

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 01/39

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Vingt-quatrième session
Genève, 2 - 7 juillet 2001*

**RAPPORT DE LA PREMIÈRE SESSION DU GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL
SPÉCIAL DU CODEX SUR LES JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES**

Brasilia (Brésil), 18 - 22 septembre 2000

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/100

CL 2000/36-FJ
Octobre 2000

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport de la première session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes

DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

Avant-projets de normes à l'étape 3 de la procédure

1. ***Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits*** (par. 30 et Annexe II)
2. ***Avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes*** (par. 33 et Annexe III)

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations sur les avant-projets ci-dessus doivent les adresser par écrit au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les n

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

A sa première session, le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes est parvenu aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES À L'EXAMEN DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-QUATRIÈME SESSION

Le Groupe intergouvernemental:

- est convenu d'interrompre l'examen des *Lignes directrices pour l'étiquetage des mélanges de jus et de nectars de fruits* comme question distincte en l'incorporant dans la section Etiquetage de l'*Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits* et d'en informer le Comité exécutif (par. 9, 28 et 35).

AUTRES QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION

Le Groupe intergouvernemental:

- est convenu de renvoyer l'*Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits* et l'*Avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes* à l'étape 3 pour observations supplémentaires (par. 30 et 33).
- a décidé de mettre en place deux groupes de rédaction qui travailleront par correspondance, à savoir:
 - un **groupe de rédaction sur la révision des normes** conduit par le Brésil, avec l'aide des Etats-Unis en tant que rapporteur et la participation de la France, de l'Espagne, de la Thaïlande et de la Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (IFU), en vue de remanier le libellé des avant-projets de normes examinés par le Groupe intergouvernemental, en particulier les dispositions à perfectionner contenues dans les normes, sur la base des observations écrites parvenues à la première session et en réponse à la lettre circulaire CL 2000/36-FJ (par. 31, 32 et 34).
 - un **groupe de rédaction sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage** conduit par le Canada, avec la participation du Brésil, de l'Espagne et de l'IFU, en vue de réviser et de mettre à jour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les jus et les nectars de fruits et de légumes afin de présenter une liste récapitulative à la prochaine session du Groupe intergouvernemental (par. 29).

TABLE DES MATIÈRES

| | <u>Paragraphe</u> |
|--|--------------------------|
| INTRODUCTION..... | 1 |
| OUVERTURE DE LA SESSION..... | 2-4 |
| ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR..... | 5 |
| QUESTIONS INTERESSANT LE GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL ET DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX..... | 6 |
| EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX A L'ETAPE 4 | |
| - Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits..... | 7-32 |
| - Avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes..... | 33-34 |
| - Avant-projet de lignes directrices Codex pour l'étiquetage des mélanges de jus et de nectars de fruits..... | 35 |
| AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS..... | 36 |
| DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION..... | 37 |

LISTE DES ANNEXES

| | <u>Pages</u> |
|------------|---|
| Annexe I | Liste des participants..... |
| Annexe II | Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits..... |
| Annexe III | Avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes..... |

INTRODUCTION

1. Le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes a tenu sa première session à Brasilia du 18 au 22 septembre 2000 à l'aimable invitation du Gouvernement brésilien. La session a été présidée par M. Luiz Carlos de Oliveira, Secrétaire du Service de protection et d'inspection sanitaires des animaux et des végétaux, Ministère de l'agriculture et de l'approvisionnement. Ont assisté à cette réunion 106 délégués de 22 Etats Membres et de quatre organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport comme Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Walter Franco, représentant de la FAO au Brésil, s'est adressé au Comité au nom de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Il a mis en lumière l'approche internationale des normes Codex dans les accords SPS et OTC de l'OMC, ainsi que la mise en place du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes, chargé d'examiner les questions liées à la normalisation de ces produits.

3. M. Jacobo Finquelman, représentant de l'OMS/OPS au Brésil, a formulé des observations au nom de l'Organisation. Il a souligné l'importance de disposer de normes internationales pour assurer la salubrité des disponibilités alimentaires.

4. M. Marcus Vinicius Pratini de Moraes, Ministre de l'agriculture et de l'approvisionnement, a ouvert la session du Groupe intergouvernemental au nom du Gouvernement brésilien. Il a insisté sur l'importance de la production de jus de fruits au Brésil et sur la nécessité de protéger la santé des consommateurs tout en garantissant des pratiques commerciales internationales loyales pour ces produits. Le Ministre a souhaité aux participants le plus grand succès dans leurs délibérations et un très agréable séjour au Brésil.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

5. Le Groupe intergouvernemental a adopté l'ordre du jour provisoire tel qu'il est proposé.

QUESTIONS INTÉRESSANT LE GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

6. Le Groupe intergouvernemental a pris acte des questions découlant de la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex, notamment celles découlant de la quarante-septième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius. Le Groupe intergouvernemental a été informé que le document était présenté pour information seulement et que les questions qui y étaient abordées seraient étudiées durant l'examen des points de l'ordre du jour pertinents.

¹ CX/FJ 00/1

² CX/FJ 00/2

AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS (Point 3a de l'ordre du jour)³

7. Suite à la décision de la Commission du Codex Alimentarius selon laquelle les normes de produits Codex existantes doivent être révisées et simplifiées le plus possible, l'Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits a été préparé par la Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (IFU) pour observations à l'étape 3 par le Secrétariat du Codex.

CONSIDERATIONS GÉNÉRALES

8. Le Groupe intergouvernemental est parvenu à une décision générale selon laquelle pour que le texte reflète précisément les pratiques commerciales actuelles et les similitudes entre les produits examinés, la Norme générale devrait inclure les mélanges de jus de fruits et les mélanges de nectars de fruits, outre les dispositions générales proposées pour les jus et les nectars de fruits.

9. Compte tenu de cette décision, le Groupe intergouvernemental est convenu d'inclure l'Avant-projet de lignes directrices pour l'étiquetage des mélanges de jus et de nectars de fruits (point 3c de l'ordre du jour) comme partie intégrante de la Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits dans la section 7 - Etiquetage. Le Groupe intergouvernemental a donc interrompu l'examen de l'Avant-projet de lignes directrices pour l'étiquetage des mélanges de jus et de nectars de fruits comme question distincte et a décidé d'en informer le Comité exécutif (voir par. 28 et 35).

10. Le Groupe intergouvernemental est convenu en outre que l'Avant-projet de norme Codex révisée pour les jus de légumes devrait être examiné séparément, étant entendu qu'il pourrait être par la suite incorporé dans la Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits à sa prochaine session (voir par. 34).

Section 1 – Champ d'application

11. Le Groupe intergouvernemental a noté que la Section 2.1 – Définition du produit, indique clairement à quels produits spécifiques la Norme générale s'applique et a donc décidé de laisser la Section 1 - Champ d'application, telle qu'elle est rédigée.

Section 2.1 – Définition du produit

12. La définition du produit a fait l'objet d'un long débat pendant lequel des vues opposées ont été exprimées. Le Groupe intergouvernemental est toutefois parvenu à un compromis, étant entendu que la question ferait l'objet d'un nouveau débat. Le Groupe intergouvernemental a décidé que la Section 2.1.1 - Jus de fruits, englobait les jus de fruits ainsi que les jus de fruits à base de concentré et a donc renuméroté la Section 2.1.1 afin d'incorporer les nouveaux paragraphes 2.1.1.1 (Jus de fruits) et 2.1.1.2 (Jus de fruits à base de concentré) avec la description appropriée des dispositions applicables dans les Sections 2.1.1.1 et 2.1.1.2 sous les nouvelles sections 2.1.1.3, paragraphes (a), (b) et (c).

13. Sous la nouvelle Section 2.1.1.1 – Jus de fruits, le Groupe intergouvernemental a supprimé la référence générique à l'usage des auxiliaires technologiques, étant donné que toutes les substances autorisées pour la production de jus de fruits seront énumérées dans la section appropriée de la norme (voir par. 26).

