

Arrêté des ministres du commerce et de l'artisanat, de la santé publique, de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 24 août 2006, relatif aux boissons non alcoolisées.

Les Ministres du Commerce et de l'Artisanat, de la Santé Publique et de l'Industrie et de l'Energie et des Petites et Moyennes entreprises,

Vu la loi N° 66 du 6 Août 1982, relative à la standardisation et à la qualité.

Vu la loi N°92-117 du 7 Décembre 1992, relative à la protection du consommateur notamment les deux articles 3 et 5.

Vu le décret N°2001-1036 du 8 Mai 2001 fixant, les modalités des contrôles métrologiques légaux, les caractéristiques des marques de contrôle et les conditions dans lesquelles elles sont apposées sur les instruments de mesure,

Vu le décret N°2003-1718 du 11 août 2003, relatif à la fixation des critères généraux de la fabrication, de l'utilisation et de la commercialisation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Vu l'arrêté du secrétaire d'Etat au plan et aux finances du 27 juin 1964, relatif à la standardisation des jus de fruits et de légumes.

Vu l'Arrêté du Ministre de l'Industrie et du Commerce du 12 juin 1987 portant homologation de la norme tunisienne 55-01 relative aux eaux gazéifiées et aux boissons gazéifiées.

Vu l'arrêté du Ministre de l'Economie Nationale du 18 Septembre 1993 fixant les modalités de prélèvement des échantillons prévues par la loi N°92-117 du 7 Décembre 1992, relative à la protection du consommateur, tel que modifié par l'arrêté du ministre de tourisme, du commerce et de l'artisanat du 21 juillet 2003.

Vu l'arrêté du Ministre du Commerce du 30 Juillet 2002 fixant les méthodes techniques de contrôle des produits préemballés.

Arrêtent :

TITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

Article premier

Les dispositions de cet arrêté s'appliquent, au jus de fruit et au jus de légumes, nectars de fruits, boissons au jus de fruits ou purée de fruits, boissons aromatisées y compris les boissons gazéifiées et les boissons énergétiques, les boissons au lait ou aux produits laitiers, destinés à la consommation directe ou à la transformation.

Les dispositions de cet arrêté ne s'applique pas aux eaux minérales et aux eaux conditionnées.

Cet arrêté fixe les dénominations, les caractéristiques physicochimiques et bactériologiques, l'étiquetage spécifique relatifs aux produits ci-dessus mentionnés.

Ces produits doivent répondre aux spécifications légales et réglementaires en vigueur relatives notamment, aux conditions générales d'hygiène, aux additifs alimentaires, aux résidus des pesticides, aux contaminants, à l'emballage et conditionnement, à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et au contrôle statistique du contenu net.

Article 2

Les produits concernés par cet arrêté doivent satisfaire aux exigences microbiologiques suivantes :

- doivent être exempts de microorganismes capables de se développer dans des conditions normales d'entreposage ;
- ne doivent contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantité pouvant présenter un risque pour la santé.
- ne doivent pas contenir des germes aérobies mésophiles plus de :
 - a) 5.10^3 par gramme dans plus de deux des cinq unités analysées.

b) 10^4 par gramme dans n'importe laquelle des cinq unités analysées.

$n = 5$; $C = 2$; $m = 5 \cdot 10^3$; $M = 10^4$

- ne doivent pas contenir des Bactéries coliformes plus de :

a) 5 par gramme dans plus de trois des cinq unités analysées.

b) 10^2 par gramme dans n'importe laquelle des cinq unités analysées.

$n = 5$; $C = 3$; $m = 5$; $M = 10^2$

- ne doivent pas contenir des levures et moisissures plus de :

a) 10^2 par gramme dans plus de deux des cinq unités analysées.

b) 10^3 par gramme dans n'importe laquelle des cinq unités analysées.

$n = 5$; $C = 2$; $m = 10^2$; $M = 10^3$

n ; c ; m et M étant définis comme suit :

n : le nombre d'unités composant l'échantillon ;

C : nombre d'unités de l'échantillon donnant les valeurs situées entre m et M

m : représente un niveau marginalement acceptable ou non acceptable en vertu de « C ».

M : seuil limite d'acceptabilité au-delà du quel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants sans que pour autant le produit ne soit toxique.

Article 3

Les produits concernés par cet arrêté doivent répondre aux caractéristiques organoleptiques suivantes :

- Exempts d'odeurs et de saveurs étrangères au type du produit.
- Exempts de corps étrangers flottants ou sédimentés.

Article 4

Outre les mentions générales et spécifiques relatives à l'étiquetage, l'étiquetage doit comporter les indications spécifiques suivantes :

- Ne peut être représenté graphiquement sur l'étiquette que le fruit et le légume qui entre dans la fabrication du produit ou le jus de fruits et le jus de légumes eux-mêmes.

