

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DE L'ENERGIE ET DES MINES

Arrêté du 13 Ramadhan 1443 correspondant au 14 avril 2022 modifiant l'arrêté du 19 Joumada Ethania 1443 correspondant au 22 janvier 2022 fixant la composition nominative des membres du conseil scientifique et pédagogique du centre de formation et d'appui à la sécurité nucléaire.

— — — — —

Par arrêté du 13 Ramadhan 1443 correspondant au 14 avril 2022, l'arrêté du 19 Joumada Ethania 1443 correspondant au 22 janvier 2022 fixant la composition nominative des membres du conseil scientifique et pédagogique du centre de formation et d'appui à la sécurité nucléaire, est modifié comme suit :

« (sans changement jusqu'à)

— Fayçal Si Fodil, représentant de l'institut diplomatique et des relations internationales ;

..... (le reste sans changement) ».

MINISTERE DES MOUDJAHIDINE ET DES AYANTS-DROIT

Arrêté du 19 Ramadhan 1443 correspondant au 20 avril 2022 portant nomination des membres du conseil d'administration du musée régional du moudjahid de Médéa.

— — — — —

Par arrêté du 19 Ramadhan 1443 correspondant au 20 avril 2022, les membres dont les noms suivent, sont nommés, en application des dispositions de l'article 9 du décret exécutif n° 08-170 du 7 Joumada Ethania 1429 correspondant au 11 juin 2008 portant création, organisation et fonctionnement des musées régionaux du moudjahid, au conseil d'administration du musée régional du moudjahid de Médéa, pour une période de trois (3) années, renouvelable :

— Belhadi Messaoud, représentant du ministre des moudjahidine et des ayants droit, président ;

— Meliani Abderaouf, représentant du ministère de la défense nationale ;

— Boutrik Mourad, représentant du ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire ;

— Rahmani Ahmed, représentant du ministre des finances ;

— Touati Ibrahim, représentant du ministre des affaires religieuses et des wakfs ;

— Sayd Mohamed Tahar, représentant du ministre du tourisme et de l'artisanat ;

— Ben Bouzid Zine Eddine, représentant du ministre de l'éducation nationale ;

— Taibi Adila, représentante de la ministre de la culture et des arts ;

— Dali Omar Ahmed, représentant du ministre de la communication ;

— Haissam Moussa, représentant du ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique ;

— Krache Tarek, représentant du ministre de la jeunesse et des sports ;

— Chaouati Ahmed, représentant de l'organisation nationale des moudjahidine ;

— El Awfi Mustapha, représentant de l'organisation nationale des enfants de chouhada ;

— Bouzina Elaid, représentant de l'organisation nationale des enfants de chouhada.

MINISTERE DE L'INDUSTRIE

Arrêté interministériel du 18 Chaâbane 1443 correspondant au 21 mars 2022 portant adoption du règlement technique relatif aux jus et nectars de fruits, jus de légumes et boissons aux jus de fruits et/ou de légumes.

— — — — —

Le ministre de l'industrie,

Le ministre du commerce et de la promotion des exportations,

Le ministre de l'agriculture et du développement rural, et

Le ministre de la santé,

Vu la loi n° 09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au 25 février 2009, modifiée et complétée, relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes ;

Vu le décret présidentiel n° 20-158 du 21 Chaoual 1441 correspondant au 13 juin 2020 portant création d'une agence nationale de sécurité sanitaire ;

Vu le décret présidentiel n° 21-281 du 26 Dhou El Kaâda 1442 correspondant au 7 juillet 2021, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992, modifié et complété, relatif au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 04-319 du 22 Chaâbane 1425 correspondant au 7 octobre 2004 fixant les principes d'élaboration, d'adoption et de mise en œuvre des mesures sanitaires et phytosanitaires ;

Vu le décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété, relatif à l'organisation et au fonctionnement de la normalisation, notamment son article 28 ;

Vu le décret exécutif n° 05-467 du 8 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 10 décembre 2005 fixant les conditions et les modalités de contrôle aux frontières de la conformité des produits importés ;

Vu le décret exécutif n° 11-125 du 17 Rabie Ethani 1432 correspondant au 22 mars 2011, modifié et complété, relatif à la qualité de l'eau de consommation humaine ;

Vu le décret exécutif n° 11-379 du 25 Dhou El Hidja 1432 correspondant au 21 novembre 2011 fixant les attributions du ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière ;

Vu le décret exécutif n° 12-203 du 14 Joumada Ethania 1433 correspondant au 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits ;

Vu le décret exécutif n° 12-214 du 23 Joumada Ethania 1433 correspondant au 15 mai 2012 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ;

Vu le décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur ;

Vu le décret exécutif n° 14-366 du 22 Safar 1436 correspondant au 15 décembre 2014 fixant les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 15-72 du 21 Rabie Ethani 1436 correspondant au 11 février 2015 portant création, missions, organisation et fonctionnement du comité national multisectoriel de prévention et de lutte contre les maladies non transmissibles ;

Vu le décret exécutif n° 15-172 du 8 Ramadhan 1436 correspondant au 25 juin 2015 fixant les conditions et les modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 16-299 du 23 Safar 1438 correspondant au 23 novembre 2016 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des objets et les matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux ;

Vu le décret exécutif n° 17-62 du 10 Joumada El Oula 1438 correspondant au 7 février 2017 relatif aux conditions et aux caractéristiques d'apposition de marquage de conformité aux règlements techniques ainsi que les procédures de certification de conformité ;

Vu le décret exécutif n° 17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de la mise à la consommation humaine des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 20-128 du 28 Ramadhan 1441 correspondant au 21 mai 2020 fixant les attributions du ministre de l'agriculture et du développement rural ;

Vu le décret exécutif n° 20-393 du 8 Joumada El Oula 1442 correspondant au 23 décembre 2020 fixant les attributions du ministre de l'industrie ;

Vu l'arrêté interministériel du 15 Joumada El Oula 1435 correspondant au 17 mars 2014 portant adoption du règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires « halal » ;

Vu l'arrêté du Aouel Rajab 1438 correspondant au 29 mars 2017 fixant les différents niveaux et procédures d'évaluation de la conformité ;

Arrêtent :

CHAPITRE 1^{er}

OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

Article 1^{er}. — En application des dispositions de l'article 28 du décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété, relatif à l'organisation et au fonctionnement de la normalisation, le présent arrêté a pour objet de fixer les spécifications techniques relatives aux jus et nectars de fruits, jus de légumes et boissons aux jus de fruits et/ou de légumes.

