

Décision n°1693 OCE/N. du 5 Avril 1976 relative au contrôle technique de la fabrication, du conditionnement et de l'exportation des conserves de pulpes et purées de fruits et légumes, de fruits au naturel, de fruits au sirop, et des confitures, marmelades et gelées

Vu le Décret royal n°223-65 du 9 rebia I 1385 (9 J uillet 1965) portant loi relatif à l'Office de Commercialisation et d' Exportation et notamment son article 2;
Vu le Dahir du 1er Septembre 1944 relatif au fonctionnement du contrôle technique de la fabrication, du conditionnement et de l'exportation marocains;

Vu l'arrêté du 9 Mars 1950 relatif au contrôle technique de la fabrication, du conditionnement et de l'exportation des conserves de pulpes et purées de fruits et légumes, de fruits au naturel, de fruits au sirop et des confitures, marmelades et gelées;

Après avis de la Fédération des Industries de la Conserve des Produits Agricoles du Maroc FICOPAM;

DECIDE

Par dérogation aux dispositions de l'arrêté suffise du 9 Mars 1950, les dispositions suivantes sont applicables aux conserves de pulpes et purées de fruits et légumes, de fruits au naturel, de fruits au sirop et de confitures, marmelades et gelées.

CHAPITRE PREMIER : DISPOSITIONS GENERALES

Article premier - déclaration à souscrire, agréage de l'usine, normes d'hygiène :

Toute personne fabriquant des conserves de pulpes et purées de fruits et légumes, de fruits au naturel, de fruits au sirop, de confitures, marmelades et gelées, est soumise :

1) Aux dispositions de l'arrêté du 13 Juillet 1948 relatif à l'agréage des usines et ateliers fabriquant, transformant, conditionnant ou stockant des produits alimentaires soumis au contrôle technique à la fabrication et au conditionnant de l'Office de Commercialisation et d'exportation, et aux normes hygiéniques auxquelles doivent satisfaire ces ateliers et usines et auxquelles leur personnel doit se conformer;

2) Aux dispositions de la présente décision.

Art. 2 - dépôt de marque à l'OCE

Toute personne fabriquant les différents produits visés au présent arrêté doit déposer

à l'Office de Commercialisation et d' Exportation, les différentes marques (y compris, le cas échéant, les marques de distribution) sous lesquelles seront vendus les différents produits ou les différentes qualités de produits visés-à la présente décision.

Art. 3 - certificats d'inspection :

Les certificats d'inspection relatifs aux expéditions hors du Maroc, des produits visés à la présente décision, doivent constater que les marchandises contrôlées répondent aux conditions imposées par celle-ci, faute de quoi le service des douanes refusera l'exportation.

La durée de validité des certificats d'inspection délivrés par les agents de l'Office de Commercialisation et d'exportation, est fixée, pour les produits visés à la présente décision, à quinze jours. Toutefois, pour les produits pour lesquels une analyse est prévue par la présente décision, la date du certificat d'analyse constitue le début de la durée de validité du certificat d'inspection

Les certificats d'inspection relatifs aux exportations des conserves de fruits (y compris les marmelades), autres que les confitures, ne peuvent être délivrés que pour des produits ayant au moins 18 jours de fabrications.

Cependant, ce délai peut être réduit à quinze jours si un examen effectué en usine, par un agent de l'OCE le 15ème jour après la date de fabrication, permet de constater, aucun emballage d'expédition n'étant fermé, que les conserves dont l'exportation est envisagée ne présentent ni fuitage ni hommages

Art. 4 - matière première .

Les fruits ou légumes utilisés doivent être de maturité appropriée, frais, sains, exempts de défauts, de parties ligneuses rouillées ou desséchées et de parties non comestibles (autres que les noyaux ou pépins lorsqu'il s'agit de fruits entiers).

Ils doivent être triés, lavés et débarrassés des pédoncules.

Art. 5 - qualité

Les conserves visés à la présente décision doivent répondre aux conditions de qualité exigées par cette dernière, pour chaque catégorie de conserve .

Art. 6 - emploi d'antiseptiques, de colorants d'édulcorants.

Est interdite l'utilisation ou l'addition au cours de la fabrication des conserves de pulpes et purées de fruits et légumes, de fruits au naturel, de fruits au sirop, et des confitures, marmelades et gelées, en vue de leur conservation, de leur coloration ou de leur édulcoration, de tous produits autres que ceux dont l'emploi est déclaré licite par la réglementation marocaine en matière de répression des fraudes sur les denrées alimentaires.

Toutefois, les produits visés à la présente décision peuvent avoir subi les manipulations et pratiques autorisées par le pays importateur.

Art. 7 - Appellations qualitatives.

Toutes les appellations généralement employées dans le commerce et destinées à faire ressortir une qualité particulière telles que "luxe", "choix", "surchoix", "supérieur", etc., ne peuvent figurer ni sur les récipients contenant les produits visés à la présente décision, ni sur leurs emballages d'expédition.

Seules peuvent figurer les appellations qualitatives prévues pour certaines conserves par la présente décision.

Art. 8 - emballages

Les normes des emballages élémentaires et des emballages d'expédition destinés à contenir les produits visés à la présente décision feront l'objet d'une décision particulière.

Les emballages élémentaires autres que les boîtes métalliques doivent être propres et munis d'une fermeture hermétique.

Les boîtes métalliques doivent être propres, non rouillées et inattaquables intérieurement par les produits qu'elles contiennent

Les fûts doivent être parfaitement étanches et résistants, neufs, en excellent état, propres, ne présentant aucune odeur, et d'une contenance ne dépassant pas 250 litres. Ils peuvent être revêtus d'un enduit intérieur. L'emploi de bois susceptible de communiquer aux produits une odeur ou un goût est interdit.

Les produits visés à la présente décision doivent occuper un volume apparent au moins égal au : 9/10^e du volume de leur contenant.

Art. 9 - marquage des emballages élémentaires.

Outre les mentions imposées par la réglementation des pays importateurs d'une part, et par la décision particulière relative au marquage des conserves et semi-conserves alimentaires d'autre part, chaque emballage doit porter les indications suivantes :

A) Par estompage, en caractères bien apparents d'au moins 4 mm. de hauteur sur une partie du fond ou du couvercle, ne portant aucune impression, ou à l'encre indélébile, mais sous réserve que le marquage ainsi effectué soit parfaitement lisible et convenablement réalisé :

1^o) La mention d'origine "Maroc" (par estompage ou par moulage), en caractères latins et en caractères arabes.