- Lorsque le produit contient plus de 2 g/kg d'anhydride carbonique, le terme « gazéifié » doit figurer sur l'étiquette à proximité immédiate du nom, et l'anhydride carbonique doit également être déclaré dans la liste des ingrédients.

- Si le produit a été préparé à partir de matières premières traitées par rayonnements ionisants, l'indication correspondante devra figurer sur l'étiquette.

- On ne doit indiquer la présence de vitamine ou faire figurer le terme " vitamine" sur l'étiquette que si le produit contient une quantité de vitamine suffisante pour justifier l'indication ou l'emploi de ce terme conformément à la réglementation en vigueur.

- L'étiquetage du produit congelé doit comporter les instructions relatives à sa composition et au besoin à sa décongélation.

Article 5

L'eau ajoutée doit présenter les caractéristiques appropriées, notamment du point de vue chimique, microbiologique et organoleptique conformément à la réglementation en vigueur, afin de garantir les qualités essentielles du produit.

Dans le cas de la fabrication de produits sans addition de sucres ou à faible valeur énergétique, les sucres peuvent être remplacés totalement ou partiellement par des édulcorants conformément à la réglementation en vigueur.

TITRE II : JUS DE FRUITS ET DE LEGUMES

SECTION I : jus de fruits

Article 6

La dénomination jus de fruits est réservée au produit fermentescible mais non fermenté obtenu par des procédés mécaniques à partir de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, d'une ou en mélange de plusieurs espèces, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus de fruits dont il provient. Les arômes des fruits, les pulpes et les cellules provenant du jus et séparés pendant la transformation peuvent être restitués.

Le jus ne peut être conservé que par des procédés physiques.

Dans le cas de l'utilisation des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe. Toutefois, le jus de limette peut être obtenu à partir du fruit entier, conformément aux bonnes pratiques de fabrication qui doivent réduire au maximum la présence de constituants des parties extérieures du fruit dans le jus.

Article 7

Outre les dispositions indiquées à l'annexe I, le jus de fruits doit avoir les caractéristiques essentielles de composition et de qualité suivantes :

- l'ajout d'un ou plusieurs des sucres solides est autorisé et, dans le cas de jus reconstitué, d'autres sucres peuvent être utilisés. Cet ajout ne doit pas dépasser 100g/kg, sauf pour certains fruits très acides pour lesquels une proportion de 150g/kg est autorisée. L'addition de sucres n'est pas autorisée quand le jus a été acidifié.

- La teneur en matière sèche soluble du produit, à l'exclusion des sucres d'ajout, ne doit pas être inférieure à la valeur correspondant à la teneur en matière sèche soluble du fruit mur déterminée par réfractomètre à 20 °C , sans correction pour l'acidité, exprimée en °Brix.

- La teneur en éthanol ne doit pas dépasser 5g/kg conformément à l'annexe I du présent arrêté.

- Le produit doit présenter la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques du fruit à partir duquel le jus est obtenu. Les constituants volatils naturels peuvent être restitués à tout jus obtenu du même type de fruits que celui auquel les constituants volatils naturels ont été enlevés.

- L'addition de vitamines et de minéraux peut être autorisée conformément à la législation en vigueur et il est aussi permis de mélanger différents jus ou purées de fruits.

Article 8

Outre les dispositions générales relatives à l'étiquetage mentionnées dans la réglementation en vigueur, l'étiquette doit comporter les indications spécifiques suivantes :

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être « jus de x » ou « jus pulpeux de x », où x représente le nom courant du fruit à partir duquel le jus a été obtenu.

La dénomination spécifique d'un jus de fruits constitué de plusieurs espèces de fruits doit en faire ressortir clairement la nature des fruits utilisés. Les noms de fruits doivent être cités dans la dénomination selon l'ordre pondéral décroissant.

Les dénominations « jus de fruits » ou toute autre dénomination contenant ces mots peuvent être accompagnées de l'un des qualificatifs suivants :

- * « **Frais** », si le jus n'a subi aucun traitement physique ou de stabilisation tel que filtration, collage ou pasteurisation.

- * « **Pur** », si le jus n'a subi aucune addition d'une matière quelconque autorisée.

- * « **Sucré** », Si la quantité du sucre (s) d'ajout est supérieure à 15gramme/kilogramme, l'expression « additionné de x » doivent figurer bien en évidence à côté du nom du produit, où « x » représente le(s) nom(s) du (des) sucre(s) d'ajout ou l'expression « sucré(s) ».

SECTION II : Jus de légumes

Article 9

La dénomination jus de légumes est réservée au produit liquide non fermenté mais fermentescible ou le produit ayant subi une fermentation lactique destiné à la consommation directe, obtenu au moyen de la partie comestible d'un ou de plusieurs légumes sains et conservés exclusivement par des procédés

physiques. Il faut éliminer les peaux, les graines et les autres parties plus grossières des légumes. Le jus peut être clair, trouble ou pulpeux. Il peut avoir été concentré et ultérieurement reconstitué avec de l'eau convenant pour conserver les facteurs essentiels de composition et de qualité du jus.