Art. 2. — Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux produits ci-après :

1. jus de fruits :
 - 1.1. jus de fruits pressé ;
 - 1.2. jus de fruits à base de concentré.
2. jus de fruits obtenu par extraction hydrique ;
3. jus de fruits déshydraté ;
4. concentré de jus de fruits ;
5. purée de fruits ;
6. concentré de purée de fruits ;
7. nectar de fruits ;
8. jus de légumes ;
9. jus de légumes à base de concentré ;
10. jus de légumes déshydraté ;

11. concentré de jus de légumes ;
12. purée de légumes ;
13. boissons aux jus de fruits et/ou de légumes.

CHAPITRE 2

DEFINITIONS

Art. 3. — Au sens des dispositions du présent arrêté, il est entendu par :

1. Jus de fruits : produit liquide non fermenté, mais fermentescible, tiré de la partie comestible de fruits frais, sains, parvenus au degré de maturité approprié ou de fruits conservés dans de saines conditions par des moyens adaptés et/ou par des traitements de surface post-récolte.

Il est obtenu par des procédés adaptés qui conservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles des jus du fruit dont il provient, il peut être trouble ou clair et peut contenir des substances aromatiques et des composés volatils restitués, à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruits et soient obtenus par des moyens physiques adaptés.

1.1. Jus de fruits pressé : produit pressé directement par des procédés d'extraction mécaniques.

1.2. Jus de fruits à base de concentré : produit obtenu en reconstituant du jus de fruits concentré, tel que défini au point 4. du présent article, avec de l'eau potable.

2. Jus de fruits obtenu par extraction hydrique : produit obtenu par diffusion dans l'eau :

- du fruit à pulpe entier, dont le jus ne peut être extrait par aucun procédé physique, ou
- du fruit entier déshydraté.

3. Jus de fruits déshydraté : produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou de plusieurs espèces de fruits par l'élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution.

4. Concentré de jus de fruits : produit obtenu après élimination physique de l'eau en quantité suffisante pour porter la valeur Brix à un niveau supérieur de 50%, au moins, à la valeur Brix établie pour le jus reconstitué du même fruit tel que prévue à l'annexe 1 du présent arrêté.

5. Purée de fruits : produit destiné à la production de jus et de nectars de fruits, non fermenté, mais fermentescible, obtenu par des procédés appropriés, par exemple en passant au tamis ou en broyant la partie comestible du fruit entier ou pelé sans en prélever le jus.

6. Concentré de purée de fruits : produit destiné à la production de jus et de nectars de fruits, obtenu par élimination physique de l'eau de la purée de fruits en quantité suffisante pour accroître la valeur Brix d'au moins 50% par rapport à la valeur Brix établie pour le jus reconstitué du même fruit tel que prévue à l'annexe 1 du présent arrêté.

7. Nectar de fruits : produit non fermenté, mais fermentescible, obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans addition de sucres et/ou de miel, tels que définis à l'article 6 ci-dessous, point (a), à du jus de fruits, du jus de fruits à base de concentré, du jus de fruits obtenu par extraction hydrique, du jus de fruits déshydraté, du concentré de jus de fruits, de la purée de fruits ou concentrée de purée de fruits.

8. Jus de légumes : produit liquide non fermenté mais fermentescible ou le produit ayant subi une fermentation lactique destiné à la consommation directe, obtenu par extraction de la partie comestible d'un ou de plusieurs légumes sains et propres, conservé, exclusivement, par des procédés physiques appropriés.

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

10. Jus de légumes déshydraté : produit dont on a pratiquement retiré la totalité de l'eau par un procédé physique approprié.

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

12. Purée de légumes : produit destiné à la production de jus de légumes, non fermenté, mais fermentescible ou ayant subi une fermentation lactique obtenu par tamisage de la partie comestible du légume, sans élimination du jus.

13. Boisson au jus de fruits et/ou de légumes : produit gazéifié ou non, préparé à partir d'eau potable et de jus de fruits et/ou de légumes et/ou de concentré de jus de fruits et/ou de légumes, conformément à l'article 11 du présent arrêté.

14. Pulpes ou cellules : 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.

15. Brix : est la valeur déterminant la teneur en matière sèche soluble du jus telle que prévue par la réglementation en vigueur, ou à défaut par les normes reconnues au plan international.

CHAPITRE 3

DISPOSITIONS SPECIFIQUES AUX JUS ET NECTARS DE FRUITS, JUS DE LEGUMES ET BOISSONS AUX JUS DE FRUITS ET/OU DE LEGUMES

Section 1

Jus et nectars de fruits

Art. 4. — Les jus et les nectars de fruits doivent répondre aux exigences suivantes :

(a) Les fruits dont proviennent le jus de fruits doivent être sains, parvenus à un degré de maturation approprié et frais ou bien conservés par des moyens physiques ou par un ou plusieurs traitements appliqués, conformément à la réglementation en vigueur ou à défaut aux normes reconnues à l'échelle internationale.

(b) Dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe. Toutefois, le jus de lime 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.

(c) Lorsque les jus de fruits sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne sont pas incorporées dans le jus. Cette disposition ne s'applique pas dans les cas où les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne peuvent être éliminés par les bonnes pratiques de fabrication.

(d) Les jus de fruits et les nectars de fruits doivent avoir la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques du jus de la variété de fruits dont ils proviennent.

(e) Pour les jus de fruits pressés directement, la valeur Brix est celle du jus tel qu'extrait du fruit et la teneur en matière sèche soluble du jus non concentré ne doit pas être modifiée, sauf s'il est mélangé avec du jus de même type de fruit.

(f) Lorsqu'un jus est fabriqué à partir d'un fruit non indiqué dans la liste figurant à l'annexe 1 du présent arrêté, il doit être conforme à toutes les dispositions du présent arrêté.