2^o) L'indicatif de l'usine ou de l'atelier, tel qu'il a été attribué par le Directeur général de l'Office de Commercialisation et d'Exportation;

3^o) La date de fabrication ou de conditionnement cette mention étant portée soit en clair, soit au moyen d'un code comportant trois chiffres de 001 à 365 (ou 366)

correspondant au jour de l'année, suivis de la lettre conventionnelle indiquant l'année de fabrication

B) Par étiquetage ou par impression directe (1) :

1) La raison sociale et l'adresse du fabricant, ou la marque et l'adresse du fabricant;

2) La dénomination de vente du produit, conformément aux dispositions prévues à la présente décision pour les différentes conserves, tous les mots étant en caractères typographiques identiques et de mêmes dimensions, complétée lorsque la dénomination du produit ne révèle pas sa composition, par la liste des composants, donnée par ordre d'importance;

3) La mention d'origine "Maroc" ou "Produit du Maroc", ou "Fabrication du Maroc", inscrite de façon très visible, dans la partie principale de l'étiquetage, en caractères d'au moins 4 mm de hauteur. Cette mention n'est pas obligatoire dans l'étiquetage si l'adresse du fabricant (cf. alinéa 1er du présent paragraphe B) comporte le mot "Maroc" dans la partie principale de l'étiquetage ou de l'illustration, en caractères de dimensions convenables;

4) Le poids de la conserve indiqué de la façon suivante, cette indication devant correspondre à une garantie réelle donnée par le fabricant, il est interdit de l'accompagner de mentions susceptibles de restreindre la portée de la garantie donnée, telles qu' "environ", "au remplissage", etc .;

a) Pour les pulpes, confitures, marmelades et gelées, le poids minimum;

b) Pour les fruits au naturel, le poids minimum de fruits après égouttage de deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres;

c) Pour les fruits au sirop, le poids net minimum du contenu total et le poids minimum de fruits après égouttage de deux minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres;

5) Facultativement pour les conserves pour lesquelles il est prévu par la présente décision, plusieurs qualités, le classement qualitatif;

6) La capacité du récipient exprimée en ml, telle qu'elle est fixée par les normes et inscrite dans un cadre rectangulaire imprimé de 1,5 cm. au moins de petit côté

Art. 10 - marquage des emballages d'expédition

Outre les mentions éventuellement obligatoires, du fait de la réglementation du pays importateur d'une part, et par la décision particulière relative au marquage des conserves et semi-conserves alimentaires, chaque emballage doit porter les indications suivantes imprimées ou marquées au feu, ou genre feu, ou à l'encre indélébile :

(1) En application des prescriptions visées au présent paragraphe, l'exportation des conserves et semi-conserves, en "boîtes nues", même lorsqu'il s'agit de travail "à façon", est interdite. Cependant, des dérogations - peuvent être accordées, mais uniquement pour des conserves exportées à destination de pays (autres que la

France et les-Départements français d'Outre-Mer) dont la réglementation autorise le transport, la détention ou la vente de boîtes nues et autres.

1) la raison sociale ou la marque du fabricant, ou la marque correspondant à chaque produit ou à chaque qualité de produit, ou l'indicatif de l'usine ou de l'atelier, ou la marque de remplissage, accompagnée obligatoirement dans ce dernier cas, de l'indicatif de l'usine ou de l'atelier, tel qu'il a été attribué par le Directeur général de l'Office de Commercialisation et d'exportation;

2) la dénomination du produit et toute indication complémentaire prévue pour chaque produit par la présente décision;

3) facultativement pour les conserves pour lesquelles il est prévu par la présente décision plusieurs qualités, le classement qualitatif;

4) la date de fabrication ou de conditionnement, cette mention étant portée soit en clair, soit au moyen d'un code comportant trois chiffres de 001 à 365 (ou 366) correspondant au jour de l'année, suivis de la lettre conventionnelle indiquant l'année de fabrication;

5) le poids brut ainsi que le poids net de produit contenu et s'il y a lieu, le nombre d'emballages élémentaires contenus, suivis de l'indication de leur format;

6) la mention d'origine "Maroc", ou "Produit du Maroc", ou "Fabrication du Maroc";

7) la marque de contrôle de l'Office de Commercialisation et d'Exportation;

8) la marque nationale marocaine, s'il y a lieu.

Art. 11

Les mentions prévues aux art. 9 et 10 de la présente décision doivent être portées (au moins) en langue française lorsqu'il s'agit de produits destinés aux pays de langue française. Lorsqu'il s'agit d'autres destinations, liberté est laissée au fabricant pour l'emploi de la ou des langues de son choix, sous réserve du respect, à ce sujet, des obligations éventuelles du pays importateur.

Art.12

L'emploi de toute indication, de tout signe, de tout mode de présentation susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la nature, la composition, les qualités substantielles, les caractéristiques, la contenance, l'utilisation, l'origine des produits, est interdit.

CHAPITRE II - PULPES ET PUREES

Titre premier : dispositions générales

Art.13 - définition

Les appellations "pulpes" et "purées" (ou pulpes tamisées) sont réservées aux produits obtenus après transformation industrielle des fruits frais et de certains

légumes frais (patates douces, carottes, etcO) sans addition de sucre, ni d'eau (sauf dérogation prévue aux art. 18, SI et 36 de la présente décision, pour les pulpes et purées d'agrumes, de coings et de patates douces).

Cette transformation industrielle implique différentes opérations destinées à éliminer les parties non comestibles ou défectueuses et à assurer la cuisson et la conservation du produit.

L'extraction du jus des fruits ou légumes, même partielle, est interdite.

Le mélange de fruits ou de légumes, ou le mélange de pulpes ou purées de fruits ou de légumes d'espèces différentes, est interdits

Art.14 - matière première

Les fruits et légumes destinés à la fabrication des pulpes et purées doivent répondre aux conditions de qualité prévues à l'article 4 de la présente décision.

Art.15 - catégories de pulpe

Les pulpes et purées sont obligatoirement classées dans l'une des trois catégories suivantes :

1) pulpes oreillonnées :

Pulpes comportant, au sein d'un jus plus ou moins consistant, des oreillons, c'est-à-dire des moitiés de fruits dénoyautés, dans la proportion minimum de 70 % du poids de la pulpe.