14. Sous la nouvelle Section 2.1.1.3 (a), le Groupe intergouvernemental a clarifié le texte pour indiquer que les jus de fruits peuvent être obtenus à partir de fruits frais ou de fruits conservés frais par des moyens physiques et/ou par des traitements approuvés par la Commission du Codex Alimentarius. Néanmoins, la

³ Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits (CL 2000/01-FJ) et observations présentées par les pays suivants: Afrique du Sud, Brésil, Canada, Etats-Unis, Israël, Japon, Malaisie, Pologne, Royaume-Uni, Singapour, et par l'IFU et le WPTC (CX/FJ 00/3); l'Argentine, Cuba, l'Egypte, l'Espagne, la Nouvelle-Zélande, la République dominicaine et l'Uruguay (CX/FJ 00/3-Add. 1); l'Italie (CX/FJ 00/3-Add.2); la Suisse (document de séance 1); la Corée (document de séance 2); la Thaïlande (document de séance 3); la France (document de séance 5); et la CE (document de séance 6 et observations complémentaires - document non numéroté).

référence aux traitements après récolte a été supprimée, cette question ayant déjà été traitée à la section 5.2 - Résidus de pesticides.

15. Le Groupe intergouvernemental a remanié la nouvelle section 2.1.1.3 (c) pour inclure la production de mélanges de jus de fruits à partir de 2 ou plusieurs sortes de fruits. Il a également été décidé d'examiner l'adjonction de substances aromatiques, de composés aromatisants volatils, de pulpe et de cellules à tous les jus et à toutes les purées de fruits, étant entendu que le libellé final du texte ferait l'objet d'un nouveau débat; en conséquence, tout le paragraphe a été mis entre crochets.

Section 2.1.2 – Concentré de jus de fruits

16. Le Groupe intergouvernemental a amplement développé cette section afin d'indiquer que le concentré de jus de fruits doit être conforme aux dispositions relatives aux jus de fruits, à part le fait qu'il faudrait retirer une quantité suffisante d'eau pour augmenter le degré Brix de 50 % ou plus (entre crochets). Le Groupe intergouvernemental a également expliqué les procédés employés pour la production de concentrés de jus de fruits et est convenu d'inclure dans cette section un texte similaire concernant la production de mélanges de concentrés de jus de fruits, comme il a été fait à la section 2.1.1.3 (c) (voir par. 15).

Section 2.1.3 – Nectar de fruit

17. Le titre de la section a été revu et s'intitule désormais "Nectar de fruit", par souci de cohérence avec les titres d'autres dispositions. Le Groupe intergouvernemental a éclairci cette section pour indiquer que l'adjonction d'eau au jus de fruits ou au concentré de jus de fruits était nécessaire à la production de nectar de fruit et que l'adjonction de sucres, de miel et d'édulcorants était facultative.

Section 2.1.4 – Purée de fruits

18. Le Groupe intergouvernemental est convenu de ne pas limiter les procédés utilisés pour produire de la purée de fruits en se référant aux "procédés appropriés (par exemple, en passant au tamis, en broyant ou en moulant)".

Eau extraite du concentré de jus de fruits

19. Le Groupe intergouvernemental a pris note d'une proposition du Brésil visant à inclure une nouvelle section concernant l'eau extraite du concentré de jus de fruits.

Section 2.3 – Méthode d'extraction

20. Le Groupe intergouvernemental a éliminé cette section tout entière du fait qu'elle était traitée de manière appropriée dans la nouvelle section 2.1.2 – Concentré de jus de fruits.

Section 3.1.1 (a) – Matière sèche soluble

21. Le Groupe intergouvernemental a supprimé le terme "condensé" de la section 3.1.1(a)(ii) du fait que le mot n'était pas défini dans la Norme.

22. Le Groupe intergouvernemental ayant noté que les *Directives OMS concernant la qualité de l'eau de boisson* contenaient des dispositions concernant la teneur maximale pour différents contaminants, il a été décidé que les teneurs maximales en nitrate et en sodium indiquées à la section 3.1.1(a)(iii) devraient être supprimées. Néanmoins, la référence aux Directives de l'OMS a été maintenue de manière à ce que l'eau potable utilisée pour la production de jus reconstitué à partir de concentré réponde au minimum aux dispositions concernant les teneurs maximales pour les contaminants présents.

Section 3.1.1(b) – Tableau des valeurs Brix minimales

23. Comme il a été noté que le jus ne provenant pas de concentré consistait en de simples extractions de jus, il a été proposé de supprimer la colonne des valeurs Brix minimales ainsi que la section 3.1.1(a)(i). Il a

également été suggéré qu'une colonne supplémentaire était nécessaire pour les purées de fruits et que le tableau devrait inclure seulement les produits faisant l'objet d'échanges commerciaux importants. Néanmoins, le Groupe intergouvernemental a décidé de maintenir le tableau inchangé dans l'attente de nouvelles discussions (voir par. 31).

Section 3.1.2 – Autres ingrédients autorisés visés par des spécifications d'étiquetage

24. Le Groupe intergouvernemental est convenu d'ajouter une nouvelle sous-section 3.1.2 (g) pour permettre l'adjonction de nutriments essentiels à des fins d'enrichissement, conformément aux textes établis à ce sujet par la Commission du Codex Alimentarius. Le Groupe a été informé que cette disposition n'incluait pas de fibres alimentaires, ce sujet étant encore examiné par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime. Le Groupe intergouvernemental est convenu de maintenir le reste de la section 3.1.2 inchangé dans l'attente de nouvelles discussions.

Section 4 – Additifs alimentaires

25. Le Groupe intergouvernemental a été informé que toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires devront être approuvées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, sur la base de la justification technologique fournie par le Groupe intergouvernemental et en conformité avec les Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires et le Préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, de préférence après que les normes seront passées à l'étape 5. De plus, le Groupe intergouvernemental a décidé de maintenir les teneurs maximales pour les additifs alimentaires telles que proposées, dans l'attente d'une mise au point de la norme.

26. Le Groupe intergouvernemental a été informé que les auxiliaires technologiques devront aussi être approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et que l'adjonction de telles substances à la Norme sera discutée à sa prochaine session (voir par. 13).

Section 5 – Contaminants

27. Le Groupe intergouvernemental a supprimé les teneurs maximales pour les contaminants comme proposé, dans l'attente de la mise au point de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Le libellé énonçant que "les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius" a été inclus dans cette section comme il avait été fait pour d'autres normes mises au point par la Commission du Codex Alimentarius".

Section 7 – Etiquetage

28. Le Groupe intergouvernemental n'ayant pu parvenir à un consensus au sujet des modifications à apporter à cette section, il a été décidé de mettre entre crochets toute la section telle qu'elle est rédigée, dans l'attente d'un nouvel examen à sa prochaine session. Il a aussi été décidé que cette section devrait incorporer l'avant-projet de lignes directrices Codex pour l'étiquetage des mélanges de jus de fruits et de nectars de fruits (CL 2000/04-FJ) (voir par. 9 et 35) et devrait prendre en compte les dispositions pertinentes contenues dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, et les observations écrites présentées lors de la présente réunion.

Section 8 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

29. Le Groupe intergouvernemental a décidé de confier la révision et la mise à jour des méthodes d'analyse des jus de fruits (CL 2000/01-FJ, Tableaux I et II) et de légumes à un groupe de rédaction conduit par le Canada, avec la participation du Brésil, des Etats-Unis, de l'Espagne et de l'IFU, étant entendu qu'une liste récapitulative sera présentée pour examen par le Groupe intergouvernemental à sa prochaine réunion. En prenant cette décision, le Groupe intergouvernemental a indiqué que les méthodes d'analyse étaient "en cours d'élaboration" à la section 8.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS

30. Le Groupe intergouvernemental est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits à l'étape 3 (voir Annexe II), pour distribution et observations avant le 1er février 2001.

31. Il a décidé de confier la révision de la Norme générale à un groupe de rédaction conduit par le Brésil, avec l'aide des Etats-Unis en tant que rapporteur et la participation de la France, de l'Allemagne, de l'Espagne, de la Thaïlande et de l'IFU. Il a été convenu que le Groupe travaillerait par correspondance, en concentrant ses efforts principalement sur les dispositions de la norme en cours d'élaboration.

32. On a souligné que le Groupe de rédaction se pencherait sur les observations présentées lors de la session actuelle, ainsi que sur les observations supplémentaires soumises à l'étape 3 (avant le 1er février 2001) au Secrétariat du Codex. Il a en outre été décidé que toutes les observations soumises seraient transmises aux membres du groupe de rédaction par le Secrétariat du Codex en temps utile. Le Groupe intergouvernemental est en outre convenu que la norme révisée à examiner à sa prochaine réunion comprendrait toutes les observations soumises à l'étape 3 ainsi qu'une explication et une justification claires concernant les décisions prises par le groupe de rédaction.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES JUS DE LÉGUMES (Point 3b de l'ordre du jour)⁴

33. Le Groupe intergouvernemental est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes à l'étape 3 (voir Annexe III) pour distribution et observations avant le 1er février 2001.