(g) Le jus de fruits reconstitué et la purée de fruit reconstituée doivent être préparés de façon à respecter la valeur Brix minimale indiquée dans l'annexe 1 du présent arrêté, sans compter la matière sèche de tout ingrédient facultatif ou additif alimentaire ajouté.

Pour le jus de fruits reconstitué, si aucune valeur Brix n'est spécifiée à l'annexe 1 du présent arrêté pour le jus de fruits reconstitué, la teneur minimale en matière sèche soluble exprimée en degré Brix sera calculée sur la base de celle correspondant au jus de fruits non concentré utilisé pour obtenir le concentré.

(h) 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 des fruits dont il proviennent.

(i) La teneur minimale en jus et/ou pulpe des nectars de fruits doit être conforme aux valeurs fixées à l'annexe 1 du présent arrêté.

(j) Le fruit dont provient le jus ou le nectar, ne doit pas conserver de l'eau provenant des opérations de lavage, d'étuvage ou d'autres préparatifs qui ne sont pas inévitables sur le plan technique.

(k) 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.

(l) Les espèces correspondant aux noms botaniques figurant à l'annexe 1 du présent arrêté, sont celles qui doivent être utilisées pour obtenir des jus de fruits, purées de fruits et nectars de fruits portant le nom courant du fruit d'origine. Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas à cette annexe, le nom botanique ou courant, du fruit est utilisé.

Art. 5. — Les opérations ci-après, peuvent être utilisées pour la fabrication des jus et des nectars de fruits :

(a) Le mélange de jus de fruits et de purée de fruits est autorisé dans la production de jus de fruits.

(b) Le mélange de jus de fruits et/ou de jus de fruits concentré avec de la purée de fruits et/ou la purée de fruits concentrée est autorisé dans la production de jus de fruits préparé à base de concentré (reconstitué) et les nectars de fruits.

(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 même espèces est autorisé dans la production de nectars de fruits.

(d) Des substances aromatiques, des composés aromatisants volatils, de la pulpe et des cellules, qui doivent tous avoir été obtenus à partir du même type de fruit et par des moyens physiques adaptés, peuvent être ajoutés aux produits définis à l'article 3 (points 1, 2, 3, 4, 5 et 7) ci-dessus.

(e) Des substances aromatiques, des composés aromatisants volatils, qui doivent tous avoir été obtenus à partir du même type de fruit et par des moyens physiques adaptés, peuvent être ajoutés aux concentrés de purée de fruits.

(f) Pour la production du jus destiné à être concentré, des procédés adaptés sont utilisés et peuvent être associés à la diffusion concomitante de cellules ou de pulpe de fruits dans l'eau, à condition que les matières sèches solubles du fruit dont l'eau a été extraite, soient ajoutées au jus d'origine avant concentration.

(g) Les jus de fruits obtenus par extraction hydrique peuvent être concentrés et reconstitués et dont la teneur en matière sèche du produit fini doit être conforme à la valeur Brix minimale fixée à l'annexe 1 du présent arrêté.

(h) Dans le cas de la fabrication de nectars de fruits sans addition de sucres ou à faible valeur énergétique, les sucres peuvent être remplacés, partiellement ou totalement, par des édulcorants conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 6. — Seuls les ingrédients cités ci-après, sont autorisés dans la fabrication des jus de fruits et nectars de fruits :

(a) Les sucres tels que prévus à l'article 12 du présent arrêté et/ou de miel, peuvent être ajoutés uniquement aux nectars de fruits définis à l'article 3 ci-dessus, dans une quantité ne dépassant pas 20 % en poids par rapport au poids total du produit fini.

(b) L'eau potable telle que définie à la réglementation en vigueur relative à l'eau destinée à la consommation humaine.

(c) Le sel alimentaire, les épices et les herbes aromatiques et leurs extraits naturels peuvent être ajoutés uniquement au jus de tomate avec des concentrations conformes aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

(d) Dans le but de corriger le goût acide, le jus de citron (*Citrus limon* (L.) Burm. F. *Citrus limonum* Risso) et/ou le jus de lime (*Citrus aurantifolia* (Christm.)) jusqu'à 3 g/l dans les produits définis à l'article 3 (points 1, 2, 3, 4, 5 et 6) ci-dessus et jusqu'à 5 g/l dans les nectars de fruits, exprimé en acide citrique anhydre.

(e) Dans le jus d'orange, le jus de *Citrus reticulata* et/ou hybrides avec *reticulata* dans des proportions n'excédant pas 10% des matières sèches solubles du jus d'orange.

(f) Dans le jus de raisin, les sels d'acides tartriques restitués.

Art. 7. — Les produits définis à l'article 3 ci-dessus points (1, 2, 3, 4, 5 et 6) ne doivent subir aucun ajout de sucres tels que prévus à l'article 12 ci-dessous, de miel, d'édulcorants et d'arômes artificiels.

Art. 8. — Les valeurs Brix minimales pour les jus et purées de fruits reconstitués et les teneurs minimales en jus et/ou pulpe des nectars de fruits, sont fixées en annexe 1 du présent arrêté.

Section 2

Jus de légumes

Art. 9. — Le jus de légumes et le concentré de jus de légumes doivent répondre aux exigences suivantes :

(a) les légumes dont provient le jus de légumes et les concentrés de jus de légumes doivent être sains, mûrs, frais et conservés exclusivement par des moyens physiques ;

(b) le jus de légumes et le concentré de jus de légumes doivent posséder la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques des légumes dont ils proviennent ;

(c) les peaux, les graines et autres parties plus grossières des légumes doivent être éliminées ;

(d) le jus de légumes peut être clair, trouble ou pulpeux ;

(e) les légumes ne doivent pas avoir retenu plus d'eau qu'il est technologiquement inévitable ;

(f) la teneur du jus en matière sèche soluble totale provenant du légume doit correspondre à la teneur naturelle du légume utilisé ;

(g) la teneur minimale en % masse des jus de légumes suivants, doit être comme suit :

- jus de céleri : 6,5% ;
- jus de carotte : 7,0% ;
- jus de betterave rouge : 7,5%.

