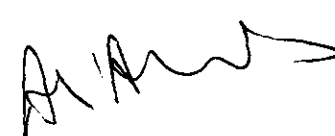


<p>مشروع مرسوم رقم.....الصادر في..... (.....) يتعلق بجودة عصير الخضر وعصير الفواكه وعصير الفواكه المصنع من مركز العصير وعصير الفواكه المركز والنكتار الذي يتم تسويقه وسلامته الصحية</p>	<p>المملكة المغربية وزارة الفلاحة والصيد البحري</p>
<p>رئيس الحكومة،</p>	
<p>بناء على القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 من صفر 1431 (11 فبراير 2010)، لاسيما المادتين 5 و8 منه؛</p>	<p>وقعه بالعطف</p>
<p>وعلى القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.83.108 بتاريخ 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)، لاسيما المادة 16 منه؛</p>	
<p>وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر في 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، لاسيما المواد 4 و5 و48 و53 و75 منه؛</p>	<p>وزير الفلاحة والصيد البحري وزير الفلاحة والصيد</p>
<p>وعلى المرسوم رقم 2.12.389 الصادر في 11 من جمادى الآخرة 1434 (22 أبريل 2013) بتحديد شروط وكيفيات عنونة المنتجات الغذائية، لاسيما المواد 6 و7 و11 منه؛</p>	<p></p>
<p>عزيز أخنوش في مداولة في مجلس الحكومة المنعقد بتاريخ.....(.....)؛</p>	
<p>رسم ما يلي:</p>	<p>وزير الصناعة والتجارة والاستثمار والاقتصاد الرقمي</p>
	<p>وزير الصناعة والتجارة استثمار والاقتصاد الرقمي ضاع: مولاي حفيظ العلمي</p>

الباب الأول: احكام عامة

المادة الأولى: يحدد هذا المرسوم، طبقاً للمادتين 5 و 8 من القانون المشار إليه أعلاه رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، الشروط الكفيلة بضمان جودة عصير الفواكه والخضر ومركز عصير الفواكه والخضر وعصير الفواكه والخضر المصنع من مركز العصير، وعصير الفواكه المجفف وكتار الفواكه وسلامته الصحية.

المادة 2: يراد في مدلول هذا المرسوم بالمصطلحات التالية:

- (1) "عصير الخضر" المنتج المحصل عليه عن طريق الضغط الحاصل في الجزء القابل للأكل لنوع واحد أو لعدة أنواع من الخضر ولم يتعرض لأية بداية للتخمير؛
- (2) "مركز عصير الخضر": المنتج المحصل عليه ابتداءً من نوع واحد أو عدة أنواع من الخضر بإزالة فيزيائية لنسبة معينة من الماء الأصلي؛
- (3) "عصير الخضر المصنع من مركز العصير": المنتج المحصل عليه من مركز عصير الخضر، باستعادة نسبة المياه المستخرجة من العصير أثناء التركيز؛
- (4) "عصير الفواكه" المنتج الغير المختمر والقابل للتخمر والذي تم الحصول عليه من نوع أو عدة أنواع مختلطة من الفاكهة عن طريق عمليات ميكانيكية؛
- (5) "مركز عصير الفواكه" المنتج المحصل عليه من عصير واحد أو أكثر من أنواع الفاكهة، بإزالة فيزيائية لنسبة معينة من الماء الأصلي؛
- (6) "العصير المصنع من مركز العصير": المنتج المحصل عليه من مركز عصير الفواكه ب:
 - استعادة نسبة المياه المستخرجة من العصير أثناء عملية التركيز؛
 - واستعادة نكهته، واللبن والخلايا التي تم الحصول عليها عن طريق الوسائل الفيزيائية المناسبة من عصير الفواكه ذاتها أو من عصير الفاكهة من نفس النوع.
- (7) "عصير الفواكه المجفف" المنتج المحصل عليه من عصير الفواكه عن طريق إزالة النسبة القصوى من الماء الأصلي؛
- (8) "عصير الفواكه المستخرج عن طريق الماء" المنتج المحصل عليه عن طريق الانتشار في الماء :
 - للفاكهة الكاملة ذات اللب والتي لا يمكن استخراج العصير منها بأي وسيلة فيزيائية ؛ أو
 - للفاكهة الكاملة المجففة ؛
- (9) " اللب أو الخلايا " المنتجات التي تم الحصول عليها من الأجزاء الصالحة للأكل من الفاكهة من نفس النوع دون إزالة العصير. أما بالنسبة للحمضيات فإن اللب أو الخلايا هي الحويصلات التي تحتوي على عصير باطن الفاكهة (l'endocarpe) ؛

