

Sécurité alimentaire

L'ONSSA revoit la qualité des jus

● Un avant-projet de décret vient d'être déposé au Secrétariat général du gouvernement. L'objectif est de fixer les critères de qualité et de sécurité des jus de fruits et de légumes.

également le cadre de l'utilisation des techniques d'enrichissement en vitamines et en

éléments nutritifs.

PAR **AYOUB NAÏM**
a.naim@leseco.ma

Jus de fruits, nectars, jus déshydratés... l'offre marocaine en jus industrialisé connaît un essor important depuis quelques années. L'inflation des offres promotionnelles insistant sur les valeurs nutritionnelles et apports journaliers de ces produits n'a pas laissé de marbre l'ONSSA. Un avant-projet de décret validé par le département de l'Agriculture et par le ministère de l'Industrie vient d'être publié au Secrétariat général du gouvernement (SGG). Il vise à mettre un peu plus d'ordre dans les processus de qualité, de fabrication et d'étiquetage de l'importante offre en jus de fruits et de légumes qui s'installe sur le marché. Le projet de décret insiste ainsi sur l'utilisation de fruits mûrs, frais ou conservés par le froid de manière à ce que le jus ou le concentré obtenu «possède la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du fruit dont il provient». Il fixe en outre la valeur du brix minimal (le brix étant

**Le texte régle-
mente les processus
de fabrication
et d'étiquetage.**

la mesure permettant de déterminer la quantité de matière sèche d'un liquide) pour les jus de fruits et les purées de fruits reconstitués ainsi que la teneur minimale en jus et en purée de nectar de fruits. Le texte réglemente également les taux d'utilisation des additifs en sels et en sucres dans les jus et les nectars. Le projet qui suit actuellement son processus d'adoption s'attarde par ailleurs sur les mentions d'étiquetage indiquant notamment les procédures à suivre en cas de mélange de plusieurs fruits. Il s'agit en l'occurrence de l'ordre d'énumération des fruits utilisés, avec l'indication de la teneur minimale, ainsi que de la dénomination à choisir pour le cas des jus de légumes. Enfin, le texte détaille les opérations et les traitements permis dans la fabrication des produits. Il s'agit notamment des procédés de concentration des jus, des procédés de traitement techniques, de turbinage et de filtration. Il fixe