(h) les jus de légumes obtenus par reconstitution doivent contenir des teneurs minimales de 1% masse supérieure aux teneurs citées ci-dessus ;

(i) le concentré de jus de légumes destiné au consommateur final, doit avoir une teneur en matière sèche soluble totale, provenant du légume, au moins, égal au double de celle du jus de légumes ;

(j) le jus de légumes préparé à base de concentré de jus de légumes (reconstitué), doit satisfaire aux exigences applicables aux jus de légumes utilisés.

Art. 10. — Les opérations ci-après, peuvent être utilisées pour la fabrication de jus de légumes, de concentré de jus de légumes et de jus de légumes à base de concentré :

(a) le mélange de jus de légumes d'une même espèce et de variétés différentes ;

(b) le mélange de plusieurs jus de légumes d'espèces différentes ;

(c) l'adjonction de sel de qualité alimentaire, d'épices naturelles, d'herbes aromatiques ou de leurs extraits et/ou d'arômes naturels ;

(d) l'adjonction de vinaigre sauf dans les jus de légumes traités par fermentation à l'acide lactique ;

(e) le jus de légumes peut être concentré et reconstitué avec de l'eau potable ;

(f) l'adjonction des sucres tels que prévus à l'article 12 ci-dessous et/ou de miel avec une teneur ne dépassant pas 50 g/kg du poids total du produit fini ;

(g) les constituants volatils naturels peuvent être restitués aux jus de légumes ;

(h) l'adjonction de purée de légumes et/ou de concentré de jus de légumes dans le jus de légumes ;

(i) l'adjonction des fruits et des produits à base de fruits dont les principaux éléments du fruit n'ont pas été extraits.

Section 3

Boissons aux jus de fruits et/ou de légumes

Art. 11. — Les boissons au jus de fruits et/ou de légumes définies à l'article 3 ci-dessus, doivent répondre aux exigences suivantes :

(a) la proportion de jus de fruits et/ou de légumes dans le produit fini doit être, au moins, 10% masse sous la forme de jus de fruits et/ou de légumes, de jus de fruits et/ou de légumes préparé à base de concentré ou un mélange de ces composants pour tous les fruits et les légumes ;

(b) les boissons au jus de fruits préparées exclusivement à partir de jus de citron et/ou de jus de lime doivent contenir, au moins, 6% masse de jus de citron et/ou de jus de lime dans le produit fini ;

(c) peuvent être ajoutés à titre facultatif, en plus de 10% de jus de fruits et/ou de légumes cité ci-dessous :

- des pulpes de fruits ou de légumes, fruits et/ou de légumes broyés ou parties comestibles de fruits et/ou de légumes ainsi que les extraits végétaux d'origine naturelle suivants : arômes naturels de fruits ou de légumes ou de plantes ou tous les éléments de fruits, plantes ou légumes, huiles essentielles et de sel de qualité alimentaire ;

- des sucres tels que prévus à l'article 12 ci-dessous et/ou de miel avec une teneur ne dépassant pas 10,5% masse du produit fini.

Chapitre 4

Dispositions générales

Art. 12. — Les sucres visés par le présent arrêté doivent être conformes à la réglementation en vigueur ou à défaut aux normes internationales reconnues et englobent les sucres présentant une humidité inférieure à 2%, à savoir, le sucre, le dextrose anhydre, le glucose et le fructose et les sirops, à savoir, le sucre liquide, la solution de sucre inverti, le sirop de sucre inverti, le sirop de fructose, le sucre de canne liquide, l'isoglucose et le sirop à teneur élevée en fructose.

Art. 13. — L'adjonction des nutriments essentiels tel que les vitamines et les sels minéraux est autorisée dans les produits définis à l'article 3 ci-dessus, conformément à la réglementation en vigueur ou à défaut aux normes reconnues à l'échelle internationale.

Art. 14. — Toute manipulation, traitement ou transformation pour la fabrication des produits visés par le présent arrêté, doit être effectué exclusivement avec une eau potable, telle que définie par la réglementation en vigueur relative à l'eau destinée à la consommation humaine.

Art. 15. — L'utilisation des auxiliaires technologiques dans la production des produits objet du présent arrêté, doit être conforme à la réglementation en vigueur ou à défaut aux normes reconnues à l'échelle internationale.

Art. 16. — Les auxiliaires technologiques doivent être utilisés en tenant compte de leur potentiel allergène. En cas de transfert dans le produit fini, ces auxiliaires technologiques doivent faire l'objet d'une déclaration d'ingrédients, conformément à la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur.

Art. 17. — Les auxiliaires technologiques autorisés dans la fabrication des jus de fruits et nectars de fruits, sont fixés à l'annexe 2 du présent arrêté.

Art. 18. — La teneur d'éthanol, issue de la fermentation, dans les produits finis objet du présent arrêté, ne doit pas dépasser 0,1%.

Art. 19. — Les produits objet du présent arrêté, ne doivent présenter aucun risque pour la santé du consommateur et doivent répondre aux exigences prévues par la réglementation en vigueur, notamment celles relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants, aux spécifications microbiologiques, aux objets et aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et à l'hygiène et la salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.

Chapitre 5

Information du consommateur

Art. 20. — Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur relatives à l'information du consommateur, l'étiquetage des jus de fruits, des purées de fruits, des nectars de fruits et des jus de légumes objet du présent arrêté, doit comporter :

1. La dénomination de vente de l'un des produits suivants :

- **jus de...** « compléter par l'énumération du ou des fruits utilisés » ;
- **concentré de jus de** « compléter par l'énumération du ou des fruits utilisés » ;
- **jus de** « compléter par l'énumération du ou des fruits utilisés » obtenu par extraction hydrique ;
- **jus de** « compléter par l'énumération du ou des fruits utilisés » déshydraté ;
- **purée de** « compléter par l'énumération du ou des fruits utilisés » ;
- **concentré de purée de** « compléter par l'énumération du ou des fruits utilisés » ;
- **nectar de** « compléter par l'énumération du ou des fruits utilisés » ;
- **jus de ...** « compléter par l'énumération du ou des légumes utilisés » ;
- **concentré de jus de** « compléter par l'énumération du ou des légumes utilisés » ;
- **jus de** « compléter par l'énumération du ou des légumes utilisés » déshydraté.