34. Le Groupe intergouvernemental a décidé que l'Avant-projet de norme générale révisée pour les jus de légumes serait étudié par le même groupe de rédaction cité plus haut et à l'aide des mêmes méthodes de travail (voir par. 31 et 32). Il a été convenu en outre que l'Avant-projet de norme Codex révisée pour les jus de légumes serait étudié par le groupe de rédaction séparément de l'Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits, étant entendu que les normes pourraient être associées à la prochaine session du Groupe intergouvernemental sur la base des discussions du groupe de rédaction (voir par. 10).

AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES CODEX POUR L'ÉTIQUETAGE DES MÉLANGES DE JUS DE FRUITS ET DE NECTARS DE FRUITS (Point 3c de l'ordre du jour)⁵

35. En raison des décisions prises précédemment (voir par. 9 et 28), le Groupe intergouvernemental a décidé d'informer le Comité exécutif de sa décision d'interrompre l'examen de l'Avant-projet de lignes directrices pour l'étiquetage des mélanges de jus de fruits et de nectars de fruits.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 4 de l'ordre du jour)

36. Le Groupe intergouvernemental n'a examiné aucune autre question et n'a pas envisagé de nouveaux travaux.

⁴ CL 2000/02-FJ et observations présentées par les pays suivants: Afrique du Sud, Argentine, Brésil, Canada, Chypre, Cuba, Espagne, Etats-Unis, Italie, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Pologne, Portugal, Royaume-Uni, Uruguay et par l'IFU (CX/FJ 00/4); Suisse (document de séance 1); Corée (document de séance 2); Thaïlande (document de séance 3); Allemagne (document de séance 4); et France (document de séance 5).

⁵ CL 2000/04-FJ et observations présentées par les pays suivants: Afrique du Sud, Argentine, Brésil, Canada, Cuba, Espagne, Etats-Unis, Italie, Japon, Nouvelle-Zélande, Portugal et Uruguay (CX/FJ 00/5); Suisse (document de séance 1); Thaïlande (document de séance 3); et France (document de séance 5).

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 5 de l'ordre du jour)

37. Le Groupe intergouvernemental a été informé que sa deuxième session se tiendrait dans un délai de 12 à 18 mois, à Rio de Janeiro, la date précise restant à déterminer par le Secrétariat du Codex et le Secrétariat brésilien.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| Objet | Étape | Mesures à prendre par: | Document de référence (ALINORM 01/39) |
|---|--------------|---|---|
| Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits | 3 | Gouvernements Groupe de rédaction sur la révision des avant-projets de normes générales (Brésil aidé par les Etats-Unis, la France, l'Allemagne, l'Espagne, la Thaïlande et l'IFU) 2e session du TFFVJ | Annexe II et par. 31 et 32 |
| Avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes | 3 | Gouvernements Groupe de rédaction sur la révision des avant-projets de normes générales (Brésil aidé par les Etats-Unis, la France, l'Allemagne, l'Espagne, la Thaïlande et l'IFU) 2e session du TFFVJ | Annexe III et par. 34 |
| Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les jus et les nectars de fruits et de légumes | — | Groupe de rédaction sur la révision et la mise à jour des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les jus et les nectars de fruits et de légumes (Canada aidé par le Brésil, l'Espagne, les Etats-Unis et l'IFU) 2e session du GISJFL | par. 29 |

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON: Luiz Carlos de Oliveira
PRESIDENT: Secretário de Defesa Agropecuária
PRESIDENTE: Ministério da Agricultura e Abastecimento
Esplanada dos Ministérios, Bloco D
Anexo B - 4º Andar - Sala 406
70043-900 - Brasília - DF
tel. +55 61 2182314/15+55 61 2269771
Fax +55 61 2243995
e-mail luizcarlos@defesaagropecuaria.gov.br

**ARGENTINA
ARGENTINE**

Dr Jorge Krawiec
Assessor
CAJUN - COPAL
Argerich 3267 3. 1417
Buenos Aires
Tel: 541145309580
Fax: 541145021610

**BELGIUM
BELGIQUE
BÉLGICA**

Mr Theo Biebaut
Conseiller-Chef de Division
Ministere des Affaires Economiques
Rue General Leman 60 B-1040
Bruxelles
Tel: +3222065882
Fax: +3222309565
E-mail: theo.biebaut@mineco.fgov.be

Mr Jan Hermans
Expert of The Belgian Delegation
Avenue de Roodebeek 30 1030
Bruxelles
Tel: +32 27438743
Fax: +32 27368175
E-mail: aijn@sia.dvi.be

**BRAZIL
BRÉSIL
BRASIL**

Sra. Tania S. Mendes Dias
Diretora
DDIV - Departamento de Defesa e Inspeção
Vegetal
Ministério da Agricultura e Abastecimento
Brasília – DF
Tel: +55 61 3223250
Fax: +55 61 2243874
E-mail: tdias@agricultura.gov.br

Sra. Maria Teresa Rodrigues Rezende
Secretaria-Executiva do CCAB
INMETRO
SEPN 511, bloco B, Ed. Bittar III - 4º Andar
Brasília – DF
Tel: +55 61 3402211
Fax: +55 61 3473284
E-mail: seart@montreal.com.br

Sr. Ernani Espírito Santo
Gerente
MCT
Esplanada dos Ministérios - Bl. E – Sala 3
Brasília – DF
Tel: +55 61 3177888
E-mail: espírito@mct.gov.br

Sra. Antonia Maria Aquino
Gerente de Produtos Especiais
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 515, bloco B, Ed. Omega - 3º Andar
Brasília - DF
Tel: +55 61 4481083
Fax: +55 61 4481080
E-mail: alimentos@anvisa.gov.br

Sra. Maria do Céu Albuquerque
Bióloga/Assessora
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 515, Lote 2 - Bl. B, Ed. Omega - 4º Andar -
GGLSP
CEP: 70770-502
Brasília - DF
Tel: +55 61 4481389
E-mail: maria.ceu@uol.com.br

Sr. Daniel Egídio Basile
UVIBRA
Av. Osvaldo Aranha, 1075 - 5º Andar - Sala 502
Porto Alegre - RS
Tel: +55 54 4511062
Fax: +55 54 4532266
E-mail: uvibra@italnet.com.br

Sr. Léo Bick

Diretor Técnico
ABIA
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 - 11
São Paulo - SP
Tel: +55 11 38165733
Fax: +55 11 38146688
E-mail: tecnico.abia@uol.com.br

Sra. Nanci Bitencourt

Técnica
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 515, Lote 2 - Bloco B, Ed. Omega - 3º
Andar
CEP: 70770-502
Brasília - DF
Tel: +55 61 4481085
Fax: +55 61 4401080
E-mail: nancilopes@anvisa.gov.br

Sr. Rudi Braatz

Consultor
Instituto Brasileiro de Frutas - IBRAF
Av. Ipiranga, 956
São Paulo - SP
Tel: +55 11 2238766
Fax: +55 11 2238552
E-mail: rudi@braatz.com

Sr. Hiroshi Arima

Chefe de Divisão
CIV/DDIV
SQN 405 - Bl. P - Apto. 201
Brasília - DF
Tel: +55 61 2182443
Fax: +55 61 2248961
E-mail: lferreirafilho@yahoo.com.br

Sra. Renata Carvalho

Coord. AAI/GM
AAI/MA
Esplanada dos Ministérios - Bl. D-Sede-7º And.-
Sala 733
Brasília - DF
Tel: +55 61 2244579
Fax: +55 61 2254738
E-mail: limac@agricultura.gov.br

Sr. Luiz Ferreira Filho

Fiscal Federal Agropecuário
CIV/DDIV
Esplanada dos Ministérios
Brasília - DF
Tel: +55 61 2182443
Fax: +55 61 2248961
E-mail: lferreirafilho@yahoo.com.br

Sr. Carlos Alberto Teixeira

MA/DDIV/CIV
Brasília - DF
Tel: +55 61 2182443
Fax: +55 61 2242961
E-mail: teixeira@agricultura.gov.br

Sr. Luciano Macieira

Diplomata
MRE/DPB
Espl. dos Ministérios-Div. Agricultura e Produtos
de Base
Brasília - DF
Tel: +55 61 4416369
Fax: +55 61 2263255
E-mail: macieira@mre.gov.br

