

مرسوم يتعلق بجودة عصير ومركز عصير الفواكه
والخضر ونكتار الفواكه التي يتم تسويقها
وبسلامتها الصحية

مرسوم رقم 2.15.306 صادر في 6 جمادى الأولى 1437 (15 فبراير 2016) يتعلق بجودة عصير ومركز عصير الفواكه والخضر ونكتار الفواكه التي يتم تسويقها وبسلامتها الصحية¹

رئيس الحكومة،

بناء على القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 من صفر 1431 (11 فبراير 2010) ولا سيما المادتين 5 و8 منه؛

وعلى القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.83.108 بتاريخ 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)، ولا سيما المادة 16 منه؛

وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر في 7 شوال 1432 (6 سبتمبر 2011) بتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، ولا سيما المواد 4 و5 و48 و53 و75 منه؛

وعلى المرسوم رقم 2.12.389 الصادر في 11 من جمادى الآخرة 1434 (22 أبريل 2013) بتحديد شروط وكيفيات عنونة المنتجات الغذائية، كما وقع تغييره وتتميمه؛

وبعد المداولة في مجلس الحكومة المنعقد بتاريخ 10 ربيع الآخر 1437 (21 يناير 2016)،
رسم ما يلي:

الباب الأول: أحكام عامة

المادة الأولى

يحدد هذا المرسوم، طبقا لمقتضيات المادتين 5 و8 من القانون المشار إليه أعلاه رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، الشروط الكفيلة بضمان جودة عصير الفواكه والخضر ومركز عصير الفواكه والخضر وعصير الفواكه والخضر المصنع من مركز العصير، وعصير الفواكه المجفف ونكتار الفواكه وسلامتها الصحية.

المادة 2

يراد في مدلول هذا المرسوم بالمصطلحات التالية:

(1) «عصير الخضر»: المنتج المحصل عليه عن طريق عصر الجزء الصالح للأكل لنوع واحد أو عدة أنواع من الخضر، والذي لم يتعرض لأية بداية تخمير؛

1 - الجريدة الرسمية عدد 6448 بتاريخ 7 جمادى الآخرة 1437 (17 مارس 2016)، ص 2639.

- (2) «مركز عصير الخضر»: المنتج المحصل عليه من نوع واحد أو عدة أنواع من الخضر من خلال إزالة نسبة معينة من الماء المكون له بطريقة فيزيائية؛
- (3) «عصير الخضر المصنع من مركز العصير»: المنتج المحصل عليه من مركز عصير الخضر، بإضافة نسبة الماء التي تمت إزالتها من العصير خلال عملية التركيز؛
- (4) عصير الفواكه: المنتج غير المختمر والقابل للتخمر والمحصل عليه من نوع واحد أو عدة أنواع من الفواكه يتم خلطها عن طريق عمليات ميكانيكية؛
- (5) مركز عصير الفواكه : المنتج المحصل عليه من عصير واحد أو عدة أنواع من الفواكه، من خلال إزالة نسبة معينة من الماء المكون له بطريقة فيزيائية؛
- (6) «عصير الفواكه المصنع من مركز العصير»: المنتج المحصل عليه من مركز عصير الفواكه ب:
- أ) إضافة نسبة المياه التي تمت إزالتها من العصير خلال عملية التركيز؛
- ب) وإضافة نكهته، واللبن والخلايا المحصل عليها بطرق فيزيائية مناسبة من عصير الفواكه المعني أو من عصير فواكه من نفس النوع؛
- (7) «عصير الفواكه المجفف»: المنتج المحصل عليه من عصير الفواكه عن طريق إزالة أكبر نسبة ممكنة من الماء المكون له بطريقة فيزيائية؛
- (8) «عصير الفواكه المستخرج عن طريق الماء»: المنتج المحصل عليه عن طريق الانتشار في الماء :
- أ) للفاكهة الكاملة ذات اللب والتي لا يمكن استخراج العصير منها بأية طريقة فيزيائية أخرى؛
- ب) أو للفاكهة الكاملة المجففة؛
- (9) «اللب أو الخلايا»: المنتجات المحصل عليها من الأجزاء الصالحة للأكل من فواكه من نفس النوع دون إزالة العصير. بالنسبة للحمضيات، فاللب أو الخلايا هي الحويصلات التي تحتوي على عصير الفاكهة باستثناء قشرتها (l'endocarpe)؛
- (10) «هريس الفواكه»: المنتج غير المختمر والقابل للتخمر والمحصل عليه من خلال طرق فيزيائية مناسبة مثل الغريلة أو طحن الجزء الصالح للأكل للفواكه الكاملة أو المقشرة، دون إزالة العصير؛
- (11) «هريس الفواكه المركز»: المنتج المحصل عليه من هريس الفواكه بإزالة نسبة معينة من الماء بطريقة فيزيائية؛
- (12) «نكتار الفواكه»: المنتج غير المختمر والقابل للتخمر المحصل عليه بإضافة الماء لعصير الفواكه، والمركز عصير الفواكه ولهريس الفواكه و/أو الهريس الفواكه المركز و/أو لخليط من هذه المنتجات، والتي يمكن إضافة السكر أو العسل أو هما معا أو عدم إضافتهما لها؛