Des appellations correspondant à des variétés différentes peuvent être utilisées à côté du nom courant du fruit ou de légume sur l'étiquetage, lorsque cette indication supplémentaire ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

2. En cas de mélange de jus de plusieurs fruits, sauf en cas d'emploi de jus de citron et/ou de lime dans les conditions fixées à l'article 6 ci-dessus, l'énumération des fruits utilisés dans la dénomination de vente de produit, doit être dans l'ordre décroissant du poids (m/m) des jus de fruits ou purées de fruits mis en œuvre, telle qu'elle figure dans la liste des ingrédients ;

3. Pour les jus de fruits fabriqués à partir de trois (3) fruits ou plus, l'énumération des fruits utilisés dans la dénomination de vente, peut être remplacée par la mention « **mélange de jus de fruits** » ou « **mélange de jus de plusieurs fruits** », ou par la mention « **cocktail de fruits** », ou par une mention similaire ou par la mention du nombre de fruits utilisés ;

4. En cas de mélange de jus de plusieurs légumes, l'énumération des légumes utilisés dans la dénomination de vente de produit, doit être dans l'ordre décroissant du poids (m/m) des jus de légumes mis en œuvre, tel qu'elle figure dans la liste des ingrédients, la dénomination « **cocktail de jus de légumes** » ou « **mélange de jus de légumes** » peut être également utilisée, à condition qu'elle soit suivie de l'énumération des légumes utilisés dans la même condition susmentionnée ;

5. Pour les jus de fruits, les nectars de fruits et les mélanges jus et nectar de fruits, si le produit contient du jus concentré et de l'eau ou s'il est préparé à partir de jus concentré et d'eau, ou s'il est un mélange de concentré de jus de fruit et de nectar ou de jus de fruit directement pressé, la dénomination de vente du produit, doit être complétée par l'indication « **préparé à base de concentré** » ou « **reconstitué** », en même caractères de la dénomination de vente ;

6. Pour le concentré de jus de fruits ou le concentré de jus de légumes ou le jus de fruits ou de légumes déshydraté, l'indication de la quantité d'eau à ajouter pour reconstituer le produit ;

7. Pour les jus de fruits déshydraté et les jus de légumes déshydraté, le qualificatif « **déshydraté** » dans la dénomination de vente, peut être remplacé par la mention « **en poudre** » et, peut être accompagnée ou remplacée par l'indication du traitement spécifique utilisé (exemple : lyophilisé) ;

8. Pour les jus de légumes, si le produit est préparé à partir de concentré de jus de légumes, la dénomination de vente du produit, doit être complétée par l'indication « **préparé à base de concentré** » ou « **reconstitué** », en même caractères que ceux de la dénomination de vente ;

9. Pour les jus de légumes et les concentrés de jus de légumes ayant subi une fermentation lactique, la dénomination de vente du produit, doit être complétée par l'indication « **ayant subi une fermentation lactique** ». Cette disposition s'applique au mélange de jus de fruits et de jus de légumes ayant subi une fermentation lactique ;

10. Pour le jus constitué d'un mélange de jus de fruits et de jus de légumes, la dénomination de vente du produit, doit être complétée par l'énumération des fruits et des légumes utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus de fruits et jus de légumes utilisés, la dénomination « **cocktail de jus de fruits et de jus de légumes** » peut être également utilisée ;

11. Pour le jus constitué d'un mélange de jus de fruits et de jus de légumes, l'étiquetage du 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 ;

12. Dans le cas où le sucre a été ajouté pour la fabrication des jus de légumes, des concentrés de jus de légumes et des mélanges de jus de fruits et jus de légumes, la dénomination de vente doit être complétée par la mention « **sucré** » ou « **avec adjonction de sucre** » avec l'indication de la teneur en sucre ajouté en pourcentage (%) du produit fini sur l'étiquetage ;

13. Pour les jus de tomates et les jus de légumes qui contiennent des ingrédients facultatifs ajoutés tel que prévu dans les articles 6 et 10 ci-dessus, la mention « **épicé** » ou « **salé** » ou le nom courant de l'herbe aromatique utilisée, doivent figurer sur l'étiquette à proximité de la dénomination de vente du produit, cette disposition s'applique au mélange de jus de fruits et de jus de légumes dans les conditions susmentionnées ;

14. Pour les jus de légumes et les nectars de fruits contenant un ou plusieurs édulcorants, la dénomination de vente doit être suivie de la mention « **produit édulcoré sans sucres ajoutés** », si ces produits contiennent à la fois des sucres et/ou du miel ajouté et un ou plusieurs édulcorants, la dénomination de vente doit être suivie de la mention « **produit édulcoré partiellement sucré** » ;

15. Pour les nectars 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 ... %** » complétée par la valeur en pourcentage, calculée sur une base volume/volume, placée à proximité immédiate de la dénomination de vente du produit, en caractères bien visibles et lisibles d'une taille d'écriture qui ne doit pas être inférieure à la moitié de celle des caractères utilisés pour la dénomination de vente du produit ;

16. L'indication de la quantité de toute substance nutritive pour laquelle une allégation nutritionnelle est faite ;

17. La mention « **gazéifié** » ou « **pétillant** » à proximité de la dénomination de vente du produit, lorsque la teneur en anhydride carbonique est supérieure à 2 g/l.

Art. 21. — En cas d'utilisation d'une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres au nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, elle ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes, y compris les édulcorants au sens de la réglementation en vigueur relative aux additifs alimentaires. Lorsque des sucres sont naturellement présents dans le nectar de fruits, la mention « **contient des sucres naturellement présents** » doit être indiquée à proximité de la dénomination de vente du produit.

Art. 22. — La dénomination de vente des produits visés à l'article 21 ci-dessus, peut être accompagnée de l'un des qualificatifs relatifs à des critères de qualité définis ci-dessous :

— « **frais** » : si le jus de fruits ou le jus 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 le jus de légumes ou la purée de fruits n'a subi l'addition d'aucune matière quelconque autorisée et n'a été obtenu ni par concentration ni à partir de concentrés de jus de fruits ou de concentrés de jus de légumes ou de purée de fruits concentrée ;

— « **100 % jus** » : si le jus de fruits ou le jus de légumes a été obtenu à partir de concentré de jus de fruits ou de jus de légumes et s'il n'a été additionné d'aucun additif alimentaire ou sel et de sucre pour le jus de légumes ;

— « **teneur en fruits 100 %** » : si le jus de fruits est obtenu à partir de concentré de jus de fruits sans addition d'additifs alimentaires.