Sr. Mário Sérgio Caetano

Visanco
SCLN 212 Bloco D, Ent. 29 - Sala 204/205
Brasília - DF
Tel: +55 61 2748732
Fax: +55 61 3497348
E-mail: visanco@zaz.com.br

Sra. Janine Camargo

Chefe
Secretaria de Agricultura do DF
Anexo do Buriti, 14º Andar
Brasília - DF
Tel: +55 61 99634554
E-mail: ninetc@terra.com.br

Sr. Danilo Costa

Fiscal Federal Agropecuário
Delegacia Federal de Agricultura em Minas
Gerais
Ministério da Agricultura
Av. Raja Gabaglia 245 - Cidade Jardim
Belo Horizonte - MG
Tel: +55 31 2500466
Fax: +55 31 2500465
E-mail: siv-mg@agricultura.gov.br

Sr. Cláudio Cunha

Assessor
SDA/MA
Condomínio Vivendas Colorado 1 - Mód. B -
Casa 05
Brasília - DF
Tel: +55 61 9230799

Sra. Elisabeth Mary Cunha da Silva
Técnica de Nível Superior
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 515, bloco B, Ed. Omega - 3º Andar
CEP: 70770-502
Brasília - DF
Tel: +55 61 4481083
Fax: +55 61 4481080
E-mail: elisabeth.mary@anvisa.gov.br

Sr. Nelson Custódio
Diretoria Técnica
Amacoco - Água de Coco
Amazônia
Setor A - Qd 1 - Lote 6-A - Distrito Industrial
CEP: 67033-310
Ananindeua - PA
Tel: +55 91 2503232
Fax: +55 91 2503117
E-mail: custodio@nautilus.com.br

Sr. Moacyr Fernandes
Vice Presidente
Instituto Brasileiro das Frutas - IBRAF
Rua Joaquim Pires de Oliveira, 534
São Paulo - SP
Tel: +55 11 73967594
Fax: +55 11 2238766
E-mail: ibraf@uol.com.br

Sra. Alba Lúcia Nisida
Pesquisador Científico
ITAL/FRUTHOTEC
Avenida Brasil, 2880
Campinas - SP
Tel: +55 19 2415222
Fax: +55 19 2423104
E-mail: anisida@ital.org.br

Sr. Eliseu Nonino
ABECITRUS
São Paulo - SP
Tel: +55 16 2011140
Fax: +55 16 2011524
E-mail: abecitrus@abecitrus.com.br

Sra. Júlia Oliveira
VISANCO
SCLN 212 - Bloco D - Entrada 29 - Sala 204
Brasília -DF
Tel: +55 61 2748732
Fax: +55 61 3497348
E-mail: visanco@zaz.com.br

Sra. Vanuza Paiva
Fiscal Federal Agropecuário
Ministério da Agricultura
Al. Cabo Frio,551-Cond. Sol do Flamengo,184-
Stella Maris
Salvador - BA
Tel: +55 71 3207428
Fax: +55 71 3207428
E-mail: vdpaiva@ig.com.br

Sr. Maurício Cortes Peralva
Especialista
Associação Brasileira das Indústrias de
Refrigerantes - ABIR
Praia de Botafogo, 374
Rio de Janeiro - RJ
Tel: +55 21 5591165
Fax: +55 21 5591594
E-mail: mperalva@la.ko.com

Sra. Rosane Maria Pinto
Técnica da Gerência de Produtos Especiais
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN Qd. 515 - Lote 2 - Bl. B - Ed. Omega - 3º
Andar
CEP: 70770-502
Brasília - DF
Tel: +55 61 4481083
Fax: +55 61 4481080
E-mail: gpe@anvisa.gov.br

Sr. Amauri Rosenthal
Scientific Researcher
EMBRAPA - Food Technology Center
Av. das Américas, 29501
Rio de Janeiro - RJ
Tel: +55 21 4107441
Fax: +55 21 4101090
E-mail: arosed@ctaa.embrapa.br

Sr. Antonio Carlos Gonçalves
Technical Committee Chairman
ABECITRUS
Rodovia Armando S. Oliveira Km 396
CEP: 14700-000
Bebedouro - SP
Tel: +55 17 3446030
Fax: +55 17 3446003
E-mail: coinbra-frutesp.ct@mdbrasil.com.br

Sra. Terumi Kuroda
Gerente Técnico
ABIA
Av. Antonio Frederico Ozanan 4501
Jundiaí - SP
Tel: +55 11 73932073
Fax: +55 11 3932126
E-mail: terumi@nabisco.com.br

Sr. Cláudio Hermann Magalhães

Técnico da Gerência de Produtos Especiais
 Agência Nacional de Vigilância Sanitária
 Ministério da Saúde
 SEPN Qd 515, bloco B
 CEP: 70770-502
 Brasília - DF
 Tel: +55 61 4481083
 Fax: +55 61 4481080
 E-mail: alimentos@anvisa.gov.br

Sr. Geraldo Maia

Professor
 ASTN/UNIV.FC
 Rua Silva Jatahi, 400 - Apto. 901-A
 Fortaleza - CE
 Tel: +55 85 2889752
 Fax: +55 85 2889752
 E-mail: frutos@ufc.com.br

Sr. Armando Jorge Moreno

Diretor
 ASTN
 BR 34 Km 09
 Mossoró - CE
 Tel: +55 84 3231163
 Fax: +55 84 3231207
 E-mail: cci@maisa.com.br

Sr. Guaracy Mundim

Diretor Administrativo
 Kivita Alimentos
 Quadra 27 - Mód. 24 Dial
 Luziânia - GO
 Tel: +55 62 5020529

Sra. Adriana Silva

Técnica da Gerência de Produtos Especiais
 Agência Nacional de Vigilância Sanitária
 SEPN Qd. 515 - Lote 2 - Bl. B - Ed. Omega - 3º
 Andar
 CEP: 70770-502
 Brasília - DF
 Tel: +55 61 481084
 Fax: +55 61 481080

Sra. Lúcia Nanci

Diretora Administrativa
 AGROFEED
 BR 230 Km 16
 Souza Paraíba - PB
 Tel: +55 83 4216321

Sr. Maelcio Souza

Chefe da SIV/DFALPA
 Ministério da Agricultura
 Av. Almirante Barroso, 8354
 Belém - PA
 Tel: +55 91 2437033
 Fax: +55 91 2437033

Sr. Paulo Coimbra Storino

Vice-Presidente
 Assoc. Indústrias de Polpa e Suco de Frutas do
 Pará - ASSPOLPA
 Trav. Quintino Bocaiuva, 1588 - Bl. B - 6º Andar
 Belém - PA
 Tel: +55 91 2441666
 Fax: +55 91 2441666
 E-mail: asspolpa@bol.com.br

Sra. Déborah Evangelista Teixeira

Técnica da Gerência de Produtos Especiais
 Agência Nacional de Vigilância Sanitária
 SEPN Qd. 515 - Lote 2 - Bl. B - Ed. Omega - 3º
 Andar
 CEP: 70770-502
 Brasília - DF
 Tel: +55 61 481083
 Fax: +55 61 481080
 E-mail: gpe@anvisa.gov.br

Sr. Rogério Tocchini

Pesquisador Científico
 ITAL/FRUTHOTEC
 Avenida Brasil, 2880
 Campinas - SP
 Tel: +55 19 2415222
 Fax: +55 19 2423104
 E-mail: tocchini@ital.org.br

CANADÁ**Mr Donald Bush**

Chief, Processed Foods
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Nepean, Ontario - K1 A 0 Y 9
 Brasília - DF
 Tel: +6132252342 EXT 4715
 Fax: +6132286632
 E-mail: dbush@em.agr.ca

Mrs Carla Barry

Associate Director
 Canadian Food Inspection Agency
 Laboratory Services Division
 C.E.F., Building #22, Carling Avenue
 Ottawa, Ontario - KIA OC6
 Tel: +6137591220 - Fax: +6137591260
 E-mail: cbarry@em.agr.ca

CUBA

Ing Agustina Guerras Artigas
Ingeniera Especialista en Desarrollo

Tropical Island - Ministerio de la Industria
Alimenticia
Calle 216-a no 1506 entre 15 y 17, Siboney
Ciudad Habana
Tel: +537330586
Fax: +537336519
E-mail: trisland@ceniai.inf.cu

**FRANCE
FRANCIA**

Mrs Isabelle Foliard
Ministère de L'Economie, des Finances et de
Industrie
59, Boulevard Vincent Auriol 75703 CEDEX 13
Paris
Tel: +33144972912
Fax: +33144973039
E-mail: isabelle.foliard@dgccf.finances.gouv.fr

