

DÉCRET N° 2003-838 DU 1^{er} SEPTEMBRE 2003

(J.O. du 03-09-2003)

NOR : ECOC0300070D

pris pour l'application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

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 le code de la consommation, notamment ses articles L. 214-1, L. 214-2 et R. 112-1 à R. 112-33 ;

Vu le décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 28 février 2003 ;

Le Conseil d'État (section des finances) entendu,

Décète :

Article 1^{er} - Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit les jus de fruits ou certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine mentionnés à l'annexe I qui ne répondent pas aux définitions et règles fixées dans le présent décret et ses annexes.

Article 2. - Ne peuvent être utilisés, pour la fabrication des produits définis à la partie I de l'annexe I, que les traitements et les substances visés à la partie II de cette annexe et les matières premières conformes à l'annexe II. Les nectars de fruits doivent répondre aux dispositions de l'annexe IV.

Toutefois, peuvent être ajoutés aux produits définis à la partie I de l'annexe I, d'une part, des additifs dans les conditions prévues par le décret du 18 septembre 1989 susvisé et, d'autre part, sur arrêté conjoint des ministres respectivement chargés de la consommation, de l'agriculture et de la santé, après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, des vitamines et minéraux.

Article 3. - Les dénominations énumérées à la partie I de l'annexe I sont réservées aux produits qui y sont définis et ne peuvent être utilisées dans le commerce que pour désigner ces produits.

Certains produits définis à la partie I de l'annexe I peuvent comporter, outre la dénomination obligatoire, les dénominations particulières mentionnées à l'annexe III.

Article 4. - Le chapitre II du titre F^r du livre F^r de la partie réglementaire du code de la consommation concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires est applicable aux produits qui font l'objet du présent décret dans toutes ses dispositions qui ne sont pas contraires à celui-ci.

L'étiquetage et la présentation de ces produits font l'objet des dispositions complémentaires suivantes :

- a) Lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot : « fruit » ;
- b) Pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron dans les conditions fixées au point 1 de la partie II de l'annexe I, 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 ;
- c) 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 ;
- d) La reconstitution dans leur état d'origine et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération des produits définis à la partie I de l'annexe I 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'annexe II, est indiquée sur l'étiquetage ;

- e) 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 concentrés, l'étiquetage comporte la mention : « à base de concentré(s) » ou « partiellement à base de concentré(s) », selon le cas. Cette mention doit figurer, en caractères clairement visibles, à proximité immédiate de la dénomination ;
- f) 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 ;
- g) L'étiquetage du jus de fruits concentré visé au point 2 de la partie I de l'annexe I qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final doit porter une mention indiquant la présence et la quantité de sucres ajoutés, de jus de citrons ajouté ou d'acidifiants ajoutés. Cette mention figure sur l'emballage, sur une étiquette attachée à l'emballage ou sur un document d'accompagnement.

Article 5. - Les dispositions du présent décret entrent en vigueur le 12 juillet 2003 et le décret n° 78-1109 du 23 novembre 1978 est abrogé à compter de la même date.

Pourront toutefois être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks les produits satisfaisant aux prescriptions de ce dernier décret et étiquetés avant le 12 juillet 2004.

Article 6. - Le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 1^{er} septembre 2003.

ANNEXE I

DÉNOMINATIONS, DÉFINITIONS ET CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

I. - Définitions

1. a) Jus de fruits :

Le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu à partir de fruits 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 des fruits 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.

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

Le produit obtenu en remettant dans le jus de fruits 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 lors du processus de production du jus de fruits dont il s'agit ou de jus de fruits 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.

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 de la même espèce au sens du point a).

2. Jus de fruits concentré :

Le produit obtenu à partir de jus de fruits 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 %.

3. 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.

4. 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 et 3, à de la purée de fruits ou à un mélange de ces produits, et qui est en outre conforme à l'annexe IV.

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 au décret du 18 septembre 1989 susvisé ;

b) Par dérogation au point a ci-dessus, les fruits figurant à l'annexe IV, parties II et III, 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.

II. - Ingrédients, traitements et substances autorisés**1. Ingrédients autorisés :**

Conformément à l'article 2 du décret, l'addition de vitamines et de minéraux peut être autorisée dans les produits définis à la partie I de la présente annexe.