On entend par "légumes" les parties de plantes comestibles, y compris les racines, les bulbes et les tubercules, les tiges et les pousses, les feuilles et les fleurs et les fruits de légumineuses. Les potirons et la rhubarbe sont également considérés comme des légumes.

Le concentré de jus de légumes est le jus de légumes dont on a retiré une partie de l'eau par un procédé physique.

Le jus de légumes déshydraté est le jus de légumes dont on a pratiquement retiré la totalité de l'eau par un procédé physique.

Article 10

Le jus de légumes doit avoir les propriétés essentielles de composition et de qualité suivantes :

- Le produit doit présenter la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques du légume à partir duquel il est fabriqué, compte tenu des ingrédients ajoutés et d'une éventuelle fermentation lactique. Les constituants volatils naturels peuvent être restitués aux jus.

- L'adjonction de concentré de jus de légumes est autorisée.

- Les légumes ne doivent pas avoir retenu plus d'eau qu'il est technologiquement inévitable.

Article 11

Les ingrédients ci-après peuvent être utilisés:

- Sel de qualité alimentaire tel que défini par la réglementation en vigueur,
- Vinaigre sauf dans les jus de légumes traités par fermentation à l'acide lactique,
- Sucres à l'état sec et du miel,
- Assaisonnement, épices et herbes aromatiques,
- Fruits et produits à base de fruits dans lesquels les principaux éléments du fruit n'ont pas été extraits,
- Petit-lait ou lactosérum ayant subi la fermentation lactique, jusqu'à 100 g/kg.

La teneur du jus en matière sèche soluble totale provenant du légume doit correspondre à la teneur naturelle du légume utilisé ; la teneur minimale en % masse doit être de 4,5 pour le jus de tomate, de 6,5 pour le jus de céleri, de 7,0 pour le jus de carotte et de 7,5 pour le jus de betterave rouge.

Les jus reconstitués doivent contenir des teneurs minimales de 1 % masse supérieure aux teneurs indiquées ci-dessus.

Article 12

Le concentré de jus de légumes destiné à la consommation directe doit satisfaire aux exigences suivantes :

- doit avoir une teneur en matière sèche soluble totale provenant du légume au moins égale au double de celle du jus. Le concentré de jus de tomate doit en avoir une concentration d'au moins 8 % masse ;
- doit satisfaire aux exigences relatives aux jus de légumes utilisés ;

Article 13

Outre les spécifications indiquées dans la réglementation en vigueur relative à l'étiquetage, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

- Le nom du produit doit être "jus de x", où "x" représente le nom du légume utilisé. Si le jus est obtenu de deux sortes de légumes ou plus, le nom du produit peut être "cocktail de jus de légumes". Lorsque des ingrédients sont utilisés pour caractériser le produit, ils doivent être déclarés dans le nom du produit.

- Lorsqu'un jus a été obtenu par fermentation lactique, la mention "obtenu par fermentation lactique" doit figurer sur l'étiquetage à proximité immédiate du nom du jus.

Dans le cas de jus fabriqués à partir de concentrés, la reconstitution doit être déclarée dans la liste des ingrédients de la manière suivante: "Jus de x préparé à partir de concentré" ou "jus de x reconstitué" ou "jus de x obtenu à partir de concentré de jus de x".

- La dénomination « jus de légumes » ou toute autre dénomination contenant ces mots peut être accompagnée de l'un des qualificatifs suivants :

* « **Frais** », si le jus n'a subi aucun traitement physique ou de stabilisation tel que filtration, collage ou pasteurisation.

* « **Pur** », si le jus n'a subi aucune addition d'un produit quelconque autorisé.

* « **Salé** », si le jus 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 gramme/litre, lorsque celle-ci est supérieure à 1 g/litre.

La mention ou le logo « 100 % jus de légumes » Peuvent être utilisés pour les produits contenant du sel, toutefois ces produits ne peuvent pas porter le qualificatif « pur ».

SECTION III : Jus de fruits obtenu à partir de concentré

Article 14

La dénomination jus de fruits obtenu à partir de concentré est réservée au produit obtenu en ajoutant dans le jus de fruits concentré l'équivalent de la quantité d'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 perdu 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.

Le produit obtenu doit présenter les caractéristiques organoleptiques et analytiques au moins équivalentes à un jus obtenu à partir de fruits de la même espèce.

Article 15

Dans le cas de jus de fruits obtenu à partir de concentré, le fait qu'il y a eu reconstitution doit être déclarée de la manière suivante : « jus de « x » préparé à partir de concentré » ou « jus de « x » préparé à partir de concentré de jus de « x », où « x » représente le nom du fruit à partir duquel le jus a été obtenu.

Cette information devra figurer à proximité immédiate du nom du produit ou bien en évidence en un autre endroit de l'étiquette.

SECTION IV : Jus de fruits concentré

Article 16

La dénomination jus de fruits concentré est réservée au produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces par 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 %.