Ms Carol Buy
Ministère de L'Agriculture et de la Pêche
351, Rue de Vaugirard 75732 CEDEX 15
Paris
Tel: +33149555863
Fax: +33149555948
E-mail: carol.buy@agriculture.gouv.fr

Catherine Hubert
CSR Pampryl

160, Avenue Paul Vaillant-Couturier 93126 la
Courneuve CEDEX
Paris
Tel: +33148357904
Fax: +33148357910
E-mail: chubert@csrpampryl.com

Dr Laurent Lapiere
Technical Manager
Bureau Couécou
Villa Aranoa - RN 10 64200 Biarritz la Negresse
Paris
Tel: +559438000
Fax: +559411282
E-mail: laurent.lapierre@couecou

Ms Roseline Lecourt
Chargee de Mission
Ministère de L'Economie, des Finances et de
L'Industrie
59, Boulevard Vincent Auriol CEDEX 13
75703Paris
Tel: +33144973470
Fax: +33144973037
E-mail: roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA**

Dr Karl W. Evers
Ministerialrat
Bundesministerium Für Gesundheit
Am Propsthof 78 A
D-53121 Bonn
Tel: +492289414160
Fax: +492289414967
E-mail: evers@bmg.bund.de

Mr Klaus Sondhauss
Managing Director
Verband der Deutschen Fruchtsaft - Industrie E.V.
Mainzer Strasse 253
D-53179 Bonn
Tel: +49228954600
Fax: +492289546030

**HUNGARY
HONGRIE
HUNGRÍA**

Mr Endre Racz
Head of Unit
Ministry of Agriculture and Regional
Development
H-1860 Budapest Pf.1
Tel: +3613014383
Fax: +3613014808
E-mail: endre.raez@fum.hu

Mr Ákos Háger - Heress
Packaging Engineer
Aroma Ba'zis KFT
PF32 h-2143 Kistarcsa
Határ
Tel: +3628447358
Fax: +3628447358
E-mail: aromabazis@mail.digitel2002.hu

ISRAEL**Mr Lazar Volman**

Director General
Citrus Products Board of Israel
29 Karlibach St.
Tel-Aviv 67132
Tel: +97235612323
Fax: +97235612327

ITALY**ITALIE****ITALIA****Dr Giuseppe de Giovanni**

Ministero dell'Industria
Via Molise, 2
00187 Roma
Tel: +39 06 47887729
Fax: +39 06 47887797

Dr.sa Brunella Lo Turco

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Roma
Tel: +39 06 46656509
Fax: +39 06 4880273
E-mail: biturco@tiscalinet.it

JAPAN**JAPON****JAPÓN****Mr Yuji Kazuo**

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigasaki Chiyoda-Ku
Tokyo
Tel: +81-3-35014094
Fax: +81-3-35024038
E-mail: kazuo_yuji@nm.maff.go.jp

Mr Shunji Hatakeyama

Kagome, CO., Ltd.
Nihonbashi-Hamacho F Tower, 3-21-1,
Nihonbashi-Hamacho - Chuo-Ku
Tokyo
Tel: +81-3-56238509
Fax: +81-3-56232338
E-mail: shunji_hatakayama@kagome.co.jp

Mr Hiroshi Yokochi

Secretario
Embaixada do Japão
Setor de Embaixadas Sul, Av. das Nações, Lote
39
Brasília - DF
Tel: +55 61 2426866

Mr Isao Yoshimura

Japan Food Industry Center
1-10-1 Shiba-Daimon, Minato-Ku
Tokyo
Tel: +81-3-3435-0732
Fax: +81-3-3435-0737
E-mail: i_yoshi@cello.ocn.ne.jp

MALAYSIA**MALAISIE****MALASIA****Mr Sahdan Salim**

Director Inspectorate
The Malaysian Pineapple Industry Board Wisma
Nanas
5. Wisma Nanas, Jalan Padi Mahsuri, Bandar
Baru Uda - P.O.Box 35, 80700
81200 - Johor Bahru
Tel: (607)2361211
Fax: (607)2365694
E-mail: mpib@tm.met.my

MOZAMBIQUE**Sra Marta Ricardo Gove**

Técnica de Química
Ministério da Saúde L.N.H.A.A.
Av. Eduardo Mondlane 4º Andar Direito /
Salvador Allende
Tel: +25801425178
Fax: +25801307419
E-mail: angela@lnhaa.uem.mz

Sra Maria Nivalda Lazaro

Bióloga
Ministério da Saúde L.N.H.A.A.
Av. Eduardo Mondlane 4º Andar Direito /
Salvador Allende
Tel: +25801425178
Fax: +25801307419
E-mail: angela@lnhaa.uem.mz

NETHERLANDS**PAYS-BAS****PAÍSES BAJOS****Mr Frederic Westerling**

Quality Policy Officer
Ministry of Agriculture
P.O.Box 20401, 2500 Ek The Hague
Tel: +31703784398
Fax: +31703786123
E-mail: f.j.westerling@ih.agro.nl

Mr Martin Greeve
 Manager
 IQM and EU Affairs of Doehler Euro Citrus B.V.
 P.O.Box 227
 Oosterhout
 Tel: +31162479500
 Fax: +31162479583
 E-mail: martin.greeve@doehler.com

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZÉLANDE
NUEVA ZELANDIA

Mr Tony Beattie
 NZJA/AFJA
 9 Earle St. Parnell
 Auckland
 Tel: +6493097783
 Fax: +6493073728
 E-mail: tony@directus.co.nz

NIGERIA
 Prof. Tseha Shambe
 Standard Organisation of Nigeria
 Plot 1687, Lome Street, WUSE Zone 7
 Abuja
 Tel: +09 523918
 Fax: +01 2696178
 E-mail: son@linkserve.com.ng

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

Mr Michiel Daniel Erasmus
 Quality Control Officer
 National Department of Agriculture
 Private BAG X-258
 Pretoria 0001
 Tel: +27123196027
 Fax: +27123196055
 E-mail: niele@nda.agric.za

Mr Daniel Matlala
 Quality Control Officer
 National Department of Agriculture
 Private BAG X-258
 Pretoria 0001
 Tel: +273196386
 Fax: +273196055
 E-mail: danielma@nda.agric.za

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Sra Elisa Revilla
 Jefe de Area Sub.Gral. Planificación Alimentaria
 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
 P. Infanta Isabel, nº 1
 Madrid 28071
 Tel: +34913474596
 Fax: +34913475728
 E-mail: erevilla@mapya.es

Sr. Jose Lorente Fernandez
 Assessor
 Asozumos
 C. Princesa, 24
 Madrid
 Tel: +55 91 5592452
 E-mail: jose_lozente@fmc.com

SWEDEN
SUÈDE
SUECIA

Mrs Kerstin Jansson
 Senior Administrative Officer
 Ministry of Agriculture, Food and Fisheries
 SE - 10333
 Stockholm
 Tel: +4684051168
 Fax: +468206496
 E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

M. Pierre Schauenberg
 Chef de section
 Office Fédéral de L'Agriculture
 Mattenhofstrasse 5
 CH-3003 Berne
 Tel: +41313248421
 Fax: +41313230555
 E-mail: pierre.schauenberg@blw.admin.ch

Mr Bruno Jud
 Director
 Unipektin AG
 Bahnhofstrasse 9
 CH 8264 Eschenz
 Tel: +41527423131
 Fax: +41527423132
 E-mail: bjud@unipektin.ch

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Dr. Saipin Maneepun

Director
 Institute of Food Research and Product
 Development, Kasetsart University
 50 Phaholyotion Road
 Bangkok 10900
 Tel: +6625795551
 Fax: +6625611970
 E-mail: usmp@ku.ac.th

Mr Nipont Dilokkunanant

Senior Economist
 Office of the Permanent Secretary, Ministry of
 Agriculture and Cooperatives
 3 Rajdamnern Nok Road, Phra Nakorn Zone
 Bangkok 10200
 Tel: +6622810542
 Fax: +6626298978

Mr Rangsang Maneeroj

First Secretary
 Embassy of Thailand
 Sen. Av. das Nações Lote 10 - CEP 70.433-900
 Brasília - DF
 Tel: +55 61 2246943
 Fax: +55 61 2237502
 E-mail: rangsang@brnet.com.br

