

Décret n° 2-15-306 du 6 jourmada I 1437 (15 février 2016) relatif à la qualité et la sécurité sanitaire des jus et des concentrés de jus de fruits et de légumes et des nectars de fruits commercialisés.

LE CHEF DU GOUVERNEMENT,

Vu la loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, promulguée par le dahir n°1-10-08 du 26 safar 1431 (11 février 2010), notamment ses articles 5 et 8 ;

Vu la loi n° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises, promulguée par le dahir n°1-83-108 du 9 moharrem 1405 (5 octobre 1984), notamment son article 16 ;

Vu le décret n° 2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment ses articles 4, 5, 48, 53 et 75 ;

Vu le décret n° 2-12-389 du 11 jourmada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires, tel qu'il a été modifié et complété ;

Après délibération en Conseil du gouvernement, réuni le 10 rabii II 1437 (21 janvier 2016),

DÉCRÈTE :

Chapitre premier

Dispositions générales

ARTICLE PREMIER. – Conformément aux dispositions des articles 5 et 8 de la loi susvisée n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, le présent décret fixe les conditions à même d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire des jus de fruits et de légumes, des concentrés de jus de fruits et de légumes, des jus de fruits et de légumes à base de concentré, des jus de fruits déshydratés et des nectars de fruits.

ART. 2. – Au sens du présent décret, on entend par :

1. *Jus de légumes* : le produit provenant de la pression de la partie comestible d'un ou de plusieurs légumes, n'ayant subi aucun commencement de fermentation ;

2. *Concentré de jus de légumes* : le produit obtenu à partir d'un ou de plusieurs légumes par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution ;

3. *Jus de légumes à base de concentré* : le produit obtenu, à partir d'un concentré de jus de légumes, par la restitution de la proportion d'eau extraite du jus, lors de la concentration ;

4. *Jus de fruits* : le produit non fermenté mais fermentescible obtenu à partir de fruits, d'une ou de plusieurs espèces mélangées par des procédés mécaniques ;

5. *Concentré de jus de fruits* : le produit obtenu, à partir de jus d'une ou de plusieurs espèces de fruits, par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution ;

6. *Jus de fruits à base de concentré* : le produit obtenu, à partir de concentré de jus de fruits, par :

a) la restitution de la proportion d'eau extraite du jus, lors de la concentration ; et

b) la restitution de son arôme, des pulpes et des cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir du jus de fruits concerné ou de jus de fruits de la même espèce ;

7. *Jus de fruits déshydraté* : le produit obtenu à partir de jus de fruits par élimination physique de la quasi totalité de l'eau de constitution ;

8. *Jus de fruits obtenu par extraction hydrique* : le produit obtenu par diffusion dans l'eau :

a) du fruit à pulpe entier dont le jus ne peut être extrait par aucun moyen physique ; ou

b) du fruit entier déshydraté ;

9. *Pulpes ou cellules* : les produits obtenus à partir des parties comestibles de fruits de la même espèce sans élimination de jus. Pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus de l'endocarpe ;

10. *Purée de fruits* : le produit non fermenté mais fermentescible, obtenu par des procédés physiques appropriés tels que le tamisage, le broyage ou la mouture de la partie comestible des fruits entiers ou épluchés, sans élimination de jus ;

11. *Purée de fruits concentrée* : le produit obtenu à partir de la purée de fruits par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution ;

12. *Nectar de fruits* : le produit non fermenté mais fermentescible, obtenu par addition d'eau, avec ou sans addition de sucres et/ou de miel à un jus de fruits, à un concentré de jus de fruits, à une purée de fruits et/ou à une purée de fruits concentrée et/ou à un mélange de ces produits ;

13. *Brix ou extrait sec réfractométrique* : la teneur en solide soluble du jus de fruits ou de légumes telle que déterminée par la norme marocaine NM 08-3-032 « Jus de fruits et de légumes : Estimations des solides solubles, méthode réfractométrique » homologuée par l'arrêté du ministre de l'industrie, du commerce, de l'énergie et des mines n°1560-01 du 27 jourmada I 1422 (17 août 2001) ou toute autre norme équivalente la remplaçant.