(13) «قيمة بريكس»: محتوى عصير الفواكه أو الخضر من المواد الصلبة الذائبة فيه كما هو محدد من طرف المواصفة القياسية المغربية NM08.03.032 المتعلقة بتحديد المواد الصلبة في عصير الفواكه والخضر كما تم إقرارها بقرار وزير الصناعة والتجارة والطاقة والمعادن رقم 1560.01 الصادر في 27 من جمادى الأولى 1422 (17 أغسطس 2001)، أو كل مواصفة قياسية مماثلة أخرى تقوم مقامها.

المادة 3

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

- «طري»: إذا لم يخضع عصير الفواكه أو الخضر أو هريس الفواكه لأيّة معالجة فيزيائية أو للحفظ باستثناء البسترة أو التبريد؛

- «خالص» أو «خالص 100%»: إذا لم تتم إضافة أية مادة لعصير الفواكه أو الخضر أو لهريس الفواكه ولم يتم الحصول عليه لا عن طريق التركيز ولا انطلاقا من مركّزات عصير الخضر أو الفواكه أو هريس الفواكه المركز؛

- «عصير 100%»: إذا تم الحصول على عصير الفواكه أو الخضر من مركز عصير الفواكه أو الخضر ولم تتم إضافة أي مضافات أو سكر أو ملح إليه؛

- «محتوى الفواكه 100%»: إذا تم الحصول على عصير الفواكه من مركز الفواكه دون مضافات ولا سكر؛

- «مملح»: إذا أضيف الملح (كلوريد الصوديوم) إلى عصير الخضر شريطة أن تكون هذه الصفة متبوعة ببيان كمية الملح المضاف، معبر عنها بالغرام في اللتر، إذا كانت هذه الكمية تفوق غراما (1) واحدا في اللتر؛

- «متبل»: إذا تمت إضافة التوابل أو البهارات أو الأعشاب المنكهة إلى عصير الخضر.

المادة 4

يجب، طبقا لمقتضيات المادتين 4 و5 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.10.473، أن تكون المؤسسات ومقاولات إنتاج المنتجات المشار إليها في المادة 2 أعلاه أو معالجتها أو تحويلها أو تليفها أو توضيبها أو توزيعها أو تخزينها أو حفظها معتمدة على المستوى الصحي.

ويجب على مستغلي هذه المؤسسات أو المقاولات ضمان تتبع منتجاتهم طبقا لمقتضيات المادة 75 من المرسوم المذكور.

المادة 5

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

المادة 6

يجب أن تتم كل مناولة أو معالجة أو تحويل لصنع المنتجات المنصوص عليها في المادة 2 أعلاه حصريا باستعمال الماء الصالح للشرب، كما هو معرف في التنظيم الجاري به العمل.

المادة 7

يجب على مستغلي مؤسسات ومقاولات إنتاج المنتجات المشار إليها في المادة 2 أعلاه التأكد من أن محتوى بقايا المواد المتعلقة بالصحة النباتية والملوثات بالفواكه والخضر التي يستخدمونها وكذا محتوى بقايا المواد المتعلقة بالصحة النباتية والملوثات في المنتجات المشتقة منها والتي يعرضونها في السوق، مطابقة للتنظيم الجاري به العمل في هذا المجال.