Mrs Oratai Silapanaporn

Chief of Food Standards Group 1
 Office of the National Codex Alimentarius
 Committee, Thai Industrial Standards Institute
 Rama VI Street, Ratchathewi
 Bangkok 10400
 Tel: +6622023444
 Fax: +6622487987
 E-mail: oratai@tisi.go.th

Mrs Anurat Tiamtan

Vice President
 Thai Food Processors Association
 170/22 9 th Floor Ocean Tower I Building New
 Ratchadapisek Road, Klong Toey
 Bangkok 10110
 Tel: +6622612684-6
 Fax: +6622612996-7
 E-mail: thaifood@thaifood.org

Mrs Linda Pleanprasert

Assistant Technical Manager
 Thai Food Processors Association
 170/22 9 th Floor Ocean Tower I Building New
 Ratchadapisek Road, Klong Toey
 Bangkok 10110
 Tel: +662 26126846
 Fax: +662 26129967
 E-mail: thaifood@thaifood.org

UNITED KINGDOM

ROYAUME-UNI

REINO UNIDO

Dr Gerald Goldwin

Food Standards Agency
 Room 323, Ergon House P.O.Box 31037
 Horseferry Road SW1P 3WG
 London
 Tel: +442072385989
 Fax: +442072385782
 E-mail: gerald.goldwin@foodstandards.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Dr Martin Stutsman

U.S. Food and Drug Administration
 200 C Street, S W, (HSF-306)
 Washington, DC 20204
 Tel: +2022601949
 Fax: +2022054422
 E-mail: mstutsma@cfsan.fda.gov

Mr Carl Castleton

Director
 Embaixada Americana
 Brasília - DF
 Tel: +55 61 3217272
 Fax: +55 61 2268764
 E-mail: carl.w.castleton@ujda.gov

Ms Edith Kennard

Staff Officer, U.S. Codex Office
 U.S. Department of Agriculture FSIS
 1400 Independence Avenue, SW Room 4861,
 South Building
 Washington, DC 20250
 Tel: +2027205261
 Fax: +2027203157
 E-mail: edith.kennard@usda.gov

Dr John Lyon

Director of Technical Services
Dole Food Co., INC
One Dole Drive
Westlake Village, CA 91362-7300
Tel: +8188744648
Fax: +8188744804
E-mail: john_lyon@na.dole.com

Ms Dianne Nury

President
Vie-Del Company
P.O.Box 2896
Fresno, C.A. 93745
Tel: +5598342525
Fax: +5598341348
E-mail: dnury@vie-del.com

Ms Felicia Satchell

U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S W, (HSF-820)
Washington, DC 20204
Tel: +2022054168
Fax: +2022055295
E-mail: fsatchel@cfsan.fda.gov

Ms Chere Shorter

Agricultural Marketing Specialist
USDA, AMS, FV, Processed Products Branch
1400 Independence Ave., Room 0709 South
Building SW
Washington, DC 20250
Tel: +2027205021
Fax: +2026901527
E-mail: chere.shorter@usda.gov

Dr. Michael Wehr

Program Manager
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, SW (HSF - 550)
Washington, DC 20204
Tel: +2022602786
Fax: +2022050165
E-mail: mwehr@cfsan.fda.gov

Mr. Kevin Gaffney

Senior Research Manager
Florida's Natural Growers
P.O.Box 1111
Lake Wales, FL 33859
Tel: +8636761411
Fax: +8636789588
E-mail: kgaffney@citrusworld.com

Mr. Richard Kellor

Cargill Citro-America, inc.
Mailstop 92 15407 Mc Ginty Road, West - 55391-
2399 - P.O.Box 5642
MS 92 MPLO, MUR
Wayzata - MN
Tel: 9527426456
Fax: 9527426233
E-mail: richard_kellor@cargill.com

Dr Allen Matthys

National Food Processors Association
1350 I Street, NW
Washington, DC - 20005
Tel: +2026395960
Fax: +2026395943
E-mail: amatthy@nfpa-food.org

Mrs Lisa Rath

Executive Vice President
Florida Citrus Processors Association
P.O.Box 780
Winter Haven, FL 33882-0780
Tel: +8632934171
Fax: +8632934746
E-mail: lrath@fcplanet.org

Ms. Lucy Reid

Director of Scientific and Regulatory Affairs
The Minute Maid Company
P.O.Box 2079 - 77252-2079
Houston, Tx
Tel: +7138885757
Fax: +7138885792
E-mail: alreid@minutemaids.com

Mr. William Rottman

Tropicana Products
P.O.Box 338
Bradenton, FL - 34206
Tel: +9417423268
Fax: +9417493968
E-mail: bill.rottman@tropicana.com

Dr William Stinson

Scientific Research Director
Florida Department of Citrus
700 Experiment Station Road
Lake Alfred FL 33850
Tel: +8632955935
Fax: +8632955935
E-mail: stinson@citrus.state.fl.us

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

EUROPEAN COMMISSION

Sr Stefano Gatto

Conselheiro Econômico
Delegação da Comissão Europeia no Brasil
SHIS QI 07 Bloco A
Brasília - DF
Tel: +55 61 2483122
Fax: +55 61 2480700
E-mail: stefano.gatto@comdelbra.org.br

EUROPEAN UNION

Mr Paul Culley

Council of the European Union
175, Rue de La Loi 1048
Bruxelles - Belgium
Tel: +3222856197
Fax: +3222857928
E-mail: paul.culley@consilium.eu.int

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE
PRODUCERS - IFU**

Mr Paul Zwiker

President IFU
Posfach 45 CH-9220
Bischofszell - Switzerland
Tel: +41714200644
Fax: +41714200643
E-mail: zwiker@bluewin.ch

Ms Nathalie Beriot

Secrétaire General de IFU
23 Bd des Capucines
Paris 75002
Tel: +33147428280
Fax: +33147428281
E-mail: ifu.int.fed.fruit.juicer@wanadoo.fr

Mrs Kristen Gunter

IFU
500 s. Florida Ave. Suite 200
Lakeland, FL 33803
Tel: +8636809928
Fax: +8636822849
E-mail: gunchad@aol.com

Dr. Hans - Jürgen Hofsommer

General Manager IFU
Landgrafestrasse 16 10787
Berlin
Tel: +490302639200
Fax: +490302619076
E-mail: gfl.berlin@t-online.de

Mr. Roderick A. Ryan

Director IFU
P.O.Box 88 Cabra
Dublin 7 - Ireland

**COMITÉ DE LIAISON DE L'AGRICULTURE
MEDITERRANEENNE - CLAM**

Dr Octavio Ramón Sales

President CLAM
San Francisco de Sales 41 Escal. 1-2 oC 28003
Madrid
Tel: +34915532642
Fax: +34915360682
E-mail: secretariatgeneral@clamcitrus.org

CODEX SECRETARIAT

**SECRÉTARIAT DU CODEX
SECRETARÍA DEL CODEX**

Ms Gracia Brisco

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla, FAO
00100 Rome - Italy
Tel: +390657052700
Fax: +390657054593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

Mr David Byron

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla, FAO
00100 Rome - Italy
Tel: +390657054419
Fax: +390657054593
E-mail: david.byron@fao.org

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION -
FAO**

Ms Eliana Ferreira

Oficial Encarregada
FAO
Eixo Monumental, Via S1 Campus do INMET
Brasília - DF
Tel: +55 61 3432299
Fax: +55 61 3432550
E-mail: fao-bra@field.fao.org

BRAZILIAN SECRETARIAT

Sra Maria Aparecida Martinelli

Coordinator of Brazilian Codex Committee
INMETRO
SEPN 511, Bloco B, 4º Andar
Brasília - DF
Tel: +55 61 3402211
Fax: +55 61 3473284
E-mail: mamartinelli@montreal.com.br

ANNEXE II

AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS (à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les jus et nectars de fruits tels que définis à la Section 2.1 ci-après.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

2.1.1 Jus de fruits

Le jus de fruits est le liquide non fermenté, mais fermentescible obtenu à partir de:

2.1.1.1 **Jus de fruits** pressés directement par des procédés d'extraction mécanique.

2.1.1.2 **Jus de fruits** à base de concentré, par la reconstitution de concentré de jus de fruits défini à la Section 2.1.2 avec de l'eau potable selon les critères décrits à la Section 3.1.1(a)(iii).