10 " هريس الفاكهة" المنتج القابل للتخمر والغير المخمر، والذي تم الحصول عليه عن طريق الوسائل الفيزيائية المناسبة مثل غربلة أو طحن الجزء الصالح للأكل للفواكه كاملة أو مقشرة، دون إزالة العصير؛

11 " هريس الفواكه المركز" المنتج الذي تم الحصول عليه من هريس الفواكه بإزالة نسبة محددة للماء بطريقة فيزيائية؛

12 " نكتار أو رحيق الفواكه " هو المنتج الغير المخمر والقابل للتخمر الذي تم الحصول عليه بإضافة الماء مع السكر و/أو العسل أو عدم اضافتهما لعصير الفاكهة، ولمركز عصير الفواكه ، ولهريس الفواكه و/أو لهريس الفواكه المركز و/أو لخليط من هذه المنتجات؛

13 " قيمة بريكس " محتوى المواد الصلبة الذائبة لعصير الفواكه والخضر كما هو محدد من طرف المواصفة القياسية المغربية NM08.03.032 المتعلقة بتحديد المواد الصلبة في عصير الفواكه والخضر كما هي مصادق عليها بقرار وزير الصناعة و التجارة و الطاقة و المعادن رقم 1560.01 الصادر في 27 جمادى الأولى 1422 [17 غشت 2001] أو كل مواصفة قياسية مماثلة أخرى تقوم مقامها.

المادة 3 : يمكن أن ترفق تسميات المنتجات المشار إليها في المادة 2 أعلاه بإحدى الصفات المحددة أدناه :

- "طري" إذا لم يخضع عصير الفواكه أو الخضر أو هريس الفواكه لأي معالجة فيزيائية أو للحفاظ باستثناء البسترة أو التبريد؛
- "صاف" أو "صاف 100%" إذا لم تتم إضافة أي مادة لعصير الفواكه أو الخضر أو لهريس الفواكه ولم يتم الحصول عليه لا عن طريق التركيز ولا من مركبات عصير الخضر أو الفواكه أو هريس الفواكه المركز؛
- "عصير 100%" إذا تم الحصول على عصير الفواكه أو الخضر من مركز عصير الفواكه أو الخضر وإذا لم يحتوي على أي مضافات أو سكر أو ملح؛
- "محتوى الفواكه 100%" إذا تم الحصول على عصير الفواكه من مركز الفواكه دون مضافات ولا سكر؛
- "مملح" إذا أضيف الملح (كلوريد الصوديوم) إلى عصير الخضر بشرط أن تكون هذه الصفة متبوعة ببيان كمية الملح المضاف، معبر عنها بالغرام في اللتر، إذا كانت هذه الكمية تفوق غراما واحدا في اللتر.
- "متبل" إذا تمت إضافة التوابل أو البهارات أو الأعشاب المنسمة إلى عصير الخضر.

المادة 4 : يجب، طبقا لمقتضيات المادتين 4 و 5 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.10.473، أن تكون المؤسسات ومقاولات الإنتاج أو المعالجة أو التحويل أو التغليف أو التوزيع أو التخزين أو حفظ المنتجات المشار إليها في المادة 2 أعلاه، معتمدة على المستوى الصحي.

ويجب على مستغلي هذه المؤسسات أو المقاولات ضمان التتبع لمنتجاتهم طبقا لمقتضيات المادة 75 من هذا المرسوم.

المادة 5 : يجب على مستوردي المنتجات المنصوص عليها في المادة 2 أعلاه التأكد أن هذه المنتجات التي يتم استيرادها تستجيب للمتطلبات المحددة في المادة 48 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.10.473.