Ne peuvent être présentées en pulpes oreillonnées que les pulpes de fruits à noyaux;

2) Pulpes (sans Qualificatif) :

a) Fruits à noyaux : pulpes non oreillonnées, ou oreillonnées mais comportant un pourcentage en poids d'oreillons inférieur à 70 %, et non tamisées;

b) Fruits ou légumes autres : pulpes comportant des fruits entiers, en quartiers, en morceaux, ou en lamelles, mais non tamisées;

3) Purées (ou pulpes tamisées) :

Pulpes plus ou moins fines, réduites en purées par passage au tamis à mailles de 3 millimètres au plus.

Pour les purées d'agrumes, l'addition de zeste découpé en fines lamelles est autorisée.

Art. 16 - conservation.

Les pulpes et purées présentées à l'exportation doivent obligatoirement être conservées au moyen de l'une des méthodes suivantes : .

1) Les pulpes et purées expédiées en emballages métalliques de contenant au plus égale à 20 Kg. doivent être stérilisées par la chaleur;

2) Les pulpes et purées expédiées en emballages de contenance supérieur à 20 Kg. doivent être conservées par addition d'anhydride -sulfureux dans la proportion maximum de 2 grammes d'anhydride sulfureux par Kg de pulpe.

Art. 17- qualité

Les pulpes et purées doivent être exemptes de toute trace de fermentation, de cailloux, sable, terre et de tout corps étrangers. Aucun crissement ne doit être perçu à la dégustation.

Leur couleur doit être homogène et comparable à celle de la chair des fruits ou légumes utilisés. Le goût et l'odeur doivent être francs et comparable à ceux du fruit employé (exception faite des pulpes et purées conservées à l'anhydride sulfureux), à l'exclusion de toute odeur ou goût anormaux et sans goût de "cuit".

Les morceaux de fruits ou de légumes doivent être tendres et ne doivent pas résister à une faible pression des doigts.

Les teneurs en extrait sec soluble que doivent présenter les pulpes et les purées de fruits et légumes, ne doivent pas être inférieures aux pourcentages suivants :

Agrumes :

- Clémentines 10%
- Citrons 9%
- Mandarines 10%
- Oranges amères 9%
- Oranges douces 10%
- Pamplemousses 9%

Autre fruits :

- Abricots 11%
- Coings 10%
- Melons 7%
- Pastèques 3%
- Pêches 10%
- Poires 10%
- Prunes autres que reine-claude 12%
- Prunes reine-claude 14%
- Patates douces 30%
- Tomates (destinées à la confiture) 5%

Les pulpes et purées de fruits exportées ne doivent cependant pas présenter une

teneur en sucre, calculée en saccharose, supérieure à 9 % (2).

(2) La plupart des pays importateurs de conserves de fruits prévoit que "les conserves de fruits sont considérées comme additionnées de sucre lorsque la teneur totale, en poids, des sucres contenus dans la préparation ou la conserve (calculés en saccharose) est supérieure au pourcentage indiqué ci-après : Fruits autres que raisin et ananas y compris les mélanges : 9 %".

Une teneur en sucre (calculée en saccharose) de 9 % risque d'être dépassée lorsque l'extrait sec tel qu'indiqué par lecture réfractométrique est supérieure 14 %. Tout lot de pulpe dont l'extrait sec dépasse 14 % devra donc faire l'objet d'un prélèvement par le Chef du Poste de contrôle, prélèvement qui sera adressé au Laboratoire de l'OCE. L'exportation ne sera autorisée que si l'analyse permet de garantir une teneur en sucres, calculée en saccharose, inférieur à 9%.

TITRE II - PULPES ET PUREES D'AGRUMES

Art. 18 - préparation

Par dérogation à l'art.13 de la présente décision, les pulpes et les purées d'agrumes peuvent être préparées avec une légère addition d'eau, préalablement à la cuisson.

Art. 19 - qualité

Les pulpes et les purées d'agrumes doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'art. 17 de la présente décision et aux conditions particulières suivantes :

A. Pulpes :

Les pulpes d'agrumes doivent être préparées :

- Soit avec des fruits découpés en fines lamelles d'épaisseur au plus égale à 2 millimètres (coupe dite "Dundee");
- Soit avec des fruits découpés en morceaux, la pulpe ne devant pas être tamisée et devant contenir des morceaux de fruits (pulpe broyée).

B. Purées :

Les purées d'agrumes doivent être préparées avec des fruits réduites en purée par passage au tamis à mailles de 3 millimètres au plus.

- Tolérances admises :

Les tolérances suivantes sont admises :

a) Aspect des lamelles et morceaux : la présence de quelques parties de peaux tachées est admise;

b) Pépins et débris de pépins : tolérance maximum : 1 % du poids de la pulpe ou de la purée;

c) Pédoncules, feuilles, etc. : tolérance maximum : 1 % du poids de la pulpe ou de la

purée.

Aucune tolérance n'est admise en ce qui concerne la présence de corps étrangers.

Art. 20 - marquage

Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des art. 9 et 10 de la présente décision.

La nature du produit doit être indiquée sous l'une des appellations : "Pulpe d'orange" ou "Purée (ou pulpe tamisée) d'oranges" suivie de l'indication de la nature du fruit : "orange douce" ou "orange amère"

L'indication "coupe Dundee" est facultative pour les pulpes présentées en fines lamelles d'épaisseur au plus égale à 2 millimètres mais toute pulpe d'agrumes préparées autrement qu'en coupe Dundee doit porter sur les emballages élémentaires et sur les emballages d'expédition, la mention "pulpe broyée", en caractères identiques à ceux indiquant la nature du fruit.

TITRE III - PULPES ET PUREES D'ABRICOTS

Art.21 - pulpes et purées d'abricots de variétés sélectionnées

Les pulpes et purées d'abricots de variété autres que mech-mech, comportent les trois catégories ci-après :

- A.- Les pulpes oreillonnées;
- B.- Les pulpes;
- C.- Les purées

A.- Pulpes oreillonnées :

..

Les pulpes oreillonnées d'abricots doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'art 15 de la présente décision. Elles comportent les trois catégories suivantes :

- 1) Les pulpes oreillonnées 90/95 %;
- 2) Les pulpes oreillonnées 70/75 %;
- 3) Les pulpes de petits abricots oreillonnées 70/75 %.

1) Les pulpes d'abricots oreillonnées 90/95 % doivent être préparées avec des fruits non tachés, d'un diamètre au moins égal à 32 millimètres, de grosseur homogène, de même couleur et d'égale fermeté.

La proportion en poids d'oreillons intacts doit être au moins de 90 % du poids de la pulpe.