Art. 23. — Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur, l'étiquetage des boissons aux jus de fruits et/ou de légumes, doit comporter :

— La dénomination de vente « **Boissons aux jus de ...** », complétée par l'énumération du ou des fruits et/ou légumes utilisés. Peuvent être également utilisées, l'une des dénominations de vente suivantes : « **Boisson aux fruits** » ou « **Boisson aux légumes** » ou « **Boisson à la pulpe de fruits** » ou « **Boisson à la pulpe de légumes** » ou « **Boisson à la purée de fruits** » ou « **Boisson à la purée de légumes** », à condition que le produit répond aux mêmes exigences fixées par le présent arrêté, pour les boissons aux jus de fruits et/ou de légumes ;

— Lorsque plusieurs jus de fruits et/ou de légumes sont mis en œuvre pour la fabrication des boissons aux jus de fruits et/ou de légumes, sauf en cas d'emploi de jus de citron et/ou de lime dans les conditions fixées à l'article 6 ci-dessus, l'énumération des fruits et/ou de légumes utilisés dans la dénomination de vente du produit, doit être dans l'ordre décroissant du poids (masse/masse) des jus de fruits et/ou de légumes utilisés, telle qu'elle figure dans la liste des ingrédients. Cette dénomination peut être remplacée par la mention « **Boisson cocktail de fruits et/ou de légumes** » ou « **Boisson aux jus de fruits et/ou de légumes Cocktail** » ;

Le nom du fruit et/ou de légume figurant dans la liste des ingrédients, doit avoir une proportion entrant dans la composition au moins égale à 2% du total des fruits et/ou des légumes présents dans la boisson. Dans le cas contraire, la mention « **autres fruits** » ou « **autres légumes** » est admise.

— L'indication de la proportion de jus de fruits et/ou de légumes dans le produit fini, en pour-cent masse, sans compter les ingrédients facultatifs ajoutés tels que fixés à l'article 11 ci-dessus ;

— Pour les boissons aux jus constituées d'un mélange de jus de fruits et de jus de légumes, l'étiquetage du produit doit préciser la nature des fruits et des légumes le composant et l'indication des pourcentages des jus de fruits et des jus de légumes entrant dans sa fabrication, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale ;

— Dans le cas où les sucres ont été ajoutés pour la fabrication des boissons aux jus de fruits et/ou de légumes, la dénomination de vente doit être complétée par la mention « **sucré** » ou « **avec adjonction de sucre** » avec l'indication de la teneur en sucres ajoutés en pourcentage (%) dans le produit fini sur l'étiquetage ;

— Pour les boissons aux jus de fruits et/ou de légumes contenant un ou plusieurs édulcorants autorisés par la réglementation en vigueur relative aux additifs alimentaires, la dénomination de vente du produit doit être suivie de la mention « **produit édulcoré sans sucres ajoutés** », si ces produits contiennent à la fois des sucres et/ou de miels ajoutés et un ou plusieurs édulcorants, la dénomination de vente doit être suivie de la mention « **produit édulcoré partiellement sucré** » ;

— La mention « **gazéifié** » ou « **pétillant** » à proximité de la dénomination de vente de produit, lorsque la teneur en anhydride carbonique est supérieure à 2 g/l ;

— L'indication de la quantité de toute substance nutritive pour laquelle une allégation nutritionnelle est faite.

Art. 24. — L'étiquetage des produits définis à l'article 3 ci-dessus, qui ne sont pas destinés au consommateur final, doit porter les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur.

Pour les jus de fruits concentrés qui ne sont pas destinés au consommateur final et qui contiennent du jus de citron ou du jus de lime ou d'acidifiants ajoutés conformément à la réglementation en vigueur en matière d'additifs alimentaires, la mention indiquant la présence de ces produits doit figurer sur l'emballage ou sur le document accompagnant le produit.

Art. 25. — La reconstitution des jus de fruits, des jus de fruits obtenus par extraction hydrique, des jus de fruits déshydratés, des concentrés de jus de fruits, des nectars de fruits, des jus de légumes, des jus de légumes déshydratés ou des concentrés de jus de légumes dans leurs état d'origine, et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération conformément aux dispositions du présent arrêté, n'entraîne pas l'obligation de mentionner sur l'étiquetage, la liste des ingrédients utilisés à cette fin.

Art. 26. — La pulpe et les cellules ajoutées au jus de façon que les quantités totales dépassent celles présentes normalement dans le jus doivent être déclarées dans la liste des ingrédients.

Les substances aromatiques, les composés aromatisants volatils, la pulpe et les cellules ajoutés au nectar de façon que les quantités totales dépassent celles présentes normalement dans le jus, doivent être déclarés dans la liste des ingrédients.

Art. 27. — La déclaration de la présence dans la liste des ingrédients d'acide ascorbique, lorsque celui-ci est utilisé comme antioxydant, ne constitue pas en soi une allégation relative à la teneur du produit en « vitamine C ».

Art. 28. — La représentation graphique de fruits ou de légumes sur l'étiquette ne doit pas induire le consommateur en erreur quant aux fruits et légumes utilisés pour la fabrication des produits objet du présent arrêté.

Art. 29. — Les intervenants concernés doivent se conformer aux dispositions du présent arrêté dans un délai d'une (1) année, à compter de sa date de publication au *Journal officiel*.

Art. 30. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 18 Chaâbane 1443 correspondant au 21 mars 2022.