المادة 6 : يجب أن تتم كل مناولة أو معالجة أو تحضير لصنع المنتجات المنصوص عليها في المادة 2 أعلاه حصريا باستعمال الماء الصالح للشرب كما هو محدد في التنظيم الجاري به العمل.

المادة 7 : يجب على مستغلي المؤسسات والمقاولات لإنتاج المنتجات المشار إليها في المادة 2 أعلاه التأكد من أن محتوى بقايا المواد المتعلقة بالصحة النباتية والملوثات بالفواكه والخضر التي يستخدمونها وكذا محتوى بقايا المواد المتعلقة بالصحة النباتية والملوثات في المنتجات المشتقة منها والتي يعرضونها في الأسواق، مطابقة للتنظيم الجاري به العمل في هذا الشأن.

المادة 8: يمكن فقط استعمال المضافات المرخص لها طبقا للتنظيم الجاري به العمل في هذا الشأن لصنع المنتجات المنصوص عليها في المادة 2 أعلاه.

المادة 9: يجب أن تستجيب المنتجات المذكورة في المادة 2 أعلاه للمواصفات والمتطلبات المنصوص عليها طبقا لمقتضيات المادة 53 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.10.473، لاسيما فيما يتعلق بتلفيفها وتوظيفها. يجب أن يوفر هذا التلفيف خاصيات لضمان المحافظة على الجودة والسلامة الصحية للمنتج الذي يحتوي عليه.

الباب الثاني : عصائر الفواكه ومركز عصائر الفواكه وعصائر الفواكه المصنعة من مركز العصير ونكتارات الفواكه

المادة 10: يجب أن تكون الفواكه التي تدخل في صنع عصائر الفواكه ومركز عصائر الفواكه وعصائر الفواكه المصنعة من مركز العصير، ناضجة وطازجة أو محفوظة بالبرودة. ويجب أن يتوفر العصير أو مركز العصير المحصل عليه على اللون والرائحة والطعم المميز للفواكه المتأتى منها.

بالنسبة للحمضيات، يجب الحصول على عصير الفاكهة من غلاف الثمرة الداخلي « endocarpe ». أما بالنسبة لعصير الليمون، فيمكن الحصول عليه من الفاكهة بكاملها، وفقا لأساليب التصنيع التي ينبغي أن تحد من وجود مكونات الأجزاء الخارجية من الفاكهة في العصير.

عندما يتم الحصول على العصائر من فواكه تتكون من بذور أو قشور، فإن أجزاء أو مكونات البذور أو القشور لا ينبغي أن تدرج في العصير إلا إذا تعذرت إزالتها.

المادة 11: يجب تحضير عصير الفواكه المصنع من مركز العصير عن طريق وسائل فيزيائية مناسبة تحافظ على الخصائص الفيزيائية والكيميائية والذوقية والغذائية للفاكهة المتأتي منها.

يجب أن تكون قيمة البريكس الأدنى بالنسبة لعصير الفواكه المعاد (Reconstitué) ولهريس الفاكهة المعاد (Reconstituée) مطابقا للبيانات المحددة في الجدول الملحق بهذا المرسوم.

إذا تم الحصول على عصير الفواكه المصنع من مركز العصير من فاكهة لم يرد ذكرها في الجدول السالف الذكر، فإن قيمة البريكس الأدنى لهذا العصير المعاد يعادل قيمة بريكس للعصير المستخلص من الفاكهة المستعملة لإنتاج المركز.

المادة 12 : يلزم، بالنسبة لعصائر الفواكه المجففة، استعادة العناصر المنكهة الأساسية المتأتية من نفس نوع الفاكهة والتي من المحتمل تم تجميعها خلال التجفيف.

المادة 13: يمكن تركيز وإعادة عصير الفواكه المستخرج عن طريق الماء. ويجب أن تتطابق نسبة المواد الجافة للمنتج النهائي مع قيمة البريكس الأدنى المحدد في الجدول الملحق بهذا المرسوم.