2) Les pulpes d'abricots oreillonnées 70/75 % doivent être préparées avec des fruits d'un diamètre au moins égale à 32 millimètres, de même couleur et d'égale fermeté.

La proportion en poids d'oreillons intacts doit être au moins de 70 % du poids de la pulpe.

Il est admis pour cette catégorie de pulpes oreillonnées une moins grande régularité de calibrage que pour les pulpes oreillonnées 90/95 %, ainsi qu'un pourcentage maximum de 10% de fruits à épiderme légèrement tâché.

3) Les pulpes de petits abricots-oreillonnées 70/75 % doivent être préparées avec des fruits de diamètre pouvant être irrégulier et inférieur à 32 millimètres.

La proportion en poids d'oreillons intacts doit être au moins de 70 % du poids de la pulpe.

La proportion de fruits à épiderme tâché ne peut excéder 10%

Pour les trois catégories ci-dessus de pulpes oreillonnées, les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants :

Pédoncules, feuilles, etc. : 1% du poids de la pulpe oreillonnée;

Noyaux : 1 noyau par boîte 1/1, 2 par boîte de format supérieur ou par fraction de 5 Kg;

Corps étrangers : absence totale.

B.-Pulpes:

Les pulpes d'abricots doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 17 de la présente décision et aux conditions particulières suivantes :

Elles peuvent être préparées avec des fruits de diamètre irrégulier;

Les fruits doivent être mûrs et peuvent être tachés dans la proportion maxima en nombre de 20 %;

Aucun pourcentage d'oreillons n'est exigé et toute indication tendant à faire croire à un oreillonnage est interdite. La pulpe ne doit pas être tamisée et doit contenir des morceaux de fruits;

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants :

Pédoncules, feuilles, etc. : 1% du poids de la pulpe;

Noyaux : 1 noyau par boîte 1/1, 2 par boîte de format supérieur ou par fraction de 5 Kg.

Corps étrangers : absence totale.

C.- Purées :

- Les purées d'abricots doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 17 de la présente décision et aux conditions particulières suivantes

Elles doivent avoir été passées au tamis à mailles au plus égales à 3 millimètres;

- Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants :
Pédoncules, feuilles, etc.: 1 % du poids de la purée;
Noyaux : absence totale;
Corps étrangers : absence. totale.

Art.22 - pulpes et purées d'abricots mech-mech :

A - Pulpes :

Les pulpes d'abricots mech-mech doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 17 de la présente décision et aux conditions particulières suivantes :

Elles peuvent être préparées avec des abricots méch-mech de diamètre irrégulier.

Les fruits doivent être mûrs, charnus, et peuvent être tachés dans la proportion maximum de 30%. Le pourcentage de fruits ligneux ne doit pas dépasser 20%.

Aucun pourcentage de fruits entiers dénoyautés ou oreillons n'est exigé, et toute indication tendant à faire croire à un oreillonnage est interdite. La pulpe ne doit pas être tamisée et doit contenir des morceaux de fruits.

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants :

Pédoncules, feuilles, etc. : 1% du poids de la pulpe;

Noyaux : 2 noyaux par boîte 1/1, 4 par boîte de format supérieur ou par fraction de 5 Kg.

Corps étrangers : absence totale.

B - Purées :

Les purées d'abricots mech-mech doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 17 de la présente décision et aux conditions particulières suivantes :

Elles doivent avoir été passées au tamis à mailles au plus égales à 3 millimètres;

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants :

Pédoncules, feuilles, etc. : 1% du poids de la purée;

Noyaux : absence totale;

Corps étrangers : absence totale

Art. 23 - marquage

Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 de la présente décision.

La nature et la qualité des pulpes et purées d'abricots doivent suivant le cas, être indiquées sous l'une des appellations suivantes :

"Pulpe d'abricots oreillonnée 90/95 % ";

" Pulpe d'abricots oreillonnée 70/75 % ";
" Pulpe de petits abricots oreillonnée 70/75 %";
" Pulpe d'abricots";
" Purée (ou pulpe tamisée) d'abricots "
ou " Pulpes d'abricots mech-mech ",
" Purée (ou pulpe tamisées) d'abricots mech-mech"

Pour les pulpes reprises sous les trois avant dernière des appellations ci-dessus, toute indication tendant à faire croire à un oreillage est interdite.

Pour les pulpes d'abricots mech-mech, le mot "meh-mech" doit suivre obligatoirement le mot abricot et doit être inscrit en caractères typographiques identiques et de mêmes dimensions que celui-ci.

TITRE IV - PULPES ET PUREES DE PECHES

Art. 24 - catégories et classement qualitatif.

Les pulpes et purées de pêches comportent les mêmes catégories que les pulpes oreillonnées, les pulpes et les purées d'abricots sélectionnées visées à l'article 21 de la présente décision, elles sont classées au point de vue qualitatif de la même façon, et doivent remplir les mêmes conditions le diamètre des fruits servant à la préparation des pulpes oreillonnées 90/95 % et 70/75 % ne doit cependant pas être inférieur à 40 millimètres.

Art. 25 - marquage.

Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 de la présente décision.

La nature et la qualité des pulpes et purées de pêches doivent, suivant le cas, être indiquées sous l'une des appellations suivantes :

" Pulpe de pêches oreillonnée 90/95 % ";
" Pulpe de pêches oreillonnée 70/75 % ";
" Pulpe de petites pêches oreillonnée 70/75 % ";
" Pulpe de pêches ";
" Purée (ou pulpe tamisée) de pêches ".

Pour les pulpes reprises sous l'avant-dernière des appellations ci-dessus, toute indication tendant à faire croire à un oreillage est interdite.

TITRE V - PULPES ET PUREES DE PRUNES

Art. 26 - catégories et classement qualitatif.

A.- Pulpes :

Les pulpes de prunes doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues

à l'article 17 de la présente décision et aux conditions particulières suivantes :

Elles doivent être préparées avec des fruits bien mûrs et homogènes, contenir des morceaux de fruits, et ne pas avoir été tamisées;

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants :

Pédoncules, feuilles, etc. : 1% du poids de la pulpe;

Noyaux : 3 noyaux par boîte 1/1, 6 par boîte de format supérieur ou par fraction de 5 Kg.;

Corps étrangers : absence totale.

B - Purées :

Les purées de prunes doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 17 de la présente décision, et aux conditions particulières suivantes :

Elles doivent être préparées avec des fruits bien mûrs et avoir été passées au tamis à mailles au plus égales à 3 millimètres;

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants :

Pédoncules, feuilles, etc. : 1% du poids de la purée;

Noyaux : absence totale

Corps étrangers : absence totale.