ART. 3. – La dénomination des produits visés à l'article 2 ci-dessus peut être accompagnée de l'un des qualificatifs définis ci-dessous :

– *Frais* : si le jus de fruits ou de légumes ou la purée de fruits n'a subi aucun traitement physique ou de stabilisation excepté la pasteurisation ou la réfrigération ;

- *Pur ou 100% pur* : si le jus de fruits ou de légumes ou la purée de fruits n'a subi l'addition d'aucun produit et n'a été obtenu ni par concentration ni à partir de concentrés de jus de fruits ou de légumes ou de purée de fruits concentrée ;
- *100% jus* : si le jus de fruits ou de légumes a été obtenu à partir de concentré de jus de fruits ou de légumes et s'il n'a été additionné d'aucun additif, sucre ou sel ;
- *Teneur en fruits 100%* : si le jus de fruit est obtenu à partir de concentré de jus de fruits sans addition d'additifs ni de sucre ;
- *Salé* : si le jus de légumes a été additionné de sel (chlorure de sodium), à condition que ce qualificatif soit suivi de l'indication de la quantité de sel ajoutée, exprimée en gramme par litre (g/l), lorsque celle-ci est supérieure à 1 g/l ;
- *Epicé* : si le jus de légumes a été additionné d'assaisonnement, d'épices ou de plantes aromatiques.

ART. 4. – Conformément aux dispositions des articles 4 et 5 du décret n°2-10-473 susvisé, les établissements et entreprises de production, de traitement, de transformation, d'emballage, de conditionnement, de distribution, d'entreposage ou de conservation des produits visés à l'article 2 ci-dessus doivent être agréés, sur le plan sanitaire.

Les exploitants de ces établissements ou entreprises doivent assurer la traçabilité de leurs produits conformément aux dispositions de l'article 75 dudit décret.

ART. 5. – Les importateurs des produits visés à l'article 2 ci-dessus doivent s'assurer que lesdits produits qu'ils importent répondent aux exigences fixées à l'article 48 du décret n°2-10-473 précité.

ART. 6. – Toute manipulation, traitement ou transformation pour la fabrication des produits mentionnés à l'article 2 ci-dessus doit être effectuée exclusivement avec une eau potable telle que définie par la réglementation en vigueur.

ART. 7. – Les exploitants des établissements et entreprises de production des produits visés à l'article 2 ci-dessus doivent s'assurer que la teneur en résidus de produits phytosanitaires et en contaminants des fruits et légumes qu'ils utilisent ainsi que la teneur en résidus de produits phytosanitaires et en contaminants dans les produits qui en sont issus et qu'ils mettent sur le marché, sont conformes à la réglementation en vigueur en la matière.

ART. 8. – Seuls les additifs autorisés par la réglementation en vigueur pour la fabrication des produits mentionnés à l'article 2 ci-dessus peuvent être utilisés.

ART. 9. – Les produits mentionnés à l'article 2 ci-dessus doivent répondre aux spécifications et exigences fixées conformément aux dispositions de l'article 53 du décret n° 2-10-473 précité, notamment en ce qui concerne leur emballage et leur conditionnement. Cet emballage doit présenter des caractéristiques garantissant le maintien de la qualité et de la sécurité sanitaire du produit qu'il contient.

Chapitre II

Du jus de fruits, concentré de jus de fruits, jus de fruits à base de concentré et des nectars de fruits

ART. 10. – Les fruits entrant dans la fabrication du jus de fruits, des concentrés de jus de fruits et du jus de fruits à base de concentré, doivent être mûrs, frais ou conservés par le froid. Le jus ou le concentré obtenu doit posséder la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du fruit dont il provient.

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 par des procédés permettant de réduire au maximum la présence dans le jus de constituants des parties extérieures du fruit.

Lorsque les jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, des graines ou des peaux ne doivent pas être incorporées dans le jus, sauf si elles ne peuvent pas être éliminées.

ART. 11. – Le jus de fruits à base de concentré doit être obtenu par des moyens physiques adaptés afin de préserver les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles du fruit dont il provient.

La valeur Brix minimale pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruit reconstituée doit être conforme aux indications fixées dans le tableau annexé au présent décret.

Si un jus de fruits à base de concentré est obtenu à partir d'un fruit ne figurant pas dans ledit tableau, la valeur Brix minimale de ce jus reconstitué équivaut à la valeur Brix du jus extrait à partir du fruit utilisé pour produire le concentré.

Lorsque le concentré de jus de fruits est destiné à la consommation directe, l'élimination de l'eau de constitution doit être d'au moins 50%.

ART. 12. – La restitution des composants aromatiques essentiels provenant de fruits de la même espèce, éventuellement récupérés au cours de la déshydratation, est obligatoire pour les jus de fruits déshydratés.

ART. 13. – Le jus de fruits obtenu par extraction hydrique peut être concentré et reconstitué. La teneur en matière sèche du produit fini doit être conforme à la valeur Brix minimale fixée dans le tableau annexé au présent décret.

ART. 14. – La teneur minimale en jus de fruits et/ou en purée de fruits des nectars de fruits doit être conforme aux indications fixées dans le tableau annexé au présent décret.