Le ministre
de l'industrie

Le ministre du commerce
et de la promotion des exportations

Ahmed ZEGHDAR

Kamel REZIG

Le ministre de l'agriculture
et du développement rural

Le ministre de la santé

Mohamed Abdelhafid HENNI

Abderrahmane
BENBOUZID

ANNEXE 1

Valeur Brix minimale pour les jus et purées de fruits reconstitués et teneur minimale en jus et/ou pulpe des nectars de fruits (% v/v) à 20 °C

Nom botanique	Nom courant du fruit	Valeur Brix minimale pour le jus de fruits reconstitués et les purées reconstituées	Teneur minimale en jus et/ou en pulpe des nectars de fruits (% v/v)
<i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson	Kiwi	6,2	(-) ⁽¹⁾
<i>Anacardium occidentale</i> (L.)	Anacarde ou noix de cajou	11,5	25,0
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill <i>Ananas sativis</i> (L.) Schult. F	Ananas	12,8 ⁽²⁾	40,0
<i>Annona muricata</i> (L.)	Corossol	14,5	25,0
<i>Annona squamosa</i> (L.)	Pomme cannelle	14,5	25,0
<i>Averrhoa carambola</i> (L.)	Carambole	7,5	25,0
<i>Carica papaya</i> (L.)	Papaye	(-) ⁽¹⁾	25,0
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai var. <i>Lanatus</i>	Pastèque	8,0	40,0
<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) (Swingle)	Lime	8,0 ⁽²⁾	25,0
<i>Citrus aurantium</i> (L.)	Bigarade (Orange amère)	(-) ⁽¹⁾	50,0
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f. <i>Citrus limonum</i> Risso	Citron	8,0 ⁽²⁾	25,0
<i>Citrus paradisi</i> Macfad	Pomélo	10,0 ⁽²⁾	50,0
<i>Citrus paradisi</i> x <i>Citrus grandis</i> (L.)	Pamplemousse (« Oroblanco »)	10,0	50,0
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Mandarine /Tangerine	11,8 ⁽²⁾	50,0
<i>Citrus sinensis</i> (L.)	Orange	11,2 ⁽²⁾	50,0
<i>Cocos nucifera</i> (L.) ⁽³⁾	Noix de coco	5,0	25,0
<i>Cucumis melo</i> (L.)	Melon	8,0	35,0
<i>Cucumis melo</i> (L.) subsp. <i>melo</i> var. <i>Inodorus</i> H. Jacq.	« Casaba Melon »	7,5	25,0
<i>Cucumismelo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq	Melon d'hiver	10,0	25,0
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Coing	11,2	25,0
<i>Diospyros kaki</i> Thunb.	Kaki	12,1	40,0
<i>Empetrum nigrum</i> (L.)	Camarine noire	6,0	25,0
<i>Eriobotrya japonica</i>	Nèfle du Japon	6,1	(-) ⁽¹⁾
<i>Eugenia uniflora</i> Rich.	Cerise de Suriname	6,0	25,0
<i>Ficus carica</i> (L.)	Figue	18,0	25,0
<i>Fragaria x. ananassa</i> Duchense (<i>Fragaria chiloensis</i> <i>Duchesne</i> x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)	Fraise	7,5	40,0
<i>Genipa americana</i>	Genipap	17,0	25,0
<i>Hippophae elaeagnaceae</i>	Argousier faux-nerprun	(-) ⁽¹⁾	25,0
<i>Hippophae rhamnoides</i> (L.)	Argousier	6,0	25,0
<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	Litchi	11,2	20,0
<i>Lycopersicum esculentum</i> (L.)	Tomate	5,0	50,0
<i>Malpighia</i> sp. (Moc. & Sesse)	Acerolox (Cerise des Antilles)	6,5	25,0
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Pomme	11,5	50,0

ANNEXE 1 (suite)

Nom botanique	Nom courant du fruit	Valeur Brix minimale pour le jus de fruits reconstitués et les purées reconstituées	Teneur minimale en jus et/ou en pulpe des nectars de fruits (% v/v)
<i>Malus prunifolia</i> (Willd.) Borkh. <i>Malus sylvestris</i> Mill.	Pommetier	15,4	25,0
<i>Mangifera indica</i> (L.)	Mangue	13,5	25,0
<i>Morus</i> sp.	Mûre	(-) ⁽¹⁾	30,0
<i>Musa species</i> y compris <i>M. acuminata</i> et <i>M. paradisiaca</i> mis à part les autres plantains	Banane	21,0	25,0
<i>Pasifloraedulis</i> Sims. f. <i>Edulus</i> <i>Passifloraedulis</i> Sims. f. <i>Flavicarpa</i> O. Def.	Fruit de la passion	12 ⁽²⁾	25,0
<i>Phoenix dactylifera</i> (L.)	Datte	18,5	25,0
<i>Prunus armeniaca</i> (L.)	Abricot	11,5	40,0
<i>Prunus avium</i> (L.)	Cerise	20,0	25,0
<i>Prunus cerasus</i> (L.)	Cerise acide	14,0	25,0
<i>Prunus cerasus</i> (L.) cv. Stevnsbaer	Griotte	17,0	25,0
<i>Prunus domestica</i> (L.) subsp. <i>domestica</i>	Prune	12,0	50,0
<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>	Pruneau	18,5	25,0
<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>	Quetsche	12,0	25,0
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Nucipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid.	Nectarine	10,5	40,0
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	Pêche	10,5	40,0
<i>Prunus spinosa</i> (L.)	Prunelle	6,0	25,0
<i>Psidium guajava</i> (L.)	Goyave	8,5	25,0
<i>Punica granatum</i> (L.)	Grenade	12,0	25,0
<i>Pyrus communis</i> (L.)	Poire	12,0	40,0
<i>Ribes nigrum</i> (L.)	Cassis	11,0	30,0
<i>Ribes rubrum</i> (L.)	Groseille rouge	10,0	30,0
<i>Ribes rubrum</i> (L.)	Groseille blanche	10,0	30,0
<i>Ribes uva-crispa</i>	Groseille rouge	(-) ⁽¹⁾	30,0
<i>Ribes uva-crispa</i> (L.)	Groseille à maquereaux	7,5	30,0
<i>Ribes uva-crispa</i> (L.)	Groseille blanche	(-) ⁽¹⁾	30,0
<i>Rosa canina</i> L.	« Cynorrhodon »	(-) ⁽¹⁾	40,0
<i>Rosa</i> sp. L.	Cynorrhodon / Églantier / Rose de chien	9,0	40,0
<i>Rubus chamaemorus</i> (L.)	Mûre des ronces	9,0	30,0
<i>Rubus chamaemorus</i> (L.) Morushybrid	Mûre des ronces / Mûre	(-) ⁽¹⁾	40,0
<i>Rubus fruticosus</i> (L.)	Mûre sauvage	9,0	30,0
<i>Rubus hispidus</i> (d'Amérique du Nord) <i>R. caesius</i> (d'Europe)	Ronce bleue	10,0	25,0
<i>Rubus idaeus</i> (L.) <i>Rubus strigosus</i> Michx.	Framboisier / Framboisier d'Amérique / Framboise (rouge)	8,0	40,0
<i>Rubus loganobaccus</i> (L.) H. Bailey	Ronce-framboise	10,5	25,0
<i>Rubus occidentalis</i> (L.)	Framboisier de Virginie / Framboise (noire)	11,1	25,0
<i>Rubus ursinus</i> Cham. & Schltdl	Ronce-framboise	10,0	25,0
<i>Rubus vitifolius</i> x <i>Rubus idaeus</i> <i>Rubus baileyanus</i>	Mûre de Young	10,0	25,0