المادة 8

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

المادة 9

يجب أن تستجيب المنتجات المنصوص عليها في المادة 2 أعلاه للمواصفات والمتطلبات المحددة طبقا لمقتضيات المادة 53 من المرسوم السالف الذكر رقم 2.10.473، ولا سيما فيما يتعلق بتأليفها وتوضيبيها. ويجب أن يتوفر هذا التأليف على خاصيات تضمن المحافظة على الجودة والسلامة الصحية للمنتج الذي يحتوي عليه.

الباب الثاني: عصير الفواكه ومركز عصير الفواكه وعصير الفواكه المصنع من مركز العصير ونكتار الفواكه

المادة 10

يجب أن تكون الفواكه التي تدخل في صنع عصير الفواكه ومركز عصير الفواكه وعصير الفواكه المصنع من مركز العصير، ناضجة وطازجة أو محفوظة بالبرودة. ويجب أن يتوفر العصير أو مركز العصير المحصل عليه على اللون والرائحة والطعم المميز للفواكه المتأني منها.

بالنسبة للحمضيات يجب أن يتأني عصير الفواكه من الفاكهة باستثناء قشرتها «endocarpe». غير أنه يمكن الحصول على عصير الليمون من الفاكهة بكاملها، من خلال عمليات تمكن من خفض وجود مكونات الأجزاء الخارجية للفاكهة في العصير إلى أقصى حد ممكن.

عندما يتم الحصول على عصير الفواكه من فواكه تحتوي على بذور أو قشور، فإنه لا ينبغي أن تدرج أجزاء أو مكونات البذور أو القشور في العصير، إلا إذا تعذرت إزالتها.

المادة 11

يجب تحضير عصير الفواكه المصنع من مركز العصير عن طريق عمليات فيزيائية ملائمة تحافظ على الخصائص الفيزيائية والكيميائية والذوقية والغذائية للفاكهة المتأتي منها.

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

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

عندما يوجه مركز عصير الفواكه للاستهلاك المباشر، وجب أن تعادل نسبة الماء المكون له الذي تمت إزالته خمسين في المائة (50%) على الأقل.

المادة 12

يلزم، بالنسبة لعصائر الفواكه المجففة، استعادة العناصر المنكهة الأساسية المتأتية من نفس نوع الفواكه والتي قد يتم تجميعها خلال التجفيف.

المادة 13

يمكن تركيز وإعادة تركيب عصير الفواكه المستخرج عن طريق الماء. ويجب أن تتطابق نسبة المواد الجافة للمنتج النهائي مع قيمة بريكس الدنيا المحددة في الجدول الملحق بهذا المرسوم.

المادة 14

يجب أن تكون النسبة الدنيا لعصير الفواكه و/أو هريس الفواكه في نكتارات الفواكه متطابقة مع البيانات المحددة في الجدول الملحق بهذا المرسوم.

المادة 15

يمكن إعادة النكهات واللب والخلايا المحصل عليها عن طريق العمليات الفيزيائية الملائمة من الفواكه من نفس النوع إلى عصير الفواكه، وإلى مركز عصير الفواكه، وإلى عصير الفواكه المصنع من مركز العصير، وكذا إلى نكتار الفواكه.

المادة 16

لا يمكن استعمال إلا العمليات والمعالجات المبينة أسفله في صنع عصير الفواكه ومركز عصير الفواكه وعصير الفواكه المصنع من مركز العصير ونكتار الفواكه:

- 1) لإنتاج عصير الفواكه: مزج عصير الفواكه وهريس الفواكه؛
- 2) لإنتاج عصير الفواكه المصنع من مركز العصير: مزج عصير الفواكه و/أو عصير الفواكه المركز مع هريس الفواكه و/أو هريس الفواكه المركز؛

(3) في العصير المحصل عليه من ثمرة نبق البحر: إضافة السكر بنسبة أقصاها 140 غراما في اللتر؛

(4) في عصير العنب الذي تمت معالجته بثاني أكسيد الكبريت: إزالة الكبريت (désulfitage) بعمليات فيزيائية، شريطة أن لا تتعدى الكمية الإجمالية من ثاني أكسيد الكبريت الموجودة في المنتج النهائي 10 ملغ في اللتر؛

(5) في عصير العنب: إضافة ملح حمض الطرطريك الذي تمت استعادته؛

(6) في عصير الطماطم: إضافة الملح (كلوريد الصوديوم) والتوابل الطبيعية والنباتات المنكهة أو مستخرجاتها و/أو النكهات الطبيعية؛