2.1.1.3

- a) Le jus est tiré de la partie comestible de fruits sains, parvenus au degré de maturation approprié et frais ou de fruits conservés frais par des moyens physiques et/ou par des traitements appliqués conformément aux dispositions de la Commission du Codex Alimentarius.
- b) Le jus peut être trouble ou clair et doit présenter les caractéristiques essentielles typiques du jus du fruit duquel il provient.
- c) Un seul type de jus est obtenu à partir d'un seul fruit. Deux ou plusieurs types de jus peuvent être mélangés ensemble. Le jus peut contenir des substances aromatiques, des composés aromatisants volatils, de la pulpe et des cellules ajoutés ou restaurés, à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruits et soient obtenus par des moyens physiques.]

2.1.2 Concentré de jus de fruits

Le concentré de jus de fruits est le produit qui correspond à la définition donnée à la Section 2.1.1 ci-dessus, après élimination physique d'eau (de ce jus) dans une quantité donnée [suffisante pour augmenter le degré Brix de 50 % ou plus]. Dans la production de jus destiné à être concentré, des procédés [technologiques adéquats]⁶ [physiques]⁷ sont utilisés et peuvent [inclure]1 [être associés à]2 la diffusion concomitante de cellules et/ou de pulpe de fruits dans l'eau, à condition que le jus dont l'eau a été extraite soit ajouté au jus d'origine avant concentration.

Deux ou plusieurs types de jus de fruits peuvent être mélangés. Les concentrés de jus de fruits peuvent contenir des substances aromatiques, des composés aromatisants volatils, de la pulpe ou des cellules, lesquels doivent tous provenir des mêmes types de fruits et être obtenus par des moyens physiques.

2.1.3 Nectar de fruit

Le nectar est le produit non fermenté, mais fermentescible obtenu en ajoutant de l'eau avec ou sans addition de sucres, tels que définis dans la norme Codex pour les sucres (CX-STAN 212-1999), d'autres édulcorants à base de glucides, tels le miel et/ou d'autres édulcorants comme décrit à la Section 4.5, aux produits visés aux Sections 2.1.1 et 2.1.2 ci-dessus, ou à de la purée de fruits, concentrée ou non, ou à un mélange de ces produits.

Ce produit doit en outre répondre aux critères énoncés à la Section 3.1.1 c).

2.1.4 Purée de fruit

⁶ Première option

⁷ Seconde option

La purée de fruit est le produit non fermenté, mais fermentescible obtenu par des procédés appropriés (par exemple en passant au tamis, en broyant ou en moulant) 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 procédés physiques ou par un traitement appliqué conformément aux dispositions de la Commission du Codex Alimentarius. La purée de fruits concentrée peut être obtenue par élimination physique de l'eau contenue dans la purée.

2.2 ESPECES

Les espèces indiquées sous la rubrique nom botanique de la Section 3.1.1 b) sont utilisées dans la préparation de jus et de nectars portant le nom courant du fruit concerné. Pour les fruits qui ne figurent pas dans la Section 3.1.1 b), le nom, botanique ou courant, correct est utilisé.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

a) Matière sèche soluble, comme suit:

i. Pour les jus de fruits qui ne sont pas à base de concentrés et qui sont offerts à la consommation en tant que tels, la teneur en matière sèche soluble du jus non concentré ne doit pas être modifiée et doit être conforme à la teneur minimale exprimée en degrés Brix indiquée dans la Section 3.1.1b) ci-dessous.

ii. Les jus de fruits offerts à la consommation directe qui exigent la reconstitution de jus concentrés doivent être préparés de façon à respecter la teneur minimale en degrés Brix indiquée dans la Section 3.1.1 b), sans compter la matière sèche de tout ingrédient facultatif ajouté et des additifs. Si aucune teneur minimale n'est spécifiée dans le tableau, la teneur minimale en matière sèche exprimée en degrés Brix sera calculée sur la base de la teneur en matière sèche soluble du jus de fruits non concentré utilisé pour obtenir le concentré de jus de fruits.

iii. Pour le jus reconstitué à partir de concentré, l'eau potable utilisée pour la reconstitution doit au minimum être conforme aux *Directives concernant la qualité de l'eau de boisson de l'Organisation mondiale de la santé* (Volumes 1 et 2, deuxième édition).

b) Teneur minimale en matière sèche soluble exprimée en degrés Brix pour le jus reconstitué à partir de concentré et le jus de fruits non concentré.

| Fruit | Nom botanique | Degrés Brix Jus reconstitué à partir de concentré | Degrés Brix Jus ne provenant pas de concentré |
|----------------|---|--|--|
| Pomme | <i>Pyrus Malus</i> | 11.2 | 10.2 |
| Abricot | <i>Prunus armeniaca L.</i> | 11.2 | 10.2 |
| Aronia | <i>Aronia melanocarpa (Michx.) Ell.</i> | Aucune donnée n'est actuellement disponible | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Azerole | <i>Malpighia punicifolia L.</i> | 6.5 | 6.0 |
| Banane | <i>Musca species</i> (à l'exclusion des plantains) | 21 | 20.0 |
| Myrtille | <i>Vaccinium myrtillus L.</i> <i>Vaccinium corymbosum L.</i> <i>Vaccinium angustifolium</i> | 10.0 | 8.5 |
| Mûre | <i>Rubus Fruitcosus L.</i> | 8.8 | 8.0 |
| Cassis | <i>Ribes nigrum L.</i> | 11.0 | 10.5 |
| Rose framboise | <i>Rubus loganobaccus L.H. Bailey</i> | 8.0 | 7.0 |

| Fruit | Nom botanique | Degrés Brix Jus reconstitué à partir de concentré | Degrés Brix Jus ne provenant pas de concentré |
|--------------------------|---|--|--|
| Nerprun | | 5.8 | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Carambola | <i>Averrhoa carambola</i> | 7.8 | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Melon | <i>Cucumis melo</i> var. <i>Inodorus</i> | 7.5 | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Anacarde | <i>Anacardium occidentale</i> L. | 11.5 | 10.5 |
| Mûre des ronces | <i>Rubus chamaemorus</i> L. | 9.0 | 8.0 |
| Noix de coco | <i>Cocos nucifera</i> L. | Aucune donnée n'est actuellement disponible | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Airelle | <i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait.; <i>Vaccinium oxycoccos</i> L. | 7.5 | 7.0 |
| Myrtille | <i>Empetrum nigrum</i> L. | 6.0 | 5.5 |
| Datte | <i>Phoenix dactylifera</i> L. | 18.5 | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Mûre | <i>Rubus hispidus of North America</i> & <i>R. caesius of Europe</i> | 10.0 | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Sureau | <i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i> | 10.0 | 9.0 |
| Figue | <i>Ficus carica</i> | 18.2 | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Groseille à maquereau | <i>Ribes uva-crispi</i> L. | 7.0 | 6.0 |
| Raisin | <i>Vitis Vinifera</i> ou hybrides <i>Vitis</i> <i>Labrusca</i> ou hybrides | 15.9 | 13.5 |
| Pomelo | <i>Citrus Paradisi</i> Macfayden | 10.0 | 9.5 |
| Goyave | <i>Psidium guajava</i> | 9.5 | 8.5 |
| Melon d'hiver | (<i>Cucumis melo</i>) | 9.6 | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Kiwi | <i>Actinidia chinensis</i> J.E. Planch | 11.5 | 10.5 |
| Kumquat | <i>Fortunella</i> sp. | Aucune donnée n'est actuellement disponible | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Citron | <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.) | 8.0 | 7.0 |
| Lime | <i>Citrus aurantifolia</i> Swingle | 8.0 | 7.0 |
| Airelle rouge | <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L. | 10.0 | 9.0 |
| Ronce-framboise | <i>Rubus ursinus</i> var. <i>loganobaccus</i> | 10.0 | Aucune donnée n'est actuellement disponible |