Les arômes, les pulpes et les cellules définis à la partie I, point 1, paragraphe a, qui ont été restitués au jus de fruit doivent avoir été séparés de ce jus pendant la transformation, tandis que les arômes, les pulpes et les cellules définis à la partie I, point 1, paragraphe b, qui ont été restitués au jus de fruit peuvent également provenir d'un jus de fruit de la même espèce.

Uniquement dans le cas du jus de raisin, les sels d'acides tartriques peuvent être restitués.

Pour les produits définis dans la partie I, points 1, 2 et 3, 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.

La quantité totale de sucres ajoutée pour corriger le goût acide et à des fins d'édulcoration ne doit pas dépasser 150 grammes par litre.

Pour les produits définis dans la partie I, points 1, 2, 3 et 4, 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 acide citrique anhydre, est autorisée.

Le dioxyde de carbone, en tant qu'ingrédient, est autorisé.

L'addition, au même jus de fruits, de sucres et de jus de citrons, concentré ou non, ou d'acidifiants, est interdite.

2. Traitements et substances autorisés :

- procédés mécaniques d'extraction ;
- 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 la partie I, point 1 ;
- 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 SO₂ présent dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l ;
- enzymes pectolytiques ;
- enzymes protéolytiques ;
- enzymes amylolytiques ;
- gélatine alimentaire ;
- tanins ;
- bentonite ;
- gel de silice ;
- charbons ;
- adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (par exemple perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène), conformes aux

- textes réglementaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes aux textes réglementaires 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.

ANNEXE II

DÉFINITIONS DES MATIÈRES PREMIÈRES

1. Fruit :
Tous les fruits. Pour l'application du présent décret, la tomate n'est pas considérée comme un fruit.
2. 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.
3. 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.
4. Sucres pour la production de :
 - a) Nectars de fruits :
 - les sucres tels que définis par le décret n° 2003-586 du 30 juin 2003 ;
 - le sirop de fructose ;
 - les sucres dérivés de fruits ;
 - b) Jus de fruits obtenus à partir d'un concentré :
 - les sucres tels que définis par le décret n° 2003-586 du 30 juin 2003 ;
 - le sirop de fructose ;
 - c) Jus de fruits :
 - les sucres visés au point b contenant moins de 2 % d'eau.
5. Miel :
Le produit défini par le décret n° 2003-587 du 30 juin 2003.
6. 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.

ANNEXE III

DÉNOMINATIONS PARTICULIÈRES POUR CERTAINS PRODUITS MENTIONNÉS À L'ANNEXE I

- a) « Vruchtendrank » : pour les nectars de fruits.
- b) Süßmost :
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.

c) « Succo e polpa » ou « sumo e polpa » : pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits et/ou de purée de fruits concentrée.

d) « Æblemost » : pour le jus de pommes non additionné de sucres.

e) « Sur ... saft », complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé : pour les jus non additionnés de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou baies de sureau.

« Sød ... saft » ou « sødet ... saft », complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé : pour les jus obtenus à partir de ce fruit, additionnés de plus de 200 grammes de sucres par litre.

f) « Äpplemust » : pour le jus de pommes non additionné de sucres.

g) « Mosto » : synonyme de jus de raisin.

ANNEXE IV

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AUX NECTARS DE FRUITS

NECTARS DE FRUITS obtenus à partir de	TENEUR MINIMALE en jus et/ou purée (en % du volume du produit fini)
I. fruits à jus acide non consommable en l'état	
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
Sorbes	30
Cynorhodons	40
Cerises aigres (griottes)	35
Autres cerises	40
Myrtilles	40
Baies du 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

NECTARS DE FRUITS obtenus à partir de	TENEUR MINIMALE en jus et/ou purée (en % du volume du produit fini)
II. - Fruits pauvres en acide, ou avec beaucoup de pulpe, ou très aromatisés, avec jus non consommable en l'état	
Mangues	25
Bananes	25
Goyaves	25
Papayes	25
Litchis	25
Azeroles	25
Corossol	25
Coeur de bœuf ou cachiman	25
Cherimoles	25
Grenades	25
Anacarde ou noix cajou	25
Caja	25
Imbu	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25
III. - Fruits à jus consommables en l'état	
Pommes	50
Poires	50
Pêches	50
Agrumes, sauf citrons et limettes	50
Ananas	50
Autres fruits appartenant à cette catégorie	50