المادة 14 : يجب أن تكون النسبة الأدنى لعصائر الفواكه و/أو هريس الفواكه بنكتارات الفواكه متطابقة مع البيانات المحددة في الجدول الملحق بهذا المرسوم.

المادة 15 : يمكن استعادة النكهات واللبن والخلايا المحصل عليها عن طريق الوسائل الفيزيائية المناسبة من الفواكه من نفس النوع إلى عصير الفاكهة، وإلى مركز عصير الفاكهة ، وإلى عصير الفاكهة المصنوع من مركز العصير، وكذا إلى نكتار الفواكه.

المادة 16: لا يمكن استعمال إلا العمليات والمعالجات المبينة أسفله لصنع عصير الفواكه ومركز عصير الفواكه وعصير الفواكه المصنوع من مركز العصير ونكتار الفواكه:

- (1) لإنتاج عصير الفواكه : مزج عصير الفواكه وهريس الفواكه ؛
- (2) لإنتاج عصير الفواكه المصنوع من مركز العصير: مزج عصير الفواكه و/أو عصير الفواكه المركز مع هريس الفواكه و/أو هريس الفواكه المركز ؛
- (3) في العصير المحصل عليه من ثمرة نبق البحر: إضافة السكر بنسبة لا تتعدى 140 غرام في اللتر ؛

- (4) في عصير العنب الذي تمت معالجته بثاني أكسيد الكبريت : إزالة الكبريت (désulfitage) بطريقة فيزيائية شريطة أن لا تتعدى النسبة الإجمالية من ثاني أكسيد الكبريت الموجودة في المنتج النهائي 10 ملغ في اللتر ؛
- (5) في عصير العنب : إضافة ملح حامض الطرطريك المستعاد ؛
- (6) في عصير الطماطم :
- إضافة الملح (كلوريد الصوديوم) شريطة أن لا تتجاوز الكمية المضافة إلى العصير 3% من وزنه الصافي ؛
 - إضافة التوابل الطبيعية والنباتات المنسمة أو مستخرجاتها و/أو النكهات الطبيعية.
- (7) في نكتار الفواكه :
- إضافة السكر و/أو العسل، كما تم تحديده في التنظيم الجاري به العمل بنسبة لا تزيد عن 20% من الوزن الإجمالي للمنتج النهائي ؛
 - الاستبدال الجزئي أو الكلي للسكر أو للعسل بمحليات مرخص لها في التنظيم الجاري به العمل؛
 - مزج نكتار الفواكه من نوع واحد أو أكثر، مع إضافة عند الاقتضاء لعصير الفواكه أو لهريس الفواكه من نفس النوع ؛
- (8) لإنتاج عصير الفواكه المجفف : التجفيف شبه التام لعصير الفاكهة عن طريق المعالجة أو العمليات الفيزيائية، باستثناء اللهب المباشر ؛
- (9) لإنتاج عصير الفواكه ومركز عصير الفواكه وعصير الفواكه المصنعة من مركز العصير ونكتار الفواكه : إضافة الليمون و/أو عصير الليمون المركز بنسبة لا تتعدى 3 غرام في اللتر معبر عليها بحامض الستريك اللامائي لتصحيح الحموضة.

الباب الثالث :

عصير الخضر ومركز عصير الخضر وعصير الخضر المصنوع من العصير المركز

المادة 17 : يجب أن تكون الخضر التي تدخل في صنع عصير الخضر ومركز عصير الخضر سليمة وناضجة وطازجة أو محفوظة حصريا بعمليات فيزيائية. ويجب أن يتوفر العصير أو المركز المحصل عليه على اللون والرائحة والنكهة المميزة لخصائص الخضر الذي يتأتى منه.

المادة 18: لا يمكن استخدام إلا العمليات والمعالجات المذكورة أسفله لإنتاج عصير الخضر ومركز عصير الخضر:

- (1) مزج عصير الخضر من نوع واحد وأصناف مختلفة ؛
- (2) مزج مجموعة من عصائر الخضر المختلفة الأنواع ؛
- (3) إضافة الملح (كلوريد الصوديوم) إلى عصير الخضر شريطة أن لا تتجاوز الكمية المضافة 3% من الوزن الصافي للعصير ؛
- (4) إضافة التوابل الطبيعية والنباتات المنسمة أو مقتطفاتها و/أو النكهات الطبيعية.