ART. 15. – Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits, au concentré de jus de fruits et au jus de fruits à base de concentré, ainsi qu'au nectar de fruits.

ART. 16. – Seules les opérations et les traitements indiqués ci-dessous peuvent être utilisés dans la fabrication de jus de fruits, de concentré de jus de fruits, de jus de fruits à base de concentré et de nectars de fruits :

1. Dans la production de jus de fruits : le mélange de jus de fruits et de purée de fruits ;

2. Dans la production de jus de fruits à base de concentré : le mélange de jus de fruits et/ou de concentré de jus de fruits avec de la purée de fruits et/ou de la purée de fruits concentrée ;

3. Dans le jus obtenu à partir du fruit de l'argousier : l'addition de sucre dans une quantité maximale de 140 g/l ;

4. Dans le jus de raisins issu de raisins traités à l'aide d'anhydride sulfureux : le désulfitage par des procédés physiques à condition que la quantité totale de SO₂ présent dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l ;

5. Dans le jus de raisins : l'addition de sel d'acide tartrique restitué ;

6. Dans le jus de tomates : l'addition de sel (chlorure de sodium), d'épices naturelles, de plantes aromatiques ou de leurs extraits et/ou d'arômes naturels ;

7. Dans le nectar de fruits :

a) l'addition de sucre et/ou de miel tels que définis par la réglementation en vigueur, à condition que la quantité ajoutée ne dépasse pas 20% du poids total du produit fini ;

b) le remplacement partiel ou total du sucre ou du miel par des édulcorants autorisés par la réglementation en vigueur ;

c) le mélange de nectars de fruits d'une ou de plusieurs espèces, éventuellement additionné de jus de fruits ou de purée de fruits de mêmes espèces ;

8. Dans la fabrication des jus de fruits déshydratés : la déshydratation quasi totale du jus de fruit par un traitement ou procédé physique, à l'exclusion du feu direct ;

9. Dans la fabrication du jus de fruits, du concentré de jus de fruits, du jus de fruits à base de concentré et du nectar de fruits : l'addition de citrons et/ou de concentré de jus de citrons jusqu'à 3 g/l de jus exprimé en acide citrique anhydre pour corriger le goût acide.

Chapitre III

Du jus de légumes, concentré de jus de légumes et du jus de légumes à base de concentré

ART. 17. – Les légumes entrant dans la fabrication des jus de légumes et des concentrés de jus de légumes doivent être sains, mûrs, frais ou conservés exclusivement par des procédés physiques. Le jus ou le concentré obtenu doit posséder la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques des légumes dont il provient.

ART. 18. – Seules les opérations et les traitements indiqués ci-dessous peuvent être utilisés pour la fabrication du jus de légumes et du concentré de jus de légumes :

1. le mélange de jus de légumes d'une même espèce et de variétés différentes ;

2. le mélange de plusieurs jus de légumes d'espèces différentes ;

3. l'addition de sel (chlorure de sodium), d'épices naturelles, de plantes aromatiques ou de leurs extraits et/ou d'arômes naturels.

Chapitre IV

Des mentions particulières d'étiquetage

ART. 19. – L'étiquetage des produits visés à l'article 2 ci-dessus doit être fait conformément aux dispositions du décret n°2-12-389 susvisé.

En outre, l'étiquetage de ces produits doit comporter les mentions suivantes :

1. En cas de mélange des jus de fruits : la dénomination de vente doit comprendre une énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus de fruits ou purées de fruits mis en œuvre pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron et/ou de limette. Toutefois, pour les jus de fruits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'énumération des fruits utilisés peut être remplacée par la mention « plusieurs fruits », ou une mention similaire ou la mention du nombre de fruits utilisés ;

2. En cas de mélange de jus de plusieurs légumes : la dénomination « cocktail de jus de légumes » ou « mélange de jus de légumes ». Cette dénomination doit être suivie de l'énumération, dans l'ordre décroissant d'importance pondérale, des différents légumes constituant le mélange ;

3. En cas de concentré de jus de fruits ou de concentré de jus de légumes ou de jus de fruits déshydraté : la mention de la quantité d'eau à ajouter pour reconstituer le produit ;

4. En cas de nectar de fruits : l'indication de la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces jus de fruits et purées de fruits, par la mention « teneur en fruits ... % (valeur en pourcentage) » placée dans le même champ visuel que la dénomination de vente ;

5. Lorsque des sucres sont naturellement présents dans le nectar de fruits, c'est-à-dire, sans addition de sucre ou de miel, la mention : « contient des sucres naturellement présents » ;

6. Pour le nectar de fruits contenant un ou plusieurs édulcorants : les mentions appropriées fixées à l'annexe II au décret n° 2-12-389 précité ;

7. Pour le nectar de fruits obtenu exclusivement à partir de la purée de fruits, éventuellement concentrée : la mention « pulpeux » ou une mention équivalente.