Art. 27 - mélange de variétés.

Le mélange de variétés dissemblables de prunes est interdit.

Art. 28 - marquage.

Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 de la présente décision.

La nature et la qualité des pulpes et purées doivent, suivant le cas, être indiquées sous l'une des dénominations "pulpes de prunes" ou "purée (ou pulpe tamisée) de prunes", suivie de la mention "blanche" ou "rouges" suivant qu'il s'agit d'un produit de teinte claire ou d'un produit fortement coloré.

Ex "Pulpe de prunes rouges"

TITRE VI - PULPES ET PUREES DE MELONS, OU DE POIRES

Art. 29 - catégories et classement qualitatif

A. Pulpes :

Les pulpes de melons, les pulpes de pastèques ou les pulpes de poires doivent

répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 17 de la présente décision et aux conditions particulières suivantes;

Elles doivent être préparées avec des fruits de maturité convenable, ne doivent pas être tamisées eût doivent contenir des morceaux de fruits

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants :
Pédoncules, feuilles, etc. : 1% du poids de la pulpe;
Pépins et débris de pépins : 1% du poids de la pulpe pour les pulpes de melons et les pulpes de poires, 3 % du poids de la pulpe pour les pulpes de pastèques;
Corps étrangers : absence totale.

B. Purées :

Les purées de melons, les purées de pastèques ou les purées de poires doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 17 de la présente décision, et aux conditions particulières suivantes;

Elles doivent être préparées avec des fruits de maturité convenable;

La purée doit avoir été passée au tamis à mailles au plus égales à 3 millimètres.

Le pourcentage d'imperfections ne doit pas dépasser les taux suivants :
Pédoncules, feuilles, etc. : 1% du poids de la purée;
Pépins ou débris de pépins : absence totale.
Corps étrangers : absence totale

Art. 30 - marquage.

Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 de la présente décision.

La nature et la qualité des pulpes et purées doivent, suivant le cas, être indiquées sous l'une des dénominations suivantes :

"Pulpes de melons (ou de pastèques, ou de poires)";

"Purée (ou pulpe tamisée) de melon (ou de pastèques, du de poires) "

TITRE VII - PUREES DE COINGS

Art. 31 - préparation.

Par dérogation à l'article 13 de la présente décision, les pulpes et purées de coings peuvent être préparées avec une légère addition d'eau, préalablement à la cuisson.

Art. 32 - catégories

A - Pulpes :

Les pulpes de coings doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues

à l'article 17 de la présente décision, et aux conditions particulières suivantes;

Elles doivent être préparées avec des fruits bien mûrs parfaitement pelés et épépinés
Elles ne doivent pas contenir de parties granuleuses et leur couleur doit être claire et franche.

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants :
Pédoncules, feuilles, etc. : 1% du poids de la pulpe;
Pépins et débris de pépins : 1% du poids de la pulpe;
Corps étrangers : absence totale.

B - Purees :

Les purées de coings doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 17 de la présente décision et aux conditions particulières suivantes :

Elles doivent être préparées avec des fruits bien mûrs, parfaitement pelés et épépinés;

La purée doit avoir été passée au tamis à mailles au plus égales à 2 millimètres, ne doit pas être granuleuse et doit avoir une couleur claire et franche;

Les pourcentages d'imperfection ne doivent pas dépasser les taux suivants :
Pédoncules, feuilles, etc. : 1% du poids de la purée;
Pépins et débris de pépins : absence totale;
Corps étrangers : absence totale.

Art.33 - MARQUAGE

Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 de la présente décision. La nature du produit doit être indiquée sous l'appellation : " Pulpes de coings " ou " Purée (ou pulpe tamisée) de coings ".

TITRE VIII - PULPE DE FIGUES

Art. 34 - qualité

Les figues doivent être présentées uniquement sous forme de pulpes

Les pulpes de figues doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 17 de la présente décision et aux conditions particulières suivantes :

Elles doivent être préparées avec des fruits mûrs et parfaitement équeutés;

Elles ne doivent pas être tamisées et doivent contenir des fruits entiers et des morceaux de fruits;

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants :

Pédoncules, feuilles, etc. : 1% du poids de la pulpe;
Corps étrangers : absence totale.

Art. 35 - marquage

Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 de la présente décision. La nature du produit doit être indiquée sous l'appellation : "Pulpes de figues".

TITRE IX - PUREES DE PATATES DOUCES

Art. 36 - Préparation

Par dérogation à l'article 13 de la présente décision, la purée de patates douces peut être préparée avec une légère addition d'eau, préalablement à la cuisson.

Art. 37 - qualité

Les patates douces doivent être présentées uniquement sous forme de purée. Les purées de patates douces doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 17 de la présente décision, et aux conditions particulières suivantes :

Elles doivent être préparées avec des tubercules parfaitement pelés;
Elles doivent avoir été passées au tamis à mailles au plus égales à 2 millimètres, et doivent être parfaitement onctueuses et exemptes d'impuretés et de corps étrangers.

Art.38 - marquage

Le marquage doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 de la présente décision.

La nature du produit doit être indiquée sous l'appellation :
" Purée (ou pulpe tamisée) de patates douces" ou " Purée (ou pulpe tamisée) d'ipômées".

TITRE X - PULPES DE TOMATES

Art. 39 - qualité.

Les tomates doivent être présentées uniquement sous forme de pulpes
Les pulpes de tomates doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 17 de la présente décision et aux conditions suivantes :

Elles doivent être préparées avec des fruits incomplètement mûrs, ne doivent pas être tamisées et doivent contenir des morceaux de fruits .

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser les taux suivants :

Pédoncules, feuilles, etc. : 1% du poids de la pulpe;
Corps étrangers : absence totale.

Art. 40 - marquage

Le marquage doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 de la présente décision.

La nature du produit doit être indiquée sous l'appellation : " Pulpes de tomates "

TITRE XI - AUTRES PULPES ET PUREES DE FRUITS OU LEGUMES

Art. 41 - fruits et légumes utilisables

Les pulpes et purées de fruits ou légumes n'ayant pas fait l'objet d'une réglementation particulière de la présente décision, doivent être préparées exclusivement avec des fruits ou légumes sains, loyaux et marchands répondant aux conditions de l'article 4 de la présente décision.