الباب الرابع: بيانات خاصة بالعنونة

المادة 19: يجب أن تتم عنونة المنتجات المشار إليها في المادة 2 أعلاه وفقا لمقتضيات المرسوم رقم 2.12.389 المشار إليه أعلاه.

وعلاوة على ذلك، يجب أن تتضمن عنونة هذه المنتجات المعلومات التالية :

(1) في حالة مزج عصائر الفواكه : يجب أن تتضمن تسمية البيع قائمة الفواكه المستعملة في ترتيب تنازلي حسب حجم العصائر أو هريس الفواكه التي تم استعمالها في المنتجات المصنعة من فاكهتين أو أكثر ما عدا عند استعمال عصير الليمون و/أو الجي (limette) . أما بالنسبة للمنتجات المصنعة من ثلاث فواكه فما أكثر، يمكن استبدال الإشارة إلى الفواكه المستعملة بعبارة "فواكه متعددة" أو صيغة مماثلة أو ذكر عدد الفواكه المستعملة ؛

(2) في حالة مزج عصائر لعدة خضر : تسمية " كوكتيل عصير الخضر " أو "خليط عصير الخضر". وتتبع هذه التسمية بالقائمة، حسب ترتيب تنازلي لأهمية الوزن، للخضر المختلفة التي تشكل الخليط ؛

(3) في حالة مركز عصير الفواكه أو مركز عصير الخضر أو عصير الفواكه المجفف : بيان كمية الماء التي يمكن أن تضاف لإعادة المنتج ؛

(4) في حالة نكتار الفواكه : الإشارة إلى الحد الأدنى من عصير الفواكه، وهريس الفواكه أو خليط من هذه العصائر والهريس، بعبارة "محتوى الفاكهة ...%" (قيمة النسبة المئوية) تكون بنفس مجال الرؤية لتسمية البيع ؛

(5) عندما يتواجد السكر بشكل طبيعي في نكتار الفواكه أي بدون إضافة سكر أو عسل : عبارة " يحتوي على سكر متواجد بشكل طبيعي " ؛

(6) بالنسبة للنكتار المحلى بمحليات أو أحدها : العبارات المناسبة المحددة في الملحق 2 من المرسوم رقم 2-12-389 المشار إليه أعلاه ؛

(7) بالنسبة لنكتار أو رحيق الفواكه المحصل عليه حصريا من هريس الفواكه التي يحتمل أن تكون مركزة، عبارة "لب الفاكهة "البي" أو عبارة مماثلة ؛

وفي جميع الحالات، تتم تسمية البيع للمنتجات المذكورة في المادة 2 أعلاه بالعبارات:

- " غازي"، عندما يفوق محتوى ثاني أكسيد الكربون 2 غرام / لتر؛
- "مجفف" أو "مسحوق" و /أو الإشارة الى العلاج الخاص المستعمل في حالة العصير المجفف ؛

- "من ... مركز"، بالإضافة إلى ذكر اسم المنتج المركز المستعمل بالنسبة لعصير الفواكه و الخضر ونكتار الفواكه المحصل عليهم كليا أو جزئيا من مركز عصير الفواكه و الخضر أو مركز هريس الفواكه .

المادة 20: بالنسبة للمنتوج المتكون من خليط عصير الفاكهة أو هريس الفاكهة وعصير الخضر، يجب ان تتضمن تسمية البيع قائمة الفواكه والخضر المستعملة، حسب ترتيب تنازلي لحجم عصير أو هريس الفواكه والخضر المستعملة.

يجب أن تحدد العنونة طبيعة الفواكه والخضر المكونة للمنتج والنسب المأوية لعصير الفاكهة ولعصير الخضر المستخدمة في التصنيع حسب الترتيب التنازلي من حيث أهمية الوزن.

