

**19 MARS 2004. - Arrêté royal relatif aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires**

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment les articles 2 et 4, § 1<sup>er</sup>;

Vu la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur, notamment l'article 14, § 1<sup>er</sup>;

Vu l'arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 25 avril 1990;

Vu l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;

Vu la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine;

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et des P.M.E., donné le 25 mars 2003;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation, donné le 4 avril 2003;

Vu l'avis 35.982/1 du Conseil d'Etat, donné le 30 octobre 2003, en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1<sup>o</sup>, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, de Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et de Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE Ier. - Champ d'application

Article 1<sup>er</sup>. § 1<sup>er</sup>. Le présent arrêté s'applique aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires destinés à l'alimentation humaine.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté on entend par :

1<sup>o</sup> jus de fruits, jus de légumes :

le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu à partir de fruits ou de légumes sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus de fruits ou de légumes dont il provient. Les arômes des fruits, les pulpes et les cellules provenant du jus et séparés pendant la transformation, peuvent être restitués. Dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe. Toutefois, le jus de limettes peut être obtenu à partir du fruit entier, conformément aux bonnes pratiques de fabrication qui doivent permettre de réduire au maximum la présence dans le jus de constituants des parties extérieures du fruit;

2<sup>o</sup> jus de fruits ou de légumes obtenus à partir d'un concentré :

le produit obtenu en remettant dans le jus de fruits ou de légumes concentré l'eau extraite du jus lors de la concentration, ainsi qu'en restituant les arômes et, le cas échéant, les pulpes et les cellules que le jus a perdus mais qui ont été récupérés.

Le produit ainsi obtenu doit présenter des caractéristiques organoleptiques et analytiques au moins équivalentes à celles d'un type moyen de jus obtenu à partir de fruits ou de légumes de la même espèce au sens du point 1<sup>o</sup>;

3<sup>o</sup> jus de fruits ou de légumes concentré :

le produit obtenu à partir de jus de fruits ou de légumes d'une ou plusieurs espèces par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, cette élimination est d'au moins 50 %;

4<sup>o</sup> jus de fruits déshydraté/en poudre :

le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces par l'élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution;

5° nectar de fruits :

- a) le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu en ajoutant de l'eau et des sucres et/ou du miel aux produits définis aux points 1°, 2°, 3° et 4°, à de la purée de fruits ou à un mélange de ces produits, et qui est en outre conforme à l'article 7, § 2 du présent arrêté. L'addition de sucres et/ou de miel est autorisée dans une quantité non supérieure à 20 % en poids par rapport au poids total du produit fini. Dans le cas de la fabrication de nectars de fruits sans addition de sucres ou à faible valeur énergétique, les sucres peuvent être remplacés totalement ou partiellement par des édulcorants, conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;
- b) par dérogation au point a) du point 5°, les fruits figurant aux points 2° et 3° de l'article 7, § 2, ainsi que l'abricot peuvent servir, individuellement ou en mélange, à la fabrication de nectars sans addition de sucres, de miel et/ou d'édulcorants.

#### CHAPITRE II. - Matières premières autorisées

Art. 2. Les matières premières suivantes sont autorisées :

- fruits et légumes : toutes les espèces. La tomate est considérée comme un légume;
- purée de fruits : le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par tamisage de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés sans élimination de jus;
- purée de fruits concentrée : le produit obtenu à partir de purée de fruits par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution;
- sucres : pour la préparation de :

a) nectars de fruits :

- les sucres tels qu'ils sont définis dans l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les sucres;
- le sirop de fructose;
- les sucres dérivés de fruits;

b) jus de fruits obtenus à partir d'un concentré :

- les sucres définis par l'arrêté royal du 15 janvier 1975;
- le sirop de fructose;

c) jus de fruits : les sucres visés au point b) contenant moins de 2% d'eau. :

- miel : tel que défini par l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au miel;
- pulpes ou cellules : les produits obtenus à partir des parties comestibles du fruit de la même espèce sans élimination de jus. En outre, pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus, tirées de l'endocarpe.