Dans tous les cas, la dénomination de vente des produits mentionnés à l'article 2 ci-dessus est complétée par les mentions :

a) *gazéifié*, lorsque la teneur en anhydride carbonique est supérieure à 2g/l ;

b) *déshydraté* ou *en poudre* et/ou l'indication du traitement spécifique utilisé dans le cas du jus déshydraté ;

c) à *base de concentré*, complétée par l'indication du produit concentré utilisé, dans le cas de jus de fruits ou de légumes ou de nectar de fruits obtenus entièrement ou partiellement à partir de concentré de jus de fruits ou de légumes ou de concentré de purée de fruits.

ART. 20. – Lorsqu'un produit est constitué d'un mélange de jus ou purées de fruits et de jus de légumes, la dénomination de vente doit comprendre une énumération des fruits et des légumes utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits et légumes utilisés.

L'étiquetage dudit produit doit préciser la nature des fruits et légumes le composant et les pourcentages des jus de fruits et des jus de légumes entrant dans sa fabrication, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.

Chapitre V

Dispositions diverses et finales

ART. 21. – Sans préjudice des dispositions des articles 16 et 18 ci-dessus, les opérations et traitements suivants peuvent être utilisés dans la fabrication des produits mentionnés à l'article 2 ci-dessus :

1. la concentration des jus de fruits et des jus de légumes ;

2. la clarification par des clarifiants autorisés par la réglementation en vigueur, ou à défaut, prévus par le Codex alimentarius ;

3. les procédés et traitements physiques tels que les traitements thermiques, le turbinage et la filtration. Ces procédés et traitements ne doivent pas avoir pour effet de laisser subsister dans les produits traités des substances quelconques en quantités telles qu'elles puissent présenter un danger pour la santé humaine ;

4. l'emploi des enzymes pectolitiques, protéolytiques ou amylolytiques ;

5. L'enrichissement en vitamines et en éléments nutritifs dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

ART. 22. – Ne sont pas considérés comme des opérations ou des traitements licites au sens de l'article 16 de la loi n° 13-83 susvisée, les opérations ou les traitements suivants :

1. l'addition d'alcool, en quelque proportion que ce soit, aux jus de fruits ou de légumes ;

2. l'addition d'antiseptiques, d'acides tartriques et de tous produits chimiques autres que ceux dont l'usage est autorisé par la réglementation en vigueur.

ART. 23. – Les dispositions de l'annexe au présent décret peuvent être modifiées ou complétées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de l'industrie.

ART. 24. – Est abrogé l'arrêté du 8 hija 1359 (7 janvier 1941) réglementant le commerce des jus de fruits et de légumes, tel qu'il a été modifié.

ART. 25. – Le ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et le ministre de l'industrie, du commerce, de l'investissement et de l'économie numérique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Fait à Rabat, le 6 jourmada I 1437 (15 février 2016).

ABDEL-ILAH BENKIRAN.

Pour contreseing :

*Le ministre de l'agriculture
et de la pêche maritime,*

AZIZ AKHANNOUCH.

*Le ministre de l'industrie,
du commerce, de l'investissement
et de l'économie numérique,*

MOULAY HAFID EL ALAMY.

*

* *

ANNEXE

au décret n°2-15-306 du 6 jourmada I 1437 (15 février 2016) relatif à la qualité et la sécurité sanitaire des jus et des concentrés de jus de fruits et de légumes et des nectars de fruits commercialisés

Valeur Brix minimale pour les jus de fruits et les purées de fruits reconstitués et teneur minimale en jus et/ou en purée des nectars de fruits