الباب الخامس: أحكام مختلفة ونهائية

المادة 21: مع عدم الإخلال بأحكام المادتين 16 و 18 من هذا المرسوم، يمكن استعمال العمليات والمعالجات التالية لتصنيع المنتجات المشار إليها في المادة 2 أعلاه:

1. تركيز عصير الفواكه وعصير الخضر؛
2. الترويق بواسطة مرققات مرخص لها من طرف التنظيم الجاري به العمل، أو إذا نص على ذلك الدستور الغذائي؛
3. العمليات والمعالجات الفيزيائية مثل المعالجة بالحرارة، والتوربيناج و عملية الترشيح. ولا يجب أن تترك هذه العمليات والمعالجات أي مواد بكميات يمكنها أن تشكل خطرا على صحة الإنسان؛
4. استخدام الانزيمات المحللة للبكتين، البروتين، و النشا؛
5. الاغناء بالفيتامينات والمواد المغذية وفقا للشروط المنصوص عليها في التنظيم الجاري به العمل؛
- 6.

المادة 22: لا تعتبر عمليات أو معاملات مشروعة بموجب المادة 16 من القانون المشار إليه أعلاه رقم 13.83، العمليات أو المعاملات التالية:

1. إضافة الكحول في أي نسبة على الإطلاق لعصائر الفواكه أو الخضر ؛
2. إضافة المواد المضادة للتعفن والأحماض الطرطريكية (Acide tartrique) و جميع المواد الكيماوية باستثناء المواد المرخص استعمالها طبقا للتنظيم الجاري به العمل؛

المادة 23: يمكن تغيير أو تنميط المقترضات المحددة في الجدول الملحق بهذا المرسوم بقرار مشترك للوزير المكلف بالفلاحة و الوزير المكلف بالصناعة قصد الاخذ بعين الاعتبار التقدم التقني.

المادة 24: ينسخ القرار الصادر بتاريخ 8 ذي الحجة 1359 (7 يناير 1941) بضبط المتاجرة في عصير الفواكه والخضر كما تم تغييره.

المادة 25: يسند تنفيذ هذا المرسوم الذي يعمل به ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية إلى وزير الفلاحة والصيد البحري ووزير الصناعة والتجارة والاستثمارات والاقتصاد الرقمي كل واحد منهما فيما يخصه.

وحرر بالرباط، في(.....)

رئيس الحكومة

<i>Morus sp.</i>	Mûres	9,0	30
<i>Rubus vitifolius x Rubus idaeus Rubus baileyanus</i>	Mûres de young	10,0	25
<i>Vaccinium vitis-idaea L</i>	Airelles rouges	10,0	25
<i>Vaccinium macrocarpon Aiton Vaccinium oxycoccos L.</i>	Airelles	7,5	30
<i>Cydonia oblonga Mill</i>	Coings	11,2	25
<i>Citrus limon (L) Burm f.</i>	Citrons et limettes	8,0	25
<i>Mangifera indica L</i>	Mangues	13,5	25
<i>Musa species incluant M.acuminata et M.paradisiaca</i>	Bananes	21,0	25
<i>Psidium guajava L.</i>	Goyaves	8,5	25
<i>Carica papaya L.</i>	Papayes		25
<i>Diospyros khaki Thunb</i>	Kaki		40
<i>Cucumis melo L.</i>	Melon	8,0	35
<i>Citrullus lanatus(Thunb.) Matsum.&Nakai var.Lanatus</i>	Pastèque	8,0	40
<i>Cocos nucifera L</i>	Noix de coco	5,0	25
<i>Litchi chinensis Sonn.</i>	Litchis	11,2	20
<i>Annona muricata L.</i>	Corossol	14,5	25
<i>Ficus carica L.</i>	Figue	18,0	25
<i>Phoenix dactylifera L.</i>	Datte	18,5	25
<i>Punica granatum L</i>	Grenades	12,0	25
<i>Anacardium occidentale),</i>	Anacarde ou noix de cajou	11,5	25
<i>Spondia lutea L</i>	Caja	10,0	25
<i>Spondias tuberosa Arruda ex Kost</i>	Umbu	9,0	25
<i>Malus domestica Borkh</i>	Pommes	11,2 - 11,5	50
<i>Pyrus communis L</i>	Poires	11,9 - 12,0	40
<i>Prunus persica L. batsch var.persica</i>	Pêches	10,0 à - 10,5	40
<i>Prunus persica L Batsch var.nucipersica (Suckow) c.K.Scheid</i>	Nectarine	10,5	40
<i>Citrus reticulata Blanca</i>	Mandarine/Tangerine	11, 2 - 11,8	50
<i>Citrus paradisi, Citrus grandis</i>	Pamplemousse	10,0	50
<i>Citrus sinensis (L). Osbeck</i>	Agrumes, sauf citrons et limettes	11,2 - 11,8	50
<i>Anans comosus'(L.) Ananas sativis L. Schult. F</i>	Ananas	12,8	40
<i>Vitis Vinifera L ou ses hybrides Vitis Labrusca ou ses hybrides</i>	Raisin	15,9 - 16,0	50
<i>Lycopersicum esculentum L.</i>	Tomates	5,0	50

