



AGENCE FRANÇAISE  
DE SÉCURITÉ SANITAIRE  
DES ALIMENTS

Maisons-Alfort, le 4 septembre 2009

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un projet de décret abrogeant le décret du 1er octobre 1938 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905, en ce qui concerne le jus de légumes

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 25 février 2009 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Dgccrf) d'une demande d'évaluation d'un projet de décret abrogeant le décret du 1<sup>er</sup> octobre 1938 portant sur le règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 en ce qui concerne le commerce des jus de légumes.

Le décret du 1<sup>er</sup> octobre 1938 définit les conditions d'emploi des mentions « jus de », « frais », « pur », « édulcoré », « sucré », « salé ». Il fixe la liste des traitements autorisés dans la fabrication des jus de légumes ainsi que ceux considérés comme une tromperie au sens de l'article L. 213-1 du code de la consommation. Des règles d'étiquetage et de commercialisation sont également précisées.

L'évolution des pratiques industrielles et des consommations a rendu ce texte obsolète. A la suite de son abrogation, la fabrication, l'étiquetage et la présentation des jus de légumes seront précisées dans un code de bonnes pratiques élaboré par la profession.

#### Concernant le code de bonnes pratiques pour les jus de légumes

Ce texte s'applique aux jus de légumes de fabrication industrielle destinés à l'alimentation humaine. Il ne concerne que quelques étapes de la production des jus, sans articulation avec d'autres codes professionnels relatifs à la chaîne de transformation ou aux matières premières utilisées.

Il définit les mentions « jus de légumes », « jus de légume à base de jus concentré », « jus de légumes concentré », « jus de légumes déshydraté/en poudre », « jus de légumes fermenté », « jus de légumes fermenté à base de jus concentré » et « jus de légumes concentré fermenté ».

Ce texte comporte des listes d'ingrédients, de traitements et de substances utilisables dans les jus de légumes et produits similaires, ainsi que certaines dispositions d'étiquetage particulières.

Dans la définition des légumes, le terme « fruits de légumineuses » est à remplacer par « gousses et graines de légumineuses ». Il devrait être précisé que les algues et les champignons sont exclus de cette définition.

Dans l'étiquetage, une correspondance entre formes concentrée et déshydratée et forme fraîche initiale (exprimée en m/m) serait souhaitable.

#### Concernant le projet de décret

Le projet de décret abrogeant le décret du 1<sup>er</sup> octobre 1938 n'appelle pas de remarque de l'Afssa.

#### Mots clés

boissons, code de bonnes pratiques de fabrication, réglementation, légumes

27-31, avenue  
du Général Leclerc  
94701

Maisons-Alfort cedex  
Tel 01 49 77 13 50  
Fax 01 49 77 26 13  
www.afssa.fr

REPUBLIQUE  
FRANÇAISE

La Directrice Générale Adjointe  
Valérie BADUEL