#### CHAPITRE III. - Ingrédients autorisés

Art. 3. Les ingrédients suivants sont autorisés :

1° conformément à l'arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés ainsi qu'à l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, l'addition de vitamines et de minéraux peut être autorisée dans le cas des produits définis à l'article 1<sup>er</sup>, § 2 du présent arrêté;

2° l'arôme, la pulpe et les cellules d'une certaine quantité de jus de fruits ou de légumes, qui ont été séparés pendant la transformation doivent être rajoutés dans une quantité équivalente au jus en question. Les arômes, les pulpes et les cellules qui ont été restitués au jus de fruit ou de légumes obtenus à partir d'un concentré, peuvent également provenir d'un jus de fruits ou de légumes de la même espèce. L'eau ajoutée doit présenter des caractéristiques appropriées, notamment du point de vue chimique, microbiologique et organoleptique, de façon à garantir les qualités essentielles du jus;

3° uniquement dans le cas du jus de raisin, les sels d'acides tartriques peuvent être restitués;

4° pour les jus de fruits, les jus de fruits obtenus à partir d'un concentré, les jus de fruits concentrés, les jus de fruits déshydratés/en poudre, autres que les jus de poires ou de raisins, l'addition de sucres est autorisée :

- pour corriger le goût acide, la quantité de sucres ajoutée, exprimée en matière sèche, ne peut dépasser 15 grammes par litre de jus;
- à des fins d'édulcoration, la quantité de sucres ajoutée, exprimée en matière sèche, ne peut dépasser 150 grammes par litre de jus, à la condition que la quantité totale de sucres ajoutée pour corriger le goût acide et à des fins d'édulcoration ne puisse pas dépasser 150 grammes par litre;
- 5° pour les jus de fruits, les jus de fruits obtenus à partir d'un concentré, les jus de fruits concentrés, les jus de fruits déshydratés/en poudre et les nectars de fruits, dans le but de corriger le goût acide, l'addition de jus de citrons et/ou de jus concentré de citrons jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé

en anhydride d'acide citrique, est autorisée;

6° le dioxyde de carbone, en tant qu'ingrédient, est autorisé;

7° l'addition à la fois de sucres et de jus de citrons, concentré ou non, ou d'acidifiants autorisés par l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants, au même jus de fruits est interdite;

8° pour les jus de légumes, l'addition de sel, d'épices et d'arômes est autorisée.

#### CHAPITRE IV. - Traitements et substances autorisés

Art. 4. Les traitements et substances suivants sont autorisés :

- les procédés mécaniques d'extraction;

- les procédés physiques usuels et procédés d'extraction à l'eau (procédé "in line" - diffusion) de la partie comestible des fruits autres que le raisin pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits concentrés ainsi obtenus soient conformes à l'article 1<sup>er</sup>, § 2, point 3°. L'utilisation de certains procédés et traitements peut être limitée ou interdite selon la procédure fixée à l'article 8, paragraphe 2 de la directive 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine;

- pour les jus de raisins issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des procédés physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO<sub>2</sub> présent dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l;

- le traitement au moyen d'enzymes pectolitiques, d'enzymes protéolytiques, d'enzymes amylolitiques;

- la clarification au moyen de gélatine alimentaire, tanins, bentonite, gel de silice, charbons;

- la filtration à l'aide d'adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (par exemple perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes aux directives communautaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires;

- les adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes à la législation concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux;

- les jus de légumes peuvent contenir au maximum 10 grammes de chlorure de sodium par litre.

#### CHAPITRE V. - Dispositions relatives à l'étiquetage et aux pratiques du commerce

Art. 5. L'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, s'applique aux produits définis à l'article 1<sup>er</sup>, § 2, sous réserve des conditions suivantes :

1° les dénominations visées à l'article 1<sup>er</sup>, § 2 sont réservées aux produits qui y figurent et sont utilisées dans le commerce pour les désigner.

En néerlandais, la dénomination « vruchtendrank » peut être employée pour "vruchtennectars".

En allemand la dénomination "Süssmost" ne peut être utilisée qu'en liaison avec les dénominations "Fruchtsaft" ou "Fruchtnektar" :

- pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentrés ou d'un mélange de ces deux produits, non consommables en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée;

- pour les jus de fruits obtenus à partir de poires, avec addition de pommes, le cas échéant, mais sans addition de sucres;

2° lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot "fruit";

3° pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron dans les conditions fixées à l'article 3, points 5° et 7°, la dénomination est complétée par l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits mis en oeuvre.

Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention "plusieurs fruits", par une mention similaire ou par celle du nombre de fruits utilisés;

4° pour les jus de fruits auxquels des sucres ont été ajoutés à des fins d'édulcoration, la dénomination de vente doit comporter la mention "sucré" ou "avec addition de sucres", suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres ajoutée, calculée en matière sèche et exprimée en grammes par litre;

5° la reconstitution dans leur état d'origine, et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération, des produits définis à l'article 1<sup>er</sup>, § 2 n'entraîne pas l'obligation de mentionner sur l'étiquetage la liste des ingrédients utilisés à cette fin.

L'addition au jus de fruits de pulpes ou de cellules, telles que définies à l'article 2, est indiquée sur

l'étiquetage;

6° sans préjudice de l'article 5, §§ 2 et 5 de l'arrêté royal du 13 septembre 1999, pour les mélanges de jus de fruits et de jus de fruits obtenus à partir d'un concentré ainsi que pour le nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs concentré(s), l'étiquetage comporte la mention "à base de concentré(s)" ou "partiellement à base de concentré(s)", selon le cas. Cette mention doit figurer à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, en caractères clairement visibles;

7° pour le nectar de fruits, l'étiquetage doit comporter l'indication de la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces ingrédients par la mention "teneur en fruits :... % minimum". Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination.

Art. 6. L'étiquetage du jus de fruits concentré visé à l'article 1<sup>er</sup>, § 2, point 3°, qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final doit porter une mention indiquant la présence et la quantité de sucres ajoutés, ou de jus de citrons ajouté, ou d'acidifiants ajoutés conformément à l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants. Cette mention figure sur l'emballage, sur une étiquette attachée à l'emballage ou sur un document d'accompagnement.

Art. 7. § 1<sup>er</sup>. Sans préjudice de l'arrêté royal du 12 mars 1991 concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées alimentaires, ne peuvent être utilisés, pour la fabrication des produits définis à l'article 1<sup>er</sup>, § 2, que les matières premières conformes à l'article 2, les ingrédients visés à l'article 3, les traitements et les substances visés à l'article 4.

§ 2. En outre, les nectars de fruits doivent répondre aux dispositions particulières suivantes :

1° le nectar des fruits suivants à jus acide non consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini :

fruits de la passion 25

morelles de Quito 25

cassis 25

groseilles blanches 25

groseilles rouges 25

groseilles à maquereau 30

fruits de l'argousier 25

prunelles 30

prunes 30

quetsches 30

graines de sorbier 30

cynorhodons 40

cerises aigres (griottes) 35

autres cerises 40

myrtilles 40

baies de sureau 50

framboises 40

abricots 40

fraises 40

mûres 40

airelles rouges 30

coings 50

citrons et limettes 25

autres fruits appartenant à cette catégorie 25

2° le nectar de fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpe ou très aromatisés, à jus non consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini :

mangues 25

bananes 25

goyaves 25

papayes 25

litchis 25

azeroles 25

corossol 25

coeur de boeuf ou cachiman 25

cherimoles 25

grenades 25

anacarde ou noix cajou 25

caja 25

imbu 25

autres fruits appartenant à cette catégorie 25

3° le nectar de fruits à jus consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini :

pommes 50

poires 50

pêches 50

agrumes, sauf citrons et limettes 50

ananas 50

autres fruits appartenant à cette catégorie 50

#### CHAPITRE VI. - Dispositions générales

Art. 8. § 1<sup>er</sup>. La commercialisation à partir du 12 juillet 2003 des produits visés à l'article 1<sup>er</sup>, § 2 est autorisée, pour autant qu'il soit satisfait aux définitions du présent arrêté.

§ 2. La commercialisation des produits visés à l'article 1<sup>er</sup>, § 2 qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté est interdite à partir du 12 juillet 2004.

§ 3. Les produits qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté, mais qui sont étiquetés avant le 12 juillet 2004 conformément à l'arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 25 avril 1990, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement du stock.

Art. 9. § 1<sup>er</sup>. Le présent arrêté produit ses effets le 12 juillet 2003.

§ 2. A cette date, l'arrêté royal du 19 août 1976, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 25 avril 1990, sera abrogé.

Art. 10. Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 19 mars 2004.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de l'Economie, de l'Energie,  
du Commerce extérieur et de la Politique scientifique,

Mme F. MOERMAN

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

La Ministre de l'Environnement,

de la Protection de la Consommation et du Développement durable,

Mme F. VAN DEN BOSSCHE

**Publié le : 2004-03-19**