ANNEXE

الملحق

VALEUR BRIX MINIMALE POUR LES JUS DE FRUITS ET LES PUREES DE FRUITS
 RECONSTITUES ET TENEUR MINIMALE EN JUS ET/OU EN PUREE DES NECTARS DE FRUITS
 قيمة (Brix) الأدنى لعصير الفواكه وهريس الفواكه المحول والنسبة الأدنى للعصير
 و/أو اللب لتكتار الفواكه

Nom Botanique الاسم النباتي	FRUITS الفواكه	Valeur Brix minimale pour les jus et purées reconstitués قيمة (Brix) الأدنى لعصير الفواكه وهريس الفواكه المحول	Teneur minimale en jus et/ou en purée (en % v/v) des nectars de fruits النسبة الأدنى للعصير و/أو اللب لتكتار الفواكه
<i>Pasiflora edulis Sims.f</i> <i>Flavicarpa O.Def</i>	Fruits de la passion	12	25
<i>Ribes rubrum L.</i>	Cassis	11,0	30
<i>Ribes rubrum L.</i>	Groseilles blanches	10,0	30
<i>Ribes uva-crispa</i>	Groseilles rouges	10,0	30
<i>Ribes uva-crispa L.</i>	Groseilles à maquereau	7,5	30
<i>Hippohae rhamnoides L.</i>	Argousier	6,0	25
<i>Prunus spinosa L.</i>	Prunelles	6,0	25
<i>Prunus domestica L.</i> <i>subsp.domestica</i>	Prunes	12,0	50
<i>Prunus domestica L.</i> <i>subsp.domestica</i>	Pruneau	18,5	25
<i>Prunus domestica L.</i> <i>subsp.domestica</i>	Quetsches	12,0	25
<i>Sorbus aucuparia L.</i>	Sorbes	11,0	30
<i>Rosa sp L.</i>	Cynorhodons	9,0	40
<i>Prunus avium L.</i>	Cerises	20,0	25
<i>Prunus cerasus L.</i>	Cerises acides	13,5 -14,0	25
<i>Prunus cerasus</i> <i>L.cv.Stevnsbaer</i>	Griotte	17,0	25
<i>Malpighia sp (Moc.&</i> <i>Sesse)</i>	Cerises des Antilles (Acerolox)	6,5	25
<i>Vaccinium myrtillus L.</i> <i>Vaccinium corymbosum L.</i> <i>Vaccinium angustifolium</i>	Myrtilles	10,0	40
	Baies de sureau	10,5	50
<i>Rubus idaeus L.Rubus</i> <i>strigosus Michx</i>	Framboise rouge	8,0	40
<i>Rubus occidentalis L.</i>	Framboise noire	11,1	25
<i>Rubus ursinus Cham &</i> <i>Schltld</i>	Ronce framboise	10,0	25
<i>Prunus armeniaca L.e</i>	Abricots	11,2 - 11,5	40
<i>Fragaria x ananassa</i> <i>Dechense</i>	Fraises	7,0 - 7,5	40