Article 17

Outre les dispositions générales et spécifiques relatives à l'étiquetage mentionnées dans la réglementation en vigueur, l'étiquette doit comporter la quantité d'eau à ajouter pour la reconstitution du produit.

SECTION V : jus de fruits déshydraté

Article 18

La dénomination jus de fruits déshydraté est réservée au 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.

Article 19

Outre les dispositions générales relatives à l'étiquetage mentionnées dans la réglementation en vigueur, l'étiquette doit comporter les mentions suivantes :

- le qualificatif « déshydraté » peut être remplacé par la mention « en poudre » et peut être accompagné ou remplacé par l'indication du traitement spécifique utilisé par exemple « lyophilisé » ou tout autre mention analogue.
- la mention de la quantité d'eau à ajouter pour reconstitution du produit.

SECTION VI : Purée et concentré de purée de fruits destinées à la production de jus et des nectars de fruits

Article 20

La dénomination purée de fruits destinée à la production de jus et des nectars de fruits est réservée au produit non fermenté mais fermentescible, obtenu par des procédés appropriés, par exemple en passant au tamis ou en broyant la partie comestible du fruit entier ou pelé sans en prélever le jus. Le fruit doit être sain, parvenu à un degré de maturation approprié et frais ou bien conservé par des moyens physiques ou par un ou plusieurs des traitements appliqués conformément à la réglementation en vigueur.

La purée de fruits peut contenir des substances aromatiques et des composés aromatisants volatils restitués, à condition qu'ils aient été obtenus par des moyens physiques adaptés et à partir du même type de fruit. De la pulpe et des cellules obtenues par des moyens physiques adaptés à partir du même type de fruit peuvent être ajoutées.

Article 21

La dénomination concentré de purée de fruits destiné à la production de jus et de nectars de fruits est réservée au produit obtenu par élimination physique de l'eau de la purée de fruits en quantité suffisante pour accroître la valeur Brix d'au moins 50 pour cent par rapport à la valeur Brix établie pour le jus reconstitué du même fruit, comme indiqué dans l'annexe III.

Le concentré de purée de fruits peut contenir des substances aromatiques ou des composés aromatisants volatils restitués, à condition qu'ils aient été obtenus par des moyens physiques adaptés et à partir du même type de fruit.

TITRE II : NECTARS DE FRUITS

Article 22

La dénomination "nectar de fruits" est réservée au produit fermentescible mais non fermenté conservé exclusivement par des procédés physiques, obtenu en ajoutant de l'eau et des sucres et/ou du miel aux produits définis ci-dessus dans le titre I, à la purée de fruits ou à un mélange de ces produits, et qui est en outre conforme à l'annexe II du présent arrêté.

Article 23

Outre les spécifications indiquées dans la réglementation en vigueur relative à l'étiquetage, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

- Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être « Nectar de x » ou « nectar pulpeux de x », où « x » étant le nom usuel du fruit utilisé.
- Les mots « teneurs minimales en fruits x (%) » doivent figurer à proximité immédiate du nom du produit, où « x » étant le pourcentage minimum effectif d'ingrédients fruit calculé à l'état non concentré dans le produit fini.
- L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients, y compris l'eau d'ajout et les concentrés de jus de fruits utilisés comme ingrédients doivent être exprimés en tant que jus à leur concentration naturelle.
- Le fait qu'il y a eu reconstitution doit être déclarée de la manière suivante : « x » préparé à partir de concentré » ou « x » préparé à partir de concentré de « x », où « x » représente le nom du jus à sa

concentration naturelle utilisé comme ingrédient. Il n'y a pas lieu de déclarer l'eau et les constituants volatils ajoutés pour reconstituer les ingrédients.

Article 24

La teneur minimale en fruits des nectars obtenus à partir de fruit non concentré, ou en équivalent de fruit concentré, ne doit pas être inférieure à 50% masse/masse, sauf lorsqu'une teneur plus faible est rendue nécessaire par une forte acidité, une haute teneur en pulpe ou une saveur prononcée, la teneur en fruit ne doit en aucun cas être inférieure à 25% conformément à l'annexe II du présent arrêté.

Article 25

L'addition d'eau est autorisée dans une quantité telle que la teneur en jus et/ou en purée de fruit ne soit pas inférieure aux taux fixés dans l'annexe II du présent arrêté.

L'addition de sucre et/ou de miel est autorisée dans une quantité non supérieure à 20 % en poids par rapport au poids total du produit fini.

Le Jus de citron ou jus de limette peut être ajouté comme agent acidifiant en quantité telle que la saveur originale du fruit n'en soit pas modifiée.

L'addition de vitamines et des sels minéraux est autorisée conformément à la réglementation en vigueur

La teneur en matière sèche soluble du produit ne doit pas être supérieure à 20% masse/masse, déterminée par réfractométrie à 20°C, sans correction pour l'acidité, et exprimée en °Brix.