(7) في نكتار الفواكه:

(أ) إضافة السكر والعسل أو هما معا، كما تم تعريفهما في التنظيم الجاري به العمل، شريطة أن لا تتجاوز نسبة 20% من الوزن الإجمالي للمنتج النهائي؛

(ب) الاستبدال الجزئي أو الكلي للسكر أو للعسل بمحليات مرخص لها في التنظيم الجاري به العمل؛

(ج) مزج نكتار الفواكه من نوع واحد أو عدة أنواع مع إضافة، عند الاقتضاء، عصير الفواكه أو هريس الفواكه من نفس النوع؛

(8) لإنتاج عصير الفواكه المجفف: التجفيف شبه التام لعصير الفواكه عن طريق المعالجة أو العمليات الفيزيائية، باستثناء اللهب المباشر؛

(9) لإنتاج عصير الفواكه ومركز عصير الفواكه وعصير الفواكه المصنع من مركز العصير ونكتار الفواكه: إضافة الليمون و/أو عصير الليمون المركز بكمية أقصاها 3 غرامات في اللتر، معبر عنها بحمض الستريك اللامائي لتصحيح مذاق الحموضة.

الباب الثالث: عصير الخضر ومركز عصير الخضر

وعصير الخضر المصنع من المركز

المادة 17

يجب أن تكون الخضر التي تدخل في صنع عصير الخضر ومركز عصير الخضر سليمة وناضجة وطرية أو محفوظة حصريا بعمليات فيزيائية. ويجب أن يتوفر العصير أو المركز المحصل عليه على اللون والرائحة والنكهة المميزة لخصائص الخضر التي يتأتى منها.

المادة 18

لا يمكن استخدام إلا العمليات والمعالجات المبينة بعده لإنتاج عصير الخضر ومركز عصير الخضر:

(1) مزج عصير الخضر من نوع واحد وأصناف مختلفة؛

(2) مزج عدة أنواع من عصير الخضر مختلفة الأنواع؛

(3) إضافة الملح (كلوريد الصوديوم) والتوابل الطبيعية والنباتات المنكهة أو مشتقاتها و/أو النكهات الطبيعية.

الباب الرابع: بيانات خاصة بالعنونة

المادة 19

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

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

(1) في حالة مزج عدة أنواع من عصير الفواكه: يجب أن تتضمن تسمية البيع قائمة الفواكه المستعملة في ترتيب تنازلي حسب حجم العصير أو هريس الفواكه التي تم استعمالها في المنتجات المصنعة من فاكهتين أو أكثر، ما عدا عند استعمال عصير الليمون و/أو الجي (limette). غير أنه بالنسبة للعصير المصنع من ثلاثة أنواع من الفواكه أو أكثر، يمكن استبدال الإشارة إلى الفواكه المستعملة بعبارة «فواكه متعددة» أو صيغة مماثلة أو ذكر عدد الفواكه المستعملة؛

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

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

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

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

(6) بالنسبة لنكتار الفواكه الذي يحتوي على مادة محلية واحدة أو أكثر: البيانات المناسبة المحددة في الملحق رقم II بالمرسوم رقم 2.12.389 السالف الذكر؛

(7) بالنسبة لنكتار الفواكه المحصل عليه حصريا من هريس الفواكه التي قد تكون مركزة، عبارة «لب الفاكهة» أو «عبارة مماثلة»؛

وفي جميع الحالات، تتم تسمية بيع المنتجات المنصوص عليها في المادة 2 أعلاه بالعبارات؛

أ) «غازي»، عندما تفوق كمية ثاني أكسيد الكربون 2 غرام / لتر؛

ب) «مجفف» أو «مسحوق» و/أو الإشارة إلى المعالجة الخاصة المستعملة في حالة العصير المجفف؛

ج) «من مركز»، بالإضافة إلى ذكر إسم المنتج المركز المستعمل بالنسبة لعصير الفواكه والخضر ونكتار الفواكه المحصل عليها كلياً أو جزئياً من مركز عصير الفواكه والخضر أو مركز هريس الفواكه.

المادة 20

بالنسبة للمنتج المكون من خليط عصير الفواكه أو هريس الفواكه وعصير الخضر، يجب أن تتضمن تسمية البيع قائمة الفواكه والخضر المستعملة، حسب ترتيب تنازلي لحجم عصير أو هريس الفواكه والخضر المستعملة.