ANNEXE 1 (suite)

Nom botanique	Nom courant du fruit	Valeur Brix minimale pour le jus de fruits reconstitués et les purées reconstituées	Teneur minimale en jus et/ou en pulpe des nectars de fruits (% v/v)
<i>Sambucus nigra</i> (L.) <i>Sambucus canadensis</i> .	Sureau / Sureau noir	10,5	50,0
<i>Sorbus aucuparia</i> (L.)	Sorbe	11,0	30,0
<i>Sorbus domestica</i>	Sorbier / Cormier	(-) ⁽¹⁾	30,0
<i>Spondia lutea</i> (L.)	« Cajá »	10,0	25,0
<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost.	« Umbu »	9,0	25,0
<i>Tamarindus indica</i>	Tamarin	13,0	Teneur suffisante pour atteindre une acidité minimale de 0,5
<i>Theobroma cacao</i> (L.)	Pulpe de cacao	14,0	50,0
<i>Theobroma grandiflorum</i> (L.)	« Cupuaçu »	9,0	35,0
<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton <i>Vaccinium oxycoccos</i> (L.)	Airelle	7,5	30,0
<i>Vaccinium myrtillus</i> (L.) <i>Vaccinium corymbosum</i> (L.) <i>Vaccinium angustifolium</i>	Myrtilles	10,0	40,0
<i>Vaccinium vitis-idaea</i> (L.)	Airelle rouge	10,0	25,0
<i>Vitis vinifera</i> (L.) ou ses hybrides, où <i>Vitis labrusca</i> ou ses hybrides	Raisin	16,0	50,0
<i>Pyrus pyrifolia</i>	Nashi	11	(-) ⁽¹⁾
<i>Opuntia ficus-indica</i>	Figue de barbarie	14	(-) ⁽¹⁾
	Autres fruits acides		Teneur suffisante pour atteindre une acidité minimum de 0,5
	Autres fruits : forte teneur en pulpe ou arôme fort		25,0
	Autres fruits : peu acides, faible teneur en pulpe ou arôme faible ou moyen		50,0

(1) Pas de données actuellement disponibles. La valeur Brix minimale du jus reconstitué, est la valeur Brix du jus directement pressé du fruit utilisé pour obtenir le concentré.

(2) Après correction de l'acidité, selon la méthode pour les acides titrables totaux décrite dans la réglementation en vigueur ou à défaut, aux normes nationales ou internationales reconnues.

(3) Il s'agit de l'eau de coco, qui est directement extraite de la noix de coco et non pas pressée de la chair de la noix de coco.

ANNEXE 2

Auxiliaires technologiques : Concentration maximale conforme aux bonnes pratiques de fabrication

Fonction	Substances	Observations
Agent anti-moussant	Polydiméthylsiloxane	10 mg/l est la limite maximale de résidus de la substance autorisée dans le produit fini.
- Agents clarifiants - Auxiliaires de filtration - Flocculants	Argiles absorbantes	argile décolorante, naturelle ou activée.
	Résines absorbantes	
	Charbon actif	d'origine végétale uniquement.
	Bentonite	
	Hydroxyde de calcium	uniquement dans le jus de raisin.
	Cellulose	
	Chitosane	
	Silice colloïdale	
	Terres à diatomées	
	Gélatine alimentaire	du collagène de la peau de qualité Halal.
	Résines échangeuses d'ions	cations et anions.
	Ichtyocolle	doit être utilisée en tenant compte de son potentiel allergène. En cas de transfert dans le produit fini, elle doit faire l'objet d'une déclaration d'ingrédients, conformément à la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur.
	Kaolin	
	Perlite	
	Polyvinylpyrrolidone	
	Caséinate de potassium	doit être utilisée en tenant compte de son potentiel allergène. En cas de transfert dans le produit fini, elle doit faire l'objet d'une déclaration d'ingrédients, conformément à la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur.
	Tartrates de potassium	uniquement dans le jus de raisin.
	Carbonates de calcium précipité	uniquement dans le jus de raisin.
	Balles de riz	
	Silicasol	
Préparations enzymatiques de qualité Halal ⁽¹⁾	Caséinate de sodium	doit être utilisée en tenant compte de son potentiel allergène. En cas de transfert dans le produit fini, elle doit faire l'objet d'une déclaration d'ingrédients, conformément à la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur.
	Anhydride sulfureux	Uniquement dans le jus de raisin, n'excède pas 10 mg/l en tant que résidu SO ₂ .
	Tanin	
	Protéines végétales	Provenant du blé, de pois ou de pomme de terre.
Gaz de conditionnement	Pectinase	Pour fragmentation de la pectine.
	Protéinases	Pour fragmentation des protéines.
	Amylases	Pour fragmentation de l'amidon.
	Cellulases	Utilisation limitée pour faciliter la rupture des parois cellulaires.
	Azote	Peuvent également être utilisés, par exemple pour la conservation.
	Gaz carbonique	

⁽¹⁾ Des préparations enzymatiques peuvent être utilisées comme auxiliaires technologiques à condition qu'elles ne liquéfient pas totalement le produit et n'affectent pas sensiblement la teneur en cellulose du fruit transformé.