Art. 42 - qualité

Les pulpes et purées doivent répondre aux conditions de qualité de l'article 17 de la présente décisions

Art. 43 - marquage

Le marquage des emballages doit être conforme aux articles 9 et 10 de la présente décision

La nature de la pulpe ou de la purée doit être indiquée sous une dénomination correspondant à la nature du produit, et qui ne soit pas susceptible de prêter à confusion avec un autre fruit ou légume, ou avec une autre préparation.

CHAPITRE III - FRUITS AU NATUREL ET FRUITS AU SIROP

Titre premier - dispositions générales

Art. 44 - définition

Les fruits au naturel et les fruits au sirop sont des conserves de fruits préparées avec des fruits entiers ou divisés en moitiés, quartier ou tranches, mis en récipients hermétiques avec de l'eau ou du sirop de sucre de concentration appropriée et en quantité strictement nécessaire pour les recouvrir complètement, et stérilisées par la chaleur.

Art. 45 - matières premières

1) Fruits :

Les fruits utilisés pour la préparation des conserves de fruits au naturel ou au sirop doivent appartenir à des variétés convenant à ces préparations, être de maturité appropriée, frais, sains, de bonne présentation, sans parasites internes ou externes, sans parties ligneuses, rouillées ou desséchées, sans taches (gelures, brûlures, piqûres, meurtrissures ou taches de coloration non spécifique sur la peau ou dans la chair, quelle qu'en soit la cause)

2) Sirop :

Les sirops employés pour les préparations de conserves de fruits au sirop doivent être obtenus par dissolution dans de l'eau potable de sucre raffiné ou de sucre cristallisé blanc, en quantité telle que le titre minimal du liquide de couverture, 15 jours au moins après la préparation de la conserve et à la température de 20°C., soit conforme aux prescriptions du tableau ci-après :

Dénomination	Titre minimal du liquide de couverture	
	Abricots ou agrumes	Pêches, poires, prunes, cerises, mélange de fruits
"au sirop".....	22° Brix	20° Brix
"au sirop léger".....	18° Brix	16° Brix

N.B : Ce tableau à été dépassé (voir norme codex stan 129-1981)

Art. 46 - préparation

Les fruits doivent être soigneusement lavées, triés, pelés s'il y a lieu (pêches, poires), parés (aucune partie altérée n'est tolérée) et éventuellement blanchis.

Art. 47 - qualité

Les conserves de fruits au naturel et les conserves de fruits au sirop doivent être exemptes de toutes traces de fermentation, de cailloux, sable, terre, et de tout autre corps étrangers. Aucun crissement ne doit être ressenti à la dégustation.

A l'ouverture du récipient, les fruits ou portions de fruits doivent avoir conservé la forme qu'ils avaient au moment de la mise en boîte. Leur consistance doit être tendre, mais non molle, ils doivent garder leur forme quand on les place soigneusement sur un-plat.

Les fruits ou morceaux de fruits doivent être d'excellente présentation.

Leur couleur doit être homogène, l'odeur et la saveur doivent être franches et caractéristiques de l'espèce du fruit.

Le sirop doit présenter une limpidité suffisante. Aucune impureté (pédoncules, feuilles, débris de noyaux, etc., ou corps étrangers) n'est tolérée.

Les fruits ou morceaux de fruits doivent être sensiblement de même grosseur, le poids de l'unité la plus grosse ne devant pas dépasser de plus de 50 % le poids de l'unité la plus petite.

Le pourcentage de fruits et/ou de morceaux de fruits brisés ou éraillés ne doit pas être, à l'ouverture du récipient, supérieur à 5 % (ou à une unité, pour les récipients de petit format)

Le pourcentage de fruits légèrement tachés (galures:, brûlures, piqûres, meurtrissures, tâches colorées anormales sur la peau ou dans la chair) ne doit pas être supérieur à 5 % (ou à une unité pour les récipients de petit format). Cependant, cette tolérance n'est applicable qu'aux seuls fruits dont l'épiderme comporte de légères tâches claires (à l'exclusion de tâches foncées, brunes ou noires), la surface totale de l'ensemble des tâches ne devant pas, quel que soit le diamètre des fruits ou des oreillons, être supérieur à 0,5 cm².

Art. 48.- poids des constituants

La hauteur entre le fond du couvercle et la surface libre de produit ne doit pas dépasser 10 % de la hauteur intérieure du contenant.

Après égouttage de 2 minutes sur un tamis à mailles de 3 millimètres et retournement des morceaux de fruits à l'aide d'une baguette de verre, le poids net égoutté de fruits que doivent contenir les boîtes, doit être au moins égal à :

...

Désignation Oreillons au naturel Oreillons au sirop Autres fruits
de la boîte ou au sirop léger au naturel ou au sirop

1/2 250 g. 250 g. 250 g

1/1 500 g. 500 g. 500 g

2,5/1 1500 g 1350 g -

5/1 3000 g. 2700 g -

Dans le cas de formats autres, le poids minimal de produit égoutté est déterminé d'après les chiffres ci-dessus, par rapport à la contenance totale du récipient de volume le plus voisin.

Dans le cas d'oreillons d'abricots ou de pêches d'un diamètre supérieur à 45 mm un abattement de poids de 5 % sur les chiffres ci-dessus est admis.

Art. 49 - marquage

Le marquage des emballages doit être conforme aux dispositions des articles 9 et 10 de la présente décision. La nature du produit doit être indiquée suivant le cas sous la dénomination :

" (nom du fruit) au naturel " ou "(nom du fruit) au sirop" précédée des mots

"oreillons", 'demi', "quartiers", ou "tranches".

Les mots "au naturel" ou "au sirop" ou "au sirop léger" doivent suivre immédiatement le nom du fruit et être inscrits en caractères identiques.

L'indication du nom de la variété est facultative.

- Les conserves d'abricots ou de pêches au sirop (à l'exclusion des conserves eu sirop léger) peuvent bénéficier de l'appellation qualitative "Qualité Extra" ou "Extra", lorsqu'elles sont présentées rangées en couronnes, concentriques et ou ' elles ne comportent aucun défaut

TITRE II - REGLES PARTICULIERES AUX DIVERSES CONSERVES - DE FRUITS AU NATUREL OU AU SIROP

Art. 50 - abricots

Les conserves d'abricots au naturel ou au sirop doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'art. 47 de la présente décision et aux conditions particulières suivantes :

Les abricots au naturel ou au sirop ou au sirop léger peuvent être présentés :

- a) soit entiers;
- b) soit en tranches ou en morceaux;
- c) soit coupés enjeux selon le plan axial (oreillons) et dénoyautés.