يجب أن تبين عنونة المنتج المذكور طبيعة الفواكه والخضر المكونة له والنسب المئوية لعصير الفاكهة ولعصير الخضر المستخدمة في التصنيع حسب الترتيب التنازلي من حيث أهمية الوزن.

الباب الخامس: أحكام مختلفة وختامية

المادة 21

دون الإخلال بمقتضيات المادتين 16 و18 أعلاه، يمكن استعمال العمليات والمعالجات التالية لتصنيع المنتجات المنصوص عليها في المادة 2 أعلاه؛

المادة 20

بالنسبة للمنتج المكون من خليط عصير الفواكه أو هريس الفواكه وعصير الخضر، يجب أن تتضمن تسمية البيع قائمة الفواكه والخضر المستعملة حسب ترتيب تنازلي لحجم عصير أو هريس الفواكه والخضر المستعملة.

يجب أن تبين عنونة المنتج المذكور طبيعة الفواكه والخضر المكونة له والنسب المئوية لعصير الفاكهة ولعصير الخضر المستخدمة في التصنيع حسب الترتيب التنازلي من حيث أهمية الوزن.

الباب الخامس: أحكام مختلفة وختامية

المادة 21

دون الإخلال بمقتضيات المادتين 16 و18 أعلاه. يمكن استعمال العمليات والمعالجات التالية لتصنيع المنتجات المنصوص عليها في المادة 2 أعلاه؛

1. تركيز عصير الفواكه وعصير الخضر؛
2. الترويق بواسطة مروقات مرخص لها بموجب التنظيم الجاري به العمل، أو في حالة عدم وجوده، بموجب الدستور الغذائي؛
3. العمليات والمعالجات الفيزيائية مثل المعالجة بالحرارة، والتوربيناج وعملية الترشيح. ويجب أن لا تترك هذه العمليات والمعالجات أي مواد بكميات يمكنها أن تشكل خطراً على صحة الإنسان؛
4. استخدام الانزيمات المحللة للبكتين، والبروتين و النشا؛

5. إضافة الفيتامينات والمواد المغذية وفقا للشروط المنصوص عليها في التنظيم الجاري به العمل.

المادة 22

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

1. إضافة الكحول بأية نسبة كانت لعصير الفواكه أو الخضر؛
2. إضافة المواد المضادة للتعفن والأحماض الطرطريكية (Acides tartriques) وجميع المواد الكيميائية باستثناء المواد المرخص باستعمالها طبقا للتنظيم الجاري به العمل.

المادة 23

يمكن تغيير أو تتميم الجدول الملحق بهذا المرسوم بقرار مشترك للوزير المكلف بالفلاحة والوزير المكلف بالصناعة.

المادة 24

ينسخ القرار الصادر بتاريخ 8 ذي الحجة 1359 (7 يناير 1941) بضبط المتاجرة في عصير الفواكه والخضر، كما وقع تغييره.

المادة 25

يسند تنفيذ هذا المرسوم، الذي ينشر في الجريدة الرسمية، إلى وزير الفلاحة والصيد البحري ووزير الصناعة والتجارة والاستثمار والاقتصاد الرقمي كل واحد منهما فيما يخصه.

وحرر بالرباط 6 جمادى الأولى 1437 (15 فبراير 2016)

الإمضاء: عبد الإله ابن كيران.

وقعه بالعطف:

وزير الفلاحة والصيد البحري،

الإمضاء: عزيز أخنوش.

وزير الصناعة والتجارة والاستثمار والاقتصاد الرقمي،

الإمضاء: مولاي حفيظ العلمي.