La teneur en éthanol ne doit pas dépasser 3 g/kg.

Article 26

Il est permis de mélanger le nectar d'un ou plusieurs sortes de fruits, éventuellement en y ajoutant du jus ou de la purée de fruits.

Dans ce cas, la somme des différents quotients, part de jus de fruits et de purée de fruits divisée par la teneur minimale indiquée du fruit correspondant selon le premier alinéa, doit être de 1 au moins.

TITRE III : BOISSONS AROMATISEES

SECTION I : Boissons au jus de fruits

Article 27

La dénomination boisson au jus de fruits est réservée aux boissons gazéifiées ou non gazéifiées, contenant des jus de fruits ou concentrés de fruits ramenés à l'état naturel au moins 10 % pour tous les fruits et 4 % pour le citron, additionnées d'eau propre à la consommation et contenant au moins 8% de sucre.

Peuvent également être dénommées « boissons au(x) fruit(s) » ou « boissons aux jus de fruits » ou « boissons à la pulpe de fruits », les boissons finies obtenues à partir de préparations qui, par simple addition d'eau, permettent d'obtenir un produit répondant à la définition ci-dessus.

Article 28

Les préparations de fruits doivent correspondre du point de vue de leur composition, eau exceptée, aux dispositions suivantes :

- Eau (selon la réglementation en vigueur concernant l'eau potable).

- Jus de fruits : minimum de 10% en volume, (sous la forme de jus de fruits, de jus reconstitué de fruits ou un mélange de ces composants) pour tous les fruits.

Peuvent être ajoutés en plus de 10% de jus de fruits, des pulpes de fruits, fruits broyés ou parties comestibles de fruits ainsi que les extraits végétaux suivants : arômes naturels ; extraits naturels de fruits ou de plantes ou tous éléments de fruits, plantes ou légumes et huiles essentielles.

Est admise à titre facultatif dans les boissons aux jus de fruits l'utilisation des extraits végétaux d'origine naturelle et sel.

SECTION II : Limonade et Soda

Article 29

L'appellation « limonade » est réservée, aux boissons gazéifiées, sucrées, limpides et incolores, additionnées de matières aromatiques ou sapides provenant du citron éventuellement d'autres hespéridés.

Article 30

La limonade à la caféine ne doit pas présenter une teneur en caféine supérieure à 150mg par litre.

La limonade à la quinine ne doit pas présenter une teneur en quinine supérieure à 80mg par litre, calculée en hydrochlorure de quinine.

Article 31

La dénomination « soda » est réservée aux boissons gazéifiées présentant une teneur en anhydride carbonique dissout supérieure à 4.7g/litre et un pH inférieur à 3,5, additionnées de colorants et /ou d'émulsifiants et édulcorées au moyen de 50 grammes au moins de saccharose, de dextrose, de glucose ou de leur mélange par litre, préparées avec de l'eau potable et contenant un ou plusieurs des produits suivants : jus de fruits, concentré de jus de fruits, pulpe ou produits naturels extraits de fruits, plantes ou graines ou arômes naturels ou arômes synthétiques identiques aux naturels .

SECTION III : boisson aromatisée à l'eau minérale naturelle

Article 32

La dénomination « Boisson aromatisée à l'eau minérale naturelle » est réservée aux boissons gazéifiées ou non contenant exclusivement de l'eau minérale naturelle, sucrée ou non et additionnée d'extraits naturels de fruits, plantes ou légumes et huiles essentielles, ou d'arômes et des additifs alimentaires autorisés selon la réglementation en vigueur.

Article 33

La mention de l'origine d'eau minérale naturelle peut figurer dans la dénomination spécifique mais il est interdit d'en indiquer les données analytiques détaillées.

SECTION IV : Boissons énergétiques

Article 34

La dénomination « boisson énergétique » est réservée aux produits contenant notamment des vitamines, de la caféine, de la taurine et de la D-glucurono-γ-lactone en respectant les teneurs maximales fixées dans l'annexe IV du présent arrêté.

Article 35

L'addition des extraits de plantes tel que Kola, Ginseng, Ginkgo biloba et l'échinacée dans les boissons énergétiques est permise après avoir l'avis de l'autorité sanitaire compétente.

Article 36

Outre les dispositions générales relatives à l'étiquetage mentionnées dans la réglementation en vigueur, l'étiquetage doit comporter les mentions suivantes :

- La consommation des boissons énergétiques est interdite aux enfants de moins de 12 ans.
- à consommer ces boissons modérément et à ne pas mélanger avec les boissons alcoolisées.

SECTION V : Sirop

Article 37

La dénomination sirop de fruits est réservée au produit liquide de consistance épaisse préparé à partir de jus de fruits ou de concentré de jus de fruits correspondant, additionné de sucres et obtenu par solubilisation à chaud ou à froid.

La dénomination sirop aromatisé est réservée au produit liquide de consistance épaisse préparé à partir d'eau de boisson, d'arômes naturels ou d'arômes synthétiques identiques aux naturels, d'extraits d'arômes ou de jus de fruits, additionné de sucres.