Dans ce dernier cas, les "oreillons" (moitiés de fruits) peuvent, quelle que soit la nature du produit de couverture, se présenter dans les emballages, soit rangées en couronnes concentriques superposées et légèrement tassées, soit non rangées.

Cependant, le rangement en couronnes est obligatoire pour les oreillons au naturel, ou au sirop ou au sirop léger, conditionnés dans des boites de format 2,5/1 (2125 cm³ de capacité).

Lorsque les oreillons sont rangés en couronnes dans leurs emballages, il doit en être fait mention dans l'étiquetage.

Les conserves d'abricots au naturel ou au sirop doivent être préparées avec des fruits de grosseur telle qu'à l'ouverture de la boîte, aucun oreillon n'ait un diamètre inférieur à 32 mm. pour les conserves au naturel et à 35 mm. pour les conserves au sirop, ou au sirop légers

Cependant, les conserves d'abricots au naturel ou au sirop peuvent être préparées avec des fruits donnant des oreillons de diamètre plus petite. Dans ce cas, la nature du produit doit obligatoirement être indiquée par la mention 1'Petits oreillons d'abricots au naturel, ou au sirop, ou au sirop léger, tous les mots étant inscrits en caractères identiques.

Dans le cas d'abricots entiers, la nature du produit doit être indiquée sous la

dénomination "abricots entiers non dénoyautés au naturel" ou "abricots entiers non dénoyautés au sirop", tous les mots étant inscrits en caractères identiques.

Art. 51 - pêches

Les conserves de poches au naturel ou au sirop doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 47 de la présente décision et aux conditions particulières suivantes :

Elles doivent être préparées avec des fruits de variétés convenant à ces préparations, de coloration uniforme, et parfaitement pelés par un procédé approprié (la surface de peau encore adhérente au fruit ne doit pas être supérieure à 6 cm² pour l'ensemble des fruits contenus dans une boîte 1/1)

Les pêches au naturel ou au sirop peuvent être présentées :

- a) soit en tranches;
- b) soit coupées en deux dans le plan axial (oreillons, dénoyautés et rangées en couronnes superposées et tassées soigneusement).

Les conserves de pêches au naturel, ou au sirop doivent être préparées avec des fruits de grosseur telle qu'à l'ouverture de la boîte, aucun oreillon n'ait un diamètre inférieur à 40 mm. pour les conserves au naturel et 45 mm. pour les conserves au sirop ou au sirop léger.

Cependant, les conserves de pêches au naturel ou au sirop peuvent être préparées avec des fruits donnant des oreillons de diamètre plus petite. Dans ce cas, la nature du produit doit obligatoirement être indiquée par la mention "Petits oreillons de pêches au naturel, ou au sirop, ou au sirop léger", tous les mots étant inscrits en caractères identiques.

Art. 52 - agrumes

Les conserves d'agrumes en tranches ou en quartiers, au naturel ou au sirop, doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'art. 47 de la présente décision.

Les tranches ou les quartiers d'agrumes doivent être convenablement pelés (sauf s'il s'agit de tranches d'agrumes non pelées) et ne doivent pas, pratiquement, présenter d'albédo, la tolérance d'albédo pouvant subsister ne devant pas excéder le cinquième de la surface pelée et ne devant pas présenter une épaisseur supérieure à 0,2 mm.

Les tranches ou les quartiers ne doivent pas présenter, à la dégustation, de membranes nettement résistantes, soit qu'ils proviennent de fruits appartenant à des variétés appropriées, soit qu'ils aient subi un traitement mécanique ou chimique entraînant le démembrage, cette opération étant obligatoire pour les pomélos.

Les tranches d'agrumes doivent être coupées perpendiculairement à l'axe du fruit; leur épaisseur doit être d'environ 6 mm. (sans pouvoir excéder 8 mm), les calottes doivent être éliminées; le diamètre de la plus petite tranche ne doit pas être inférieur

aux 2/3 du diamètre de la tranche la plus grande.

Les quartiers d'agrumes doivent avoir gardé l'aspect et le volume normaux propres aux fruits frais; ils ne doivent pas être soudés entre eux.

Les conserves de pomélos au naturel ou au sirop ne peuvent être présentées qu'en quartiers.

Les conserves d'agrumes en tranches ou en quartiers doivent être préparées avec des fruits sans pépins, ou parfaitement épépinés. Il est toléré, au maximum, un pépin par boîte 1/2 (haute, et, pour les autres formats, un nombre de pépins proportionnel au volume du format considéré, rapporté à celui de la boîte 1/2 (haute).

Dans le cas d'oranges amères au naturel ou au sirop, l'indication de la nature du fruit "oranges amères" est obligatoire.

Dans le cas de tranches d'agrumes non pelées, la mention "non pelées" est obligatoire, ainsi que la mention "sanguines", dans le cas de conserves d'oranges sanguines.

Art. 53 - poires

Les conserves de poires au naturel ou au sirop doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 47, de la présente décision et aux conditions ci-après :

Elles doivent être préparées avec des poires parfaitement pelées, soit entières, soit coupées en deux ou en quatre, épépinées, privées de leurs parties ligneuses ou indurées et soigneusement parées

Le nombre de demi-poire ou de quartiers de poires ne doit pas être supérieur, respectivement, à 12 ou 24 en qualité extra à 14 ou 28 en première qualité, pour une boîte 1/1, ou à des quantités proportionnelles aux capacités pour les autres formats (avec tolérance d'une unité en plus).

Dans le cas de poires entières, la nature du produit doit être indiquée sous la dénomination "poires entières au naturel", ou "poires entières au sirop".

Art. 54 - prunes

Les conserves de prunes au naturel ou au sirop doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 47 de la présente décision, et aux conditions particulières suivantes :

Elles doivent être préparées avec des fruits entiers: non dénoyautés, privés de leurs pédoncules, et non reverdis s'il s'agit de prunes de teinte claire (reine-claude) etc.).

Le nombre de prunes ne doit pas être supérieur à 30 en qualité extra, à 35 en première qualité pour une boîte 1/1, ou à des quantités proportionnelles aux capacités pour les autres formats (avec tolérance d'une unité en plus), s'il s'agit de

grosses prunes (telle que les reines-claude), à 70 en qualité extra, à 80 en première qualité pour une boîte 1/1, ou à des quantités proportionnelles aux capacités pour les autres formats (avec tolérance de deux unités en plus), s'il s'agit de prunes de variétés petites (telles que les mirabelles).