ملحق بالمرسوم رقم 2.15.306 الصادر في في 6 جمادى الأولى 1437
(15 فبراير 2016) المتعلق بجودة عصير ومركز عصير الفواكه والخضر
ونكتار الفواكه التي يتم تسويقها وبسلامتها الصحية

قيمة (Brix) الدنيا لعصير الفواكه وهريس الفواكه المعاد تركيبه والنسبة الدنيا للعصير و/ أو هريس نكتار الفواكه

Nom Botanique FRUITS الاسم النباتي الفواكه	FRUITS الفواكه	Valeur Brix minimale pour les jus de fruits et les purées de fruits reconstitués قيمة (Brix) الدنيا للعصير الفواكه وهريس الفواكه المعاد تركيبه	Teneur minimale en jus et/ou en purée (en % v/v) des nectars de fruits النسبة الدنيا للعصير و/أو هريس نكتار الفواكه
Pasiflora edulis Sims.f Flavicarpa O.Def	Fruits de la passion	12	25
Ribes rubrum L.	Cassis	11,0	30
Ribes rubrum L	Groseilles blanches	10,0	30
Ribes uva-crispa	Groseilles rouges	10,0	30
Ribes uva-crispa L.	Groseilles à maquereau	7,5	30
Hippophae hamnoides L	Argousier	6,0	25
Prunus spinosa L.	Prunelles	6,0	25
Prunus domestica L. subsp.domestica	Prunes	12,0	50
Prunus domestica L. subsp.domestica	Pruneau	18,5	25
Prunus domestica L. subsp.domestica	Quetsches	12,0	25
Sorbus aucuparia L.	Sorbes	11,0	30
Rosa sp L.	Cynorhodons	9,0	40
Prunus avium L.	Cerises	20,0	25
Prunus cerasus L.	Cerises acides	13,5 - 14,0	25
Prunus cerasus L.cv. Stevnsbaer	Griotte	17,0	25
Malpighia sp (Moc.& Sesse)	Cerises des Antilles (Acerolox)	6,5	25
Vaccinium myrtillus L. Vaccinium corymbosum L Vaccinium angustifolium	Myrtilles	10,0	40
Sambucus	Baies de sureau	10,5	50

Rubus idaeus L. Rubus strigosus Michx	Framboise rouge	8,0	40
Rubus occidentalis L.	Framboise noire	11,1	25
Rubus ursinus Cham & Schltld	Ronce framboise	10,0	25
Prunus armeniaca L.e	Abricots	11,2 - 11,5	40
Fragaria x ananassa Dechense	Fraises	7,0 - 7,5	40
Morus sp.	Mûres	9,0	30
Rubus vitifolius x Rubus idaeus Rubus baileyani	Mûres de young	10,0	25
Vaccinium vitis- idaea L	Airelles rouges	10,0	25
Vaccinium macrocarpon Aiton Vaccinium xycoccos L.	Airelles	7,5	30
Cydonia oblonga Mill	Coings	11,2	25
Citrus limon (L) Burm f.	Citrons et limettes	8,0	25
Mangifera indica L	Mangues	13,5	25
Musa species incluant M.acuminata et M.paradisiaca	Bananes	21,0	25
Psidium guajava L.	Goyaves	8,5	25
Carica papaya L.	Papayes		25
Diospyros khaki Thunb	Kaki		40
Cucumis melo L.	Melon	8,0	35
Citrullus lanatus(Thunb.) Matsum. & Nakai var. Lanatus	Pastèque	8,0	40
Cocos nucifera L	Noix de coco	5,0	25
Litchi chinensis Sonn.	Litchis	11,2	20
Annona muricata L.	Corossol	14,5	25
Ficus carica L.	Figue	18,0	25
Phoenix dactylifera L.	Datte	18,5	25
Punica granatum L	Grenades	12,0	25

Anacardium occidentale),	Anacarde ou noix de cajou	11,5	25
Spondia lutea L	Caja	10,0	25
Spondias tuberosa Arruda ex Kost	Umbu	9,0	25
Malus domestica Borkh	Pommes	11,2 - 11,5	50
Pyrus communis L	Poires	11,9 - 12,0	40
Prunus persica L. batsch var.persica	Pêches	10,0 à 10,5	40
Prunus persica L. Batsch var.nucipersica (Suckow) c.K.Scheid	Nectarine	10,5	40
Citrus reticulata Blanca	Mandarine/Tangerine	11,2 - 11,8	50
Citrus paradisi, Citrus grandis	Pamplemousse	10,0	50
Citrus sinensis (L). Osbeck	Agrumes, sauf citions et limettes	11,2 - 11,8	50
Anans comosus (L.) Ananas sativis L. Schult. F	Ananas	12,8	40
Vitis Vinifera L ou ses hybrides Vitis Labrusca ou ses hybrides	Raisin	15,9 - 16,0	50
Lycopersicum esculentum L.	Tomates	5.0	50