Article 38

La matière sèche soluble du sirop doit représenter au moins 60% masse. Le sirop de fruits doit avoir une teneur en jus de fruits de 30% masse au moins.

Les mélanges de sirops de fruits et les mélanges de sirops aromatisés sont permis.

Le sirop d'agrumes peut contenir des composants aromatiques de leur écorce.

SECTION VI : Boissons au lait ou autres produits laitiers

Article 39

La dénomination boisson au lait, au petit-lait, au lactosérum ou autres produits laitiers, est réservée au boisson obtenue par dilution du lait fermenté ou non, de lait partiellement écrémé, de lait écrémé, de babeurre, de petit-lait ou de lactosérum dans de l'eau de boisson ou de l'eau minérale naturelle, avec addition d'autres ingrédients tels que des sucres, du jus de fruits ou des extraits de végétaux. Elle peut être claire ou trouble.

Article 40

La proportion de lait de toute teneur en matière grasse et de babeurre doit être d'au moins 10% en masse, celle de petit-lait d'au moins 20% masse, celle de lactosérum d'au moins 25% masse.

Article 41

La dénomination spécifique doit être complétée par l'indication de l'ingrédient de base utilisé.

La proportion, en % masse, de l'ingrédient de base utilisé dans le produit fini doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

Article 42

Sont abrogées, toutes les dispositions contraires au présent arrêté, notamment l'arrêté du secrétaire d'Etat au plan et aux finances du 27 juin 1964, relatif à la standardisation des jus de fruits et de légumes et l'arrêté du Ministre de l'Industrie et du Commerce du 12 juin 1987 portant homologation de la norme tunisienne 55.01 relative aux eaux gazéifiées et boissons gazéifiées.

Article 43

Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront constatées, poursuivies et réprimées conformément aux prescriptions de la loi N° 92-117 du 7 Décembre 1992 relative à la protection du consommateur.

Article 44

Le présent arrêté entre en vigueur après trois mois de sa publication au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 24 août 2006.

Le ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises

Affif Chelbi

Le ministre du commerce et de l'artisanat

Mondher Zenaïdi

Le ministre de la santé publique

Mohamed Ridha Kechrid

Vu

Le Premier ministre

Mohamed Ghannouchi

Annexe I
Les Spécifications du jus de fruit

Produit	Matière sèche (sucre déduit)/ acidité titrable	Sucres	Teneur en éthanol	Acides volatils	Huiles essentielles
Jus d'orange	ne doit pas être inférieure 10 % m/m	Max 50g/kg	Max 3g/kg	Seules des traces d'acides volatils sont autorisés	Max 0,4 mg/kg
Jus d'orange obtenu à partir du jus concentré	ne doit pas être inférieure 11% m/m	-	-	-	-
Jus de pomelo	ne doit pas être inférieure à 9% m/m	Max 50g/kg	Max 3g/kg	-	Max 0,3 mg/kg
Jus de citron	-ne doit pas être inférieure à 6% m/m. -L'acidité titrable ne doit pas être inférieure à 4,5% m/m exprimée en acide citrique.	-	Max 3g/kg	-	Max 0,5 mg/kg
Jus de pomme	Ne doit pas être inférieure à 10% m/m,	-	Max 5g/kg	Max 0,4 mg/kg	-
Jus de raisin	Ne doit pas être inférieure à 15% m/m	-	Max 5g/kg	Max 0,4 mg/kg	-
Jus d'ananas	Ne doit pas être inférieure à 10% m/m	Max 25g/kg	Max 3g/kg	-	-
Jus de cassis	Ne doit pas être inférieure à 11% m/m	200g/kg du produit fini	Max 3g/kg	Max 1,2g/kg	-

Annexe II
Autres spécifications de Nectars de fruits

Nectars de fruits à partir de	Teneur minimale en jus et/ou purée (en % du volume du produit fini)
1- 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 de sureau	50
Framboises	40
Abricots	40
Fraises	40
Mures	40
Airelles rouges	30
Coings	50
Citrons et limettes	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25
2- Fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpe ou très aromatisée, avec jus non consommable en l'état	
Mangues	25
Bananes	25
Goyaves	25
Papayes	25
Litchis	25
Azeroles	25
Corossol	25
Cœur de bœuf ou cachiman	25
Cherimoles	25
Grenades	25
Anacarde ou noix de cajou	25
Caja	25
Imbu	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25
3- Fruits à jus consommable à l'état	
Pommes	50
Poires	50
Pêches	50
Agrumes, sauf citrons et limettes	50
Ananas	50
Autres fruits appartenant à cette catégorie	50

Annexe III
Valeur Brix minimale
pour les jus et purées de fruits reconstitués (% v/v) ² A 20°C

