

ARRETE VIZIRIEL

du 7 janvier 1941 (8 hija 1359) réglementant le commerce des jus de fruits et de légumes

(B.O. n° 1478 du 21 février 1941, page 173).

Article premier. -(Décret du 3 décembre 1969) (BO. n° 2981 du 17 décembre 1969, page 1545).

La dénomination "jus de fruits" ou " jus de légumes" ou toute autre dénomination contenant ces mots est réservée aux produits naturels, n'ayant subi aucun commencement de fermentation, que l'on obtient de la pression des fruits ou des légumes frais, sains et mûrs.

La dénomination "jus" suivi de l'indication d'une espèce de fruits ou de légumes déterminée est réservée aux jus de fruits ou de légumes répondant aux conditions ci-dessus énoncées et provenant exclusivement de l'espèce indiquée.

Les dénominations définies aux deux premiers alinéas du présent article peuvent être accompagnées de l'un des qualificatifs suivants, à l'exclusion de tous autres, et inscrits en caractères identiques:

- "Frais", si le jus n'a subi aucun traitement physique ou de stabilisation, notamment filtration, collage, pasteurisation.
- "Pur", si le jus n'a subi aucune addition d'un produit quelconque, même si l'emploi de ce produit est expressément autorisé par le présent arrêté.
- "Edulcoré", si le jus de fruits, autre que le jus de raisins, a été additionné de saccharose, de dextrose, de glucose ou de leur mélange, dans une proportion ne dépassant pas 50 grammes par litre.
- "sucré", si le jus de fruits, autre que le jus de raisins, a été additionné de sucre (saccharose) dans une proportion supérieure à 50 grammes par litre et inférieure à 100 grammes par litre, à condition que ce qualificatif soit suivi de l'indication de la quantité de sucre ajoutée exprimée en grammes par litre.
- "Salé", si le jus de fruits ou 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 grammes par litre, lorsque celle-ci est supérieure à 1 gramme par litre.

Les dénominations visées aux deux premiers alinéas du présent article peuvent être précédées ou suivies de la mention "sans alcool" et de l'indication de la région d'origine des fruits ou des légumes dont provient le jus.

Ne peuvent être considérés comme jus de fruits ou de légumes propres à la consommation les jus altérés ou ayant subi un commencement de fermentation, même s'ils ont été clarifiés et stabilisés.

Art. 2. -(Décret du 3 décembre 1969) (B.O. n° 2981 du 17 décembre 1969, page 1545). Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes du dahir susvisé du 14 octobre 1914 (23 kaada 1332), les opérations ci-après énumérées:

1. le mélange de jus de fruits ou de légumes d'une même espèce et de variétés différentes;
2. l'addition de sucre (saccharose) aux jus de fruits autres que les jus de raisins, à la condition que la quantité de sucre ajoutée ne dépasse pas 100 grammes par litre et que la dénomination du jus soit accompagnée de l'un des qualificatifs "édulcoré" ou "sucré" dans les conditions prévues par l'article premier;
3. les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que l'albumine pure, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson, le tanin, l'argile pure, la terre d'infusoires, le charbon purifié ou de tout autre produit exempt de principes nuisibles, non susceptibles de céder au jus des quantités appréciables d'un corps pouvant modifier la composition chimique des jus de fruits ou de légumes et dont l'usage pourra être déclaré licite par arrêté pris par le directeur de la production agricole, du commerce et du ravitaillement, après avis du directeur de la santé publique et de la jeunesse;
4. la pasteurisation ou la réfrigération ou le turbinage des jus de fruits ou de légumes;
5. la filtration des jus à l'air libre ou sous pression d'un gaz inerte;
6. la conservation par saturation avec du gaz carbonique, à condition que les jus livrés à la consommation ne renferment pas une quantité d'anhydride carbonique supérieure à celle qui est contenue normalement dans les jus;
7. l'emploi de tout autre procédé physique non susceptible de modifier la composition des jus dont l'usage pourra être déclaré licite par arrêtés pris par le directeur de la production agricole, du commerce et du ravitaillement, après avis du directeur de la santé publique et de la jeunesse;
8. l'addition de sel (chlorure de sodium) lorsqu'il est fait mention de cette addition dans les conditions fixées par l'article premier;
9. l'addition d'épices et d'aromates;
10. l'emploi de l'anhydride sulfureux dans une proportion ne dépassant pas 100 milligrammes d'anhydride sulfureux total par litre de jus;
11. le nettoyage et la désinfection au moyen d'hypochlorites, de formol, de carbonates alcalins et de permanganate de potasse, tant des appareils servant aux manipulations des jus de fruits ou de légumes que des récipients destinés à contenir ceux-ci, à la condition que, grâce à des rinçages subséquents, les jus ne retiennent aucune trace des ingrédients employés.

Art. 3. -Sont considérés comme une tromperie au sens de l'article premier du dahir précité du 14 octobre 1914 (23 kaada 1332) :

1. le mélange de plusieurs jus de fruits ou de légumes d'espèces différentes, à moins que la dénomination du jus dominant soit suivie du nom du ou des jus de fruits ou de légumes employés inscrits en caractères identiques;
2. la dilution des jus de fruits ou de légumes;
3. la concentration des jus de fruits ou de légumes par la chaleur ou par le froid, à moins que le nom des jus de fruits ou de légumes employés pour la préparation du produit soit immédiatement précédé des mots " concentré de "

et suivi de l'indication d'une fraction exprimée en chiffres représentant la proportion à laquelle a été réduit le volume initial du produit employé. Toutes ces indications devront figurer en caractères typographiques de même dimensions;

4. la dilution des concentrés de jus de fruits ou de légumes en vue de reconstituer les jus dont ils proviennent.

Art. 4. -Est interdite dans la fabrication des jus de fruits ou de légumes, l'addition d'alcool, d'antiseptiques, d'acides tartriques, citriques, lactiques, de tous produits chimiques autres que ceux dont l'usage est déclaré licite par arrêté pris par le directeur de la production agricole, du commerce et du ravitaillement, après avis du directeur de la santé publique et de la jeunesse.

Art. 5. -Les récipients contenant les jus de fruits ou de légumes détenus ou transportés en vue de la vente, mis en vente ou vendus, doivent être revêtus d'une étiquette portant les indications suivantes:

- la dénomination du produit, conformément aux dispositions des articles 1^{er}, 2 et 3 du présent arrêté;
- le nom ou la raison sociale du fabricant ou de celui qui a fait fabriquer, ainsi que le lieu de fabrication ou de domicile de celui qui a fait fabriquer ou importer le produit;
- le volume net de la marchandise exprimé en centilitres.

En outre, la marque du produit peut être indiquée sur l'étiquette, si cette marque a été déposée conformément à la législation en vigueur.

Art. 6. -L'emploi de toute indication, de tout signe, de tout mode de présentation, susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur entre une boisson quelconque et un jus de fruits ou de légumes ou sur la nature, l'origine, les qualités substantielles, la composition, le volume ou le poids des jus de fruits ou de légumes, est interdit en toutes circonstances et sous quelque forme que ce soit.

Art. 7. -Les dispositions du présent arrêté entreront en vigueur six mois après sa publication au Bulletin Officiel du Protectorat.