graines de sorbier	8	30
Cynorhodons (fruits de rosa sp.)	8	40
Cerises aigres (griottes)	8	35
Autres cerises	6 (1)	40
Myrtilles	4	40
Baies de sureau	7	50
Framboises	7	40
Abricots	3 (1)	40
Fraises	5 (1)	40
Mures	6	40
Airelles rouges	9	30
Coings	7	25
Citrons et limettes	-	25
Autres fruits appartenant a cette categorie	-	25

2§ Fruits pauvres
en acide ou avec
beaucoup de pulpe
ou tres aromatises,
avec jus non
consommable en
l'etat

Mangues	-	35
Bananes	-	25
Goyaves	-	25
Papayes	-	25
Litchis	-	25
Azeroles	-	25
Corossol (Annona Muricata)	-	25
Coeur de boeuf ou Cachiman (Annona reticulata)	-	25
Cherimoles	-	25
Grenades	-	25
Anacarde ou noix cajou	-	25
Caja (Spondia purpurea)	-	25
Imbu (Spondia tuberosa aroda)	-	30
Autres fruits appartenant a cette categorie	-	25

3§ Fruits a jus
consommables
en l'etat

Pommes	3 (1)	50
Poires	3 (1)	50

Peches	3 (1)	45
Agrumes, sauf citrons et limettes	5	50
Ananas	4	50
Autres fruits appartenant a cette categorie	-	50

(1) Limite non applicable dans le cas du nectar de fruits obtenus
exclusivement a partir de puree de fruits eventuellement concentree.)
<AR 1990-03-21/38, art. 7, 002; ED : 14-06-1990>