Nom Botanique	Nom courant du fruit	Valeur Brix minimale jus de fruits reconstitués et purées reconstituées
Actinidia deliciosa (Chev) C.F. Liang & A.R. Ferguson	Kiwi	(*) ³
Anacardium occidentale L.	Anacarde	11,5
Annona muricata L.	Corossol	14,5
Annona squamosa L.	Pomme cannelle	14,5
Averrhoa carambola L.	Carambole	7,5
Carica papaya L.	Papaye	(*) ³
Chrysophyllum cainito	Carambole	(*) ³
Citrus paradisi Macfad	Pomélo	10,0 ⁴
Citrullus lanatus (Thunb) Mastsum & Nakai var. lanatus	Pastèque	8,0
Citrus paradisi+ Citrus grandis	Pamplemousse (Oroblanco)	10,0
Cocos nucifera L 5	Noix de coco	5,0
Cucumis melo L.	Melon	8,0
Cucumis melo L subso. melo var. inodorus H. Jacq	Melon Honeydew	10,0
Cucumis melo L subsp. melo var. inodorus H. Jacq	Casaba Melon	7,5
Cydonia oblonga Mill	Coing	11,2
Diospyros khaki Thunb	Kaki	(*) ³
Empetrum nigrum L.	Camarine noire	6,0
Eriobotrya Japonica	Néfle du Japon	(*) ³
Eugenia syriaca	Guavaberry/ Birchberry	(*) ³
Eugenia uniflora Rich	Cerise, Suriname	6,0
Ficus carica L.	Figue	18,0
Fortunella Swingle spp	Kumquat	(*) ³
Fragaria X. Ananassa Duchense (Fragaria Chiloensis Duchense x fragaria virginiana Duchesne)	Fraise	7,5
Genipa americana	Genipap	17,0
Hippophae elaeagnaceae	Argousier faux-nerprun	(*) ³
Hippophae rhamnoides L.	Argousier	6,0
Hippophae rhamnoides L.	Argousier	6,0
Litchi chinensis Sonn	Litchi	11,2
Lycopersicon esculentum L.	Tomate	5,0
Malpighia spp (Moc & Sesse) ex	Acerolox (Cerise des Antilles)	6,5
Malus domestica Borkh.	Pomme	11,5 ⁶
Malus prunifolia (Willd) Borkh Malus sylvestris Mill	Pommeter	15,4
Mammea americana	Abricot des Antilles	(*) ³
Morus spp	Mure	(*) ³
Musa species (plantains excluded)	Banane	(*) ³
Passiflora edulis	Barbadine	(*) ³

<i>Passiflora quadrangularis</i>	Barbadine	(*) ³
<i>Phoenix dactylifera</i> L.	Datte	18,5
<i>Pouteria sapota</i>	Sapote	(*) ³
<i>Prunis domestica</i> L. subsq. <i>Domestica</i>	Prune	12,0
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Abricot	11,5
<i>Prunus avium</i> L.	Cerise	20,0
<i>Prunus cerasus</i> L.	Cerise acide	14,0
<i>Prunus cerasus</i> L cv <i>Stevensbaer</i>	Griotte	17,0
<i>Prunus domestica</i> L. subsq. <i>Domestica</i>	Pruneau	18,5
<i>Prunus domestica</i> L. subsq. <i>Domestica</i>	Quetsche	12,0
<i>Prunus persica</i> (L) Batsch var <i>nucipersica</i> (Suckow) c. k .Scheneid.	Nectarine	10,5
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i>	Pêche	10,5
<i>Prunus spinosa</i> L	Prunelle	6,0
<i>Punica granatum</i> L.	Grenade	12,0
<i>Pyrus arbustifolia</i> (L.) Pers	Aronia	(*) ³
<i>Pyrus communis</i> L.	Poire	12,0
<i>Ribes nigrum</i> L.	Cassis	11,0
<i>Ribes rubrum</i> L.	Groseille rouge	10,0
<i>Ribes rubrum</i> L.	Groseille blanche	10,0
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Groseille à maquereaux	7,5
<i>Rosa</i> spp	Cynorrhodon	9,0
<i>Rubus chamaemorus</i> L.	Mure des ronces	9,0
<i>Rubus Fruitcosus</i> L.	Mure	9,0
<i>Rubus hispidus</i> (of North America) <i>R. caesius</i> (of Europe)	Mure	10,0
<i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx	Framboise (rouge)	8,0
<i>Rubus loganobaccus</i> L.H. Bailey	Ronce-framboise	10,5
<i>Rubus occidentalis</i> L	Framboise noire	11,1
<i>Rubus ursinus</i> cham & Schldl	Ronce-framboise	10,0
<i>Sambucus nigra</i> L	Sureau	10,5
<i>Sambucus canadensis</i>		
<i>Solanum quitoense</i> Lam	Lulo (pomme de quito)	(*) ³
<i>Sorbus aucuparia</i> L.	Sorbe	11,0
<i>Spondia lutea</i> L.	Caja	10,0
<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost	Umbu	9,0
<i>Syzygiun jambosa</i>	Pomme-rose	(*) ³
<i>Theobroma cacao</i> L.	Pulpe de cacao	14,0
<i>Theobroma grandiflorum</i> L.	Cupuaçu	9,0
<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	Airelle	7,5
<i>Vaccinium oxycoccos</i> L		
<i>Vaccinium myrtillus</i> L	Myrtilles	10,0
<i>Vaccinium corymbosum</i> L.		
<i>Vaccinium angustifolium</i>		
<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	Airelle rouge	10,0
<i>Rosa canina</i> L.	Cynorrhodon	(*) ³
<i>Rubus chamaemorus</i> L.	“Mulberry of Ronces”	(*) ³
Hybride <i>Mrus</i>		
<i>Ribes uva-crispa</i>	Groseille rouge	(*) ³
<i>Sorbus domestica</i>	“Sorb”	(*) ³
<i>Citrus aurantium</i> L.	“Sour Orange” (Sauf citron)	(*) ³
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Groseille blanche	(*) ³
<i>Rubus vitifolius</i>	Mure de young	10,0
<i>Rubus idaeus</i> <i>Rubus baileyani</i>		

