

Le jus et ses concentrés dans le viseur du régulateur

Agroalimentaire. Suite logique des précédents textes réglementaires consacrés à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et aux conditions et modalités de leur étiquetage, le décret fixant les catégories et procédés de production des jus de fruits et légumes vient d'être publié, dont les principales nouveautés touchent la catégorisation, l'agrégation par l'ONSSA et l'obligation d'un étiquetage pour la traçabilité du processus de fabrication. PAR ABDELFETTAH ALAMI

Les emplacements consacrés aux rayons de jus de fruits s'allongent d'année en année, dans les grandes surfaces, les magasins et même sur les places publiques.

Que boit-on réellement

S'il est bon de consommer des jus de fruits et de légumes, cette offre pléthorique, s'accompagne souvent d'une multiplication d'annonces publicitaires accrocheuses sur les étiquettes et ne facilite pas le choix des consommateurs. Difficile, en effet, en l'absence d'informations précises fournies et de traçabilité sur ces produits, de cerner, par exemple, quelles différences faire entre les « pur jus », les « jus à base de jus concentré » et les nectars. A cela, il faut ajouter, l'absence, souvent d'étiquetage renseignant sur les quantités en eau, de sucre et d'autres rajouts à ces produits selon les normes internationales autorisées. Sans oublier la connaissance que doit avoir le consommateur pour savoir quand certains jus de fruits peuvent être vendus au rayon réfrigéré et d'autres au rayon ambiant. Aussi, est-il important de savoir que les « pur jus de fruits » ou « 100 % pur jus » sont à priori les plus « naturels », puisqu'ils sont obtenus par simple pression des fruits, sans aucune adjonction. Mais ils sont un peu plus chers que les jus à base de concentré qui sont élaborés à partir de jus congelés, dont le producteur a éliminé la majeure



partie de l'eau afin de réduire les frais de transport. Une fois arrivé dans le lieu de destination, le jus est reconstitué en rajoutant de l'eau en quantité équivalente à celle extraite. Enfin, les nectars sont un mélange de jus et/ou de purées de fruits (plus de 25 % ou 50 % selon les espèces), d'eau et éventuellement de sucre. Ces produits concernent surtout des fruits très pulpeux comme la banane ou l'abricot, qui ne contiennent pas suffisamment d'eau pour être consommables sous forme de pur jus. Certains fruits très acides, notamment les fruits rouges, doivent aussi être édulcorés. N'étant pas composés exclusivement de fruits, les nectars ne peuvent utiliser la dénomination « jus de fruits ».

Par ailleurs, nous constatons, en vente, certains jus de fruits non pasteurisés. Ceci veut dire que ces jus n'ont pas été traités afin d'éliminer les bactéries pouvant causer des empoisonnements alimentaires et pourraient donc être contaminés par des micro-organismes et certains virus. Ces micro-organismes dangereux peuvent causer des maladies graves allant jusqu'à la mort chez les personnes les plus vulnérables.

Plus de transparence dans le processus de production et de commercialisation

La filière des jus de fruits et légumes frais est soumise au respect de textes généraux. Les textes transversaux régissant tant les relations entre les

professionnels que leurs rapports avec les consommateurs, s'appliquent donc au commerce de ces produits. Toutefois, les particularités attachées à ces produits frais et périssables justifient que de nombreuses règles spécifiques soient prévues pour une meilleure sécurité alimentaire des consommateurs.

C'est dans ce sens, que les boissons à base de jus de fruits et de légumes viennent de faire l'objet du décret N° 2-15-306 du 15 février 2016 relatif à « la qualité et la sécurité sanitaire des jus et des concentrés des jus de fruits et de légumes et des nectars de fruits commercialisés ».

Première nouveauté introduite par ce texte concerne la catégorisation donnant un contenu clair et une définition permettant, désormais de différencier entre jus de légumes, concentré de jus de fruits et nectar de fruits. Chacune de ces catégories comportera les subdivisions 'frais', 'pur' et '100% pur'. La traçabilité est la conséquence du nouveau dispositif puisque les fabricants devront s'assurer que la teneur des fruits, en contaminants et produits phytosanitaires, s'accorde avec les normes prévues par la réglementation en vigueur. Par ailleurs, la nouvelle réglementation instaure l'obligation pour les unités de production, de traitement, de transformation et d'emballage d'être agréées, sur le plan sanitaire, par l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA).

Étiquetage obligatoire et réglementation par produit

Les mentions devant figurer sur l'étiquetage sont précisées pour la plupart des fruits et légumes bruts par les dispositions du décret précité. L'objectif est que la publicité et l'étiquetage des produits ne peuvent être susceptibles d'induire en erreur le consommateur. En ce sens, le décret rejoint les contraintes imposées par les textes sur la défense du consommateur qui sanctionnent l'utilisation sur un étiquetage de toute mention tendant à faire croire que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières autres dont elle dispose réellement.

Le texte prévoit aussi l'obligation pour les producteurs d'apposer une étiquette précisant le type de produit, ainsi que sa composition en fruits. Dans le cas des jus, l'étiquette devra comporter l'énumération des fruits utilisés dans l'ordre décroissant de leur volume. Ainsi, l'article 20 du décret dispose que « 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 ». Désormais, les producteurs pourront inscrire sur l'étiquette la mention «*Plusieurs fruits*» ou préciser le nombre de fruits utilisés. Lorsqu'il s'agit de jus de légumes, l'étiquette pourra comporter la mention «*Cocktail de jus de*

légumes» ou «*Mélange de jus de légumes*», suivie de la liste des légumes constituant le mélange.

En plus, le décret introduit une nouvelle disposition qui vise à une réduction de l'ajout de sucres dans les boissons et à une meilleure information du consommateur sur la présence ou non de sucres ajoutés dans les jus de fruits et nectars de fruits. Ainsi, dans la fabrication de nectar de fruits, la quantité de sucre et/ou de miel ne doit pas dépasser 20% du poids total du produit fini.

Dans les jus, et compte tenu de la pratique actuelle où l'information est rarissime au niveau des étiquetages et vu les impératifs nutritionnels, l'ajout de sucre devrait normalement être interdit dans les jus et concentrés. ■