S'il s'agit de prunes rouges, la dimension des fruites prise sur leur plus grand axe doit être au moins de 27 millimètres en qualité "extra", de 25 millimètres en première qualité.

Art. 55 - cerises

Les conserves de cerises au naturel ou au sirop doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 45 du présent arrêté, et aux conditions particulières suivantes :

Elles doivent être préparées avec des fruits entiers, dénoyautés ou non, privés de leurs pédoncules.

Les bigarreaux peuvent être colorés par l'emploi d'érythrosine ou de ponceau R R. à la dose strictement suffisante pour assurer la présentation parfaite de la conserve. L'indication de la nature du produit doit être complétée par la mention "non dénoyautés" ou "dénoyautés, suivant le cas.

Art. 56 - autres fruits

Les conserves au naturel ou au sirop de fruits n'ayant pas fait l'objet d'une réglementation particulière au présent arrêté, doivent répondre aux conditions générales de qualité prévues à l'article 45 de celui-ci.

Le marquage des emballages doit être conforme aux articles 9 et 10 du présent arrêté.

CHAPITRE IV - CONFITURES, MARMELADES ET GELEES

Art. 57 - définition

Les confitures, marmelades et gelées sont les produits obtenus par cuisson, avec addition de sucre, d'une ou plusieurs espèces de fruits frais, ou conservés autrement que par dessiccation.

Dans les confitures et marmelades, les fruits ou parties de fruits doivent avoir gardé leur forme, ou être coupés en minces lamelles, ou être réduits en bouillie ou en purée.

Les gelées doivent être préparées avec le suc exprimé des fruits et filtré.

Art. 58 - fruits ou légumes utilisables

1° Fruits ou légumes :

Les fruits ou légumes employés doivent remplir les conditions de qualité prévues à l'article 4 du présent arrêté :

2° Pulpes de fruits ou de légumes :

Les pulpes de fruits ou les pulpes de légumes utilisées doivent remplir les conditions de qualité prévues à l'article 15 du présent arrêté.

Art. 59 - appellation

Les confitures, marmelades et gelées présentées à l'exportation doivent satisfaire aux conditions de dénominations prévues par les articles 8 et 9 de l'arrêté viziriel du 5 Mars 1928 réglementant la fabrication et le commerce des sucres, glucoses, miels, confitures, gelées et marmelades, l'indication de la variété (mach-mech, oranges doutes, etc...) ou de la couleur du fruit (prunes blanches ou rouges, etc...) étant facultative. Cependant, dans le cas de confitures d'oranges amères, la nature du produit doit être indiquée sous l'une des appellations "Confitures d'oranges amères", ou "confitures d'oranges, goût anglais".

Toutefois, ces produits peuvent porter les appellations autorisées dans le pays importateur.

Art. 60 - manipulations et pratiques autorisées

Les confitures, marmelades et pelées présentées à l'exportation peuvent avoir subi les manipulations et pratiques autorisées par les articles 9 et 10 de l'arrêté viziriel du 5 Mars 1928 réglementant la fabrication et le commerce des sucres, glucoses, miels, confitures, gelées et marmelades.

Toutefois, ces produits peuvent avoir subi les manipulations et pratiques autorisées par le pays importateur.

Art. 61 - qualité

Les confitures, marmelades et gelées présentées à l'exportation, doivent présenter une teneur en extrait sec soluble au moins égale à 62 %.

Ces produits peuvent être classés dans l'une des deux qualités suivantes :

La qualité extra ; La première qualité

1° qualité extra :

Les confitures et marmelades de qualité extra doivent présenter un sirop qui peut être semi-liquide ou gélifié.

Les gelées ne doivent contenir aucune partie de fruits et le produit, gélifié, doit être exempt de particules en suspension.

L'odeur et la saveur doivent être spécifiques du fruit employé, sans goût de cuit, ni goût de caramélisation. La couleur doit être caractéristique du fruit employé.

Les oranges pamplemousses et citrons ne peuvent être présentés en qualité extra que si les écorces sont découpées en fines lamelles.

Les confitures, marmelades et gelées de qualité extra ne doivent pas contenir de pédoncules, de feuilles, de pépins, de noyaux ni d'autres corps étrangers.

2° - première qualité

Les confitures, marmelades et gelées de première qualité sont des produits dont la qualité est moins parfaite que celle des produits de qualité extra, et dont la saveur peut être moins fine. Le goût et l'odeur doivent être spécifiques du fruit employé, sans goût de cuit ni goût de caramélisation.

Les pourcentages d'imperfections ne doivent pas dépasser la moitié de ceux admis pour les pulpes des mêmes fruits présentés au contrôle à l'exportation,

CHAPITRE V - FABRICATIONS SPECIALES

art. 63 - fruits et légumes utilisables

Les fabrications du genre de celles des pulpes et purées de fruits et légumes, des fruits au naturel et des fruits au sirop, non définies par le présent arrêté, doivent être préparées exclusivement avec des fruits ou légumes sains, loyaux et marchands, répondant aux conditions de l'article 4 du présent arrêté.
Entrent dans ces cas par exemple, les pulpes et purées de fruits ou légumes déjutes.

Art. 63 - marquage

Le marquage des emballages doit être conforme aux articles 9 et 10 du présent arrêté.

La dénomination du produit doit correspondre à la nature de celui-ci et ne doit pas être susceptible de prêter à confusion avec une autre préparation :

Ex. : "Pulpe déjutee d'orange";
"Purée d'écorce d'orange";
"Purée crue d'orange", etc..."

Art. 64 - contrôle de la qualité

Dans un délai minimum de douze jours avant chaque expédition, l'expéditeur doit adresser à l'Office Chérifien de Contrôle et d'exportation, une demande précisant :

- 1° Le nom de l'exportateur;
- 2° Le nom ou la raison sociale de l'usine où a été fabriqué le produit;
- 3° Le lieu d'entrepôt de la marchandise à exporter;
- 4° La nature de cette marchandise;
- 5° La quantité à expédier;
- 6° Le détail des emballages d'expédition (nature, nombre et nature des emballages élémentaires qu'ils contiennent);
- 7° L'adresse complète du destinataire de la marchandise;
- 8° Le port ou le poste frontière de sortie.

Les agents de l'Office Chérifien de Contrôle et d'exportation vérifient l'exactitude de la demande d'exportation et prélèvent les échantillons nécessaires à l'analyse du produit sur le lot destiné à l'exportation.