Nom Botanique	FRUITS	Valeur Brix minimale pour les jus de fruits et les purées de fruits reconstitués	Teneur minimale en jus et/ou en purée des nectars de fruits (en % v/v)
<i>Pasiflora edulis Sims.f</i> <i>Flavicarpa O.Def</i>	Fruits de la passion	12	25
<i>Ribes rubrum L.</i>	Cassis	11,0	30
<i>Ribes rubrum L.</i>	Groseilles blanches	10,0	30
<i>Ribes uva-crispa</i>	Groseilles rouges	10,0	30
<i>Ribes uva-crispa L.</i>	Groseilles à maquereau	7,5	30
<i>Hippohae rhamnoides L</i>	Argousier	6,0	25
<i>Prunus spinosa L.</i>	Prunelles	6,0	25
<i>Prunus domestica L.</i> <i>subsp.domestica</i>	Prunes	12,0	50
<i>Prunus domestica L.</i> <i>subsp.domestica</i>	Pruneau	18,5	25
<i>Prunus domestica L.</i> <i>subsp.domestica</i>	Quetsches	12,0	25
<i>Sorbus aucuparia L.</i>	Sorbes	11,0	30
<i>Rosa sp L.</i>	Cynorhodons	9,0	40
<i>Prunus avium L.</i>	Cerises	20,0	25
<i>Prunus cerasus L.</i>	Cerises acides	13,5 - 14,0	25
<i>Prunus cerasus</i> <i>L.cv.Stevnsbaer</i>	Griotte	17,0	25
<i>Malpighia sp (Moc. & Sesse)</i>	Cerises des Antilles (Acerolox)	6,5	25
<i>Vaccinium myrtillus L.</i> <i>Vaccinium corymbosum L.</i> <i>Vaccinium angustifolium</i>	Myrtilles	10,0	40
<i>Sambucus</i>	Baies de sureau	10,5	50
<i>Rubus idaeus L.</i> <i>Rubus strigosus Michx</i>	Framboise rouge	8,0	40
<i>Rubus occidentalis L.</i>	Framboise noire	11,1	25
<i>Rubus ursinus Cham & Schldl</i>	Ronce framboise	10,0	25
<i>Prunus armeniaca L.e</i>	Abricots	11,2 - 11,5	40
<i>Fragaria x ananassa</i> <i>Dechense</i>	Fraises	7,0 - 7,5	40
<i>Morus sp.</i>	Mûres	9,0	30
<i>Rubus vitifolius x</i> <i>Rubus idaeus</i>	Mûres de young	10,0	25

<i>Rubus baileyani</i>			
<i>Vaccinium vitis-idaea L</i>	Airelles rouges	10,0	25
<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton <i>Vaccinium oxycoccos L.</i>	Airelles	7,5	30
<i>Cydonia oblonga Mill</i>	Coings	11,2	25
<i>Citrus limon (L) Burm f.</i>	Citrons et limettes	8,0	25
<i>Mangifera indica L</i>	Mangues	13,5	25
<i>Musa species incluant</i> <i>M. acuminata et</i> <i>M. paradisiaca</i>	Bananes	21,0	25
<i>Psidium guajava L.</i>	Goyaves	8,5	25
<i>Carica papaya L.</i>	Papayes		25
<i>Diospyros khaki Thunb</i>	Kaki		40
<i>Cucumis melo L.</i>	Melon	8,0	35
<i>Citrullus lanatus(Thunb.)</i> Matsum. & Nakai var. <i>Lanatus</i>	Pastèque	8,0	40
<i>Cocos nucifera L</i>	Noix de coco	5,0	25
<i>Litchi chinensis Sonn.</i>	Litchis	11,2	20
<i>Annona muricata L.</i>	Corossol	14,5	25
<i>Ficus carica L.</i>	Figue	18,0	25
<i>Phoenix dactylifera L.</i>	Datte	18,5	25
<i>Punica granatum L.</i>	Grenades	12,0	25
<i>Anacardium occidentale),</i>	Anacarde ou noix de cajou	11,5	25
<i>Spondia lutea L</i>	Caja	10,0	25
<i>Spondias tuberosa Arruda</i> ex Kost	Umbu	9,0	25
<i>Malus domestica Borkh</i>	Pommes	11,2 - 11,5	50
<i>Pyrus communis L</i>	Poires	11,9 - 12,0	40
<i>Prunus persica L. batsch</i> var. <i>persica</i>	Pêches	10,0 à - 10,5	40
<i>Prunus persica L Batsch</i> var. <i>nucipersica (Suckow)</i> c. K. Scheid	Nectarine	10,5	40
<i>Citrus reticulata Blanca</i>	Mandarine/Tangerine	11, 2 - 11,8	50
<i>Citrus paradisi, Citrus</i> <i>grandis</i>	Pamplemousse	10,0	50
<i>Citrus sinensis (L). Osbeck</i>	Agrumes, sauf citrons et limettes	11,2 - 11,8	50
<i>Anans comosus'(L.)</i> <i>Ananas sativis L. Schult. F</i>	Ananas	12,8	40
<i>Vitis Vinifera L ou ses</i> <i>hybrides</i> <i>Vitis Labrusca ou ses</i> <i>hybrides</i>	Raisin	15,9 - 16,0	50
<i>Lycopersicum esculentum</i> L.	Tomates	5,0	50