¹ Aux fins de cet arrêté, la valeur Brix est définie comme la teneur en matière sèche soluble du jus telle que déterminée par la méthode fixée par la réglementation en vigueur.

² Lorsqu'un jus est fabriqué à partir d'un fruit non indiqué dans la liste ci-dessus, il doit néanmoins être conforme à toutes les dispositions de cet arrêté. Toutefois, la valeur Brix du jus reconstitué est la valeur Brix du jus directement pressé du fruit utilisé pour obtenir le concentré.

³ Pas de données actuellement disponibles. La valeur Brix minimale du jus reconstitué est la valeur Brix du jus directement pressé du fruit utilisé pour obtenir le concentré.

⁴ Après correction de l'acidité, selon la méthode pour les acides titrables totaux fixée par la réglementation en vigueur.

⁵ Il s'agit de l'«eau de coco» qui est directement extraite de la noix de coco et non pas pressée de la chair de la noix de coco.

⁶ Il est entendu que la valeur Brix peut différer de cette valeur selon les zones géographiques. Lorsque la valeur Brix est presque toujours inférieure à cette valeur, le jus reconstitué à valeur Brix inférieure faisant l'objet d'un commerce international sera respecté, à condition qu'il soit conforme aux critères d'authenticité énumérés dans la norme générale pour les jus et les nectars de fruits et que la valeur Brix ne soit pas inférieure à 10 pour le jus d'ananas ou de pomme.

Annexe IV

Teneur maximale de certains ingrédients utilisés dans les Boissons Energétiques

Composants	Teneurs
Vitamine PP	20,5 mg/250ml
Vitamine B6	5 mg/250ml
Vitamine B5	5 mg/250ml
Vitamine B2	1,5 mg/250ml
Vitamine B12	5µg/250ml
Caféine	80 mg/250ml
Taurine	1000 mg/250ml
D-glucurono-γ-lactone	600 mg/250ml

MINISTERE DE LA SANTE PUBLIQUE

NOMINATIONS

Par décret n° 2006-2338 du 24 août 2006.

Monsieur Mohamed Belghith, administrateur de la santé publique, est chargé des fonctions de directeur du groupement de santé de base de Kébili (établissement hospitalier de la catégorie « B » au ministère de la santé publique).

Par décret n° 2006-2339 du 24 août 2006.

Monsieur Fethi Mansouri, administrateur de la santé publique, est chargé des fonctions de directeur des hôpitaux de circonscription de Krib et Sidi Bourouis (groupe d'établissements hospitaliers de la catégorie « C » au ministère de la santé publique).

Par décret n° 2006-2340 du 24 août 2006.

Madame Samira Zghal, inspecteur régional de la santé publique, est chargée des fonctions de sous-directeur de la pharmacie à l'unité de la pharmacie et du médicament au ministère de la santé publique.

Par décret n° 2006-2341 du 24 août 2006.

Le docteur Kamel Chabir, médecin major de la santé publique, est chargé des fonctions de chef de la circonscription sanitaire El Omrane Supérieure du gouvernorat de Tunis.

Par décret n° 2006-2342 du 24 août 2006.

Le docteur Mohamed Moncef Gandoura, médecin principal des hôpitaux, est reconduit dans les fonctions de chef de service de chirurgie à l'hôpital régional « Habib Bougatfa » de Bizerte.

Par décret n° 2006-2343 du 24 août 2006.

Madame Salma Ben Massaoud épouse Feki, pharmacien de la santé publique, est chargée des fonctions de chef de service de la pharmacie au groupement de santé de base de Sfax.

Par décret n° 2006-2344 du 24 août 2006.

Le docteur Soufiène Noura, médecin principal de la santé publique, est chargé des fonctions de chef de service de consultations externes à l'hôpital régional de Siliana.