| Fruit | Nom botanique | Degrés Brix Jus reconstitué à partir de concentré | Degrés Brix Jus ne provenant pas de concentré |
|------------------------|--|--|--|
| Lulo | <i>Solanum quitoenes L.</i> | Aucune donnée n'est actuellement disponible | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Litchi | <i>Litchi chinensis</i> Sonn. | 12.0 | 11.2 |
| Tangérine | <i>Citrus reticulata</i> | 11.2 | 10.5 |
| Mangue | <i>Mangifera indica</i> | 13.0 | 14.0 |
| Melon | <i>Cucumis melo L.</i> | 8.0 | 7.5 |
| Mûre | <i>Morus spec.</i> | Aucune donnée n'est actuellement disponible | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Nectarine | <i>Prunus persica</i> | 10.0 | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Orange | <i>Citrus sinensis</i> | 11.2 | 10.0 |
| Papaye | <i>Carica papaya L.</i> | 9.5 | 9.0 |
| Fruit de la passion | <i>Passiflora edulis</i> et <i>Passiflora edulis forma flavicarpa</i> | 13.5 | 12.4 |
| Pêche | <i>Prunus persica</i> | 10.0 | 9.0 |
| Poire | <i>Pyrus communis L.</i> ; | 11.9 | 11.0 |
| Kaki | <i>Diospyros kaki L.</i> | Aucune donnée n'est actuellement disponible | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Ananas | <i>Ananas comosus L.</i> Merrill = <i>Ananas sativus L.</i> Lindl. | 12.8 | 11.2 |
| Prune | <i>Prunus domestica L.</i> | 11.2 | 10.0 |
| Grenade | <i>Punica granatum</i> | 12.0 | 11.2 |
| Pruneau | <i>Prunus domestica</i> | 18.5 | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Quetsche | <i>Prunus domestica L.</i> | 11.2 | 10.0 |
| Coing | <i>Cydonia oblonga</i> | 11.2 | 10.0 |
| Framboise | <i>Rubus idaeus</i> | 7.0 | 6.3 |
| Groseille rouge | <i>Ribes rubrum L.</i> | 10.0 | 9.0 |
| Rhubarbe | <i>Rheum, R. rhubarbarum</i> | 5.7 | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Cynorrhodon | <i>Rosa sp.</i> | 9.0 | 8.0 |
| Sorbe | <i>Sorbus aucuparia L.</i> | 11.2 | 10.0 |
| Argousier | <i>Hippophaea rhamnoides L.</i> | 5.8 | 5.0 |
| Prunelle | <i>Prunus spinosa L.</i> | 5.8 | 5.0 |
| Cerise acide | <i>Prunus cerasus</i> | 13.5 | 12.4 |

| Fruit | Nom botanique | Degrés Brix Jus reconstitué à partir de concentré | Degrés Brix Jus ne provenant pas de concentré |
|----------------------|--------------------------------------|--|--|
| Corossol | <i>Annona muricata L.</i> | 14.5 | 13.5 |
| Stonesbaer | <i>Prunus cerasus cv. Stevnsbaer</i> | 17.3 | 14.7 |
| Fraise | <i>Fragaria ananassa</i> | 7.0 | 6.3 |
| Pomme-cannelle | <i>Annona squamosa L.</i> | 14.5 | 13.5 |
| Cerise | <i>Prunus avium</i> | 20.0 | Aucune donnée n'est actuellement disponible |
| Tomate | <i>Lycopersicum esculentum L.</i> | 5.0 | 4.2 |
| Umbu | <i>Spondias tuberosa anuda</i> | 9.0 | 8.0 |
| Pastèque | <i>Citrullus lanatus L.</i> | 7.8 | 7.5 |
| Groseille blanche | <i>Ribes rubrum L.</i> | 10.0 | 9.0 |

(c) Dispositions particulières concernant les nectars de fruits

| Fruit | Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% m/m) |
|-----------------------|---|
| Abricot | 35 |
| Myrtille | 40 |
| Mûre | 30 |
| Cassis | 30 |
| Cassis (non pulpeux) | 30 |
| Mûre de ronces | 30 |
| Canneberge | 30 |
| Sureau | 50 |
| Groseille à maquereau | 30 |
| Pomelo | 50 |
| Goyave | 25 |
| Mandarine | 50 |
| Mangue (pulpeuse) | 30 |
| Orange | 50 |
| Pêche | 40 |
| Poire | 40 |
| Framboise | 40 |
| Groseille rouge | 30 |
| Cynorrhodon | 40 |
| Sorbe | 30 |
| Argousier | 25 |

| Fruit | Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% m/m) |
|--|---|
| Fraise | 40 |
| Tangerine | 50 |
| Groseille blanche | 30 |
| Airelle | 30 |
| Autres: acidité élevée, teneur en pulpe élevée ou goût prononcé | 25 |
| Autres: acidité faible, teneur en pulpe faible ou goût peu ou moyennement prononcé | 50 |

3.1.2 Autres ingrédients autorisés visés par les dispositions relatives à l'étiquetage

- a) Des sucres présentant une teneur en humidité inférieure à 2 pour cent (tels que définis dans la norme Codex pour les sucres CX-STAN 212-1999), à savoir: sucrose, dextrose monohydraté, dextrose anhydre, glucose et fructose, peuvent être ajoutés à tous les jus définis à la Section 2.1.
- b) Des sirops (tels que définis par la norme Codex pour les sucres CX-STAN 212-1999), à savoir: sirop de glucose, sucrose liquide, solution de sucre inverti, sirop de sucre inverti, sirop de fructose, isoglucose, sirop à teneur élevée en fructose, sucre dérivé de fruits et de miel, peuvent être ajoutés uniquement aux nectars tels que définis à la Section 2.1.3, aux concentrés de jus de fruits tels que définis et aux jus obtenus à partir de concentrés.
- c) Du jus de citron ou de lime, ou des deux, peut être ajouté dans les conditions suivantes: jusqu'à 3g/l d'acide citrique anhydre (50 meq) à des fins d'acidification aux jus non sucrés tels que définis dans les Sections 2.1.1 et 2.1.2 et jusqu'à 5g/l d'acide citrique anhydre aux nectars tels que définis dans la Section 2.1.3.
- d) L'adjonction de sucres et d'agents acidifiants (tels que définis à l'alinéa b) et à la Section 4, respectivement) au même jus de fruits est interdite.
- e) Du jus de mandarine ou d'hybrides avec la mandarine peut être ajouté au jus d'orange dans des proportions n'excédant pas 10 pour cent en poids de la matière sèche soluble totale.
- f) Du sel et des épices peuvent être ajoutés au jus de tomate.
- g) L'adjonction de nutriments (par exemple de vitamines ou de sels minéraux) doit être conforme aux textes de la Commission du Codex Alimentarius établis à cette fin.

3.2 CRITERES DE QUALITE

Les jus et nectars doivent avoir la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus de la variété de fruit à partir de laquelle ils sont obtenus. Les constituants volatils naturels peuvent être restitués à tout jus obtenu à partir du même type de fruits auquel les dits constituants volatils naturels ont été enlevés.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

| Fonction | Limite maximale |
|---|------------------------|
| 4.1 Antioxydants | |
| 300 Acide ascorbique | BPF |
| 220 Anhydride sulfureux (citron, lime et moût de raisin uniquement) | 350 mg/l |
| 4.2 Régulateurs de l'acidité | |
| 300 Acide citrique | 2 g/l |
| 330 Acide citrique (pour les nectars) | 5 g/l |
| 296 Acide malique (pour les nectars) | BPF |
| 336 Acide tartrique (pour les nectars) | BPF |
| 4.3 Agents de carbonation | |
| 290 Anhydride carbonique | BPF |

| Fonction | Limite maximale |
|---|------------------------|
| 4.4 Stabilisants | |
| 440 Pectine | < 3g/l |
| 4.5 Édulcorants (pour les nectars) | |
| 950 Acésulfarme K | < 350 mg |
| 951 Aspartame | < 600 mg |
| 952 Acide et sels cyclamiques | <400 mg/l |
| 954 Saccharine et sels | < 80 mg/l |
| 955 Sucralose | < 250 mg/l |
| 954 Néohespéridine | < 30 mg/l |
| 4.6 Un agent de conservation ne peut être ajouté que conformément à la législation nationale. | |

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.1 METEAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et des autres textes du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques établis conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

[7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 2-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 EMBALLAGES DESTINES AU CONSOMMATEUR FINAL

7.1.1 Nom du produit

7.1.1.1 Jus de fruits

Le produit doit être désigné par le nom du jus de fruits utilisé, comme défini à la Section 2.2. Cette désignation ne peut être utilisée que pour les jus conformes à la définition de la Section 2.1.1 de la présente norme et à toutes ses autres dispositions.

7.1.1.2 Concentré de jus de fruits

Le produit doit être désigné comme "jus de X concentré ou concentré de jus de X", X étant le nom de l'espèce correspondant au jus de fruits utilisé, comme défini à la Section 2.2. Cette désignation ne peut être utilisée que pour les jus conformes à la définition de la Section 2.1.2 de la présente norme et à toutes ses autres dispositions.

7.1.1.3 Nectar

Le produit doit être désigné comme "nectar de X", X étant le nom de l'espèce correspondant au jus ou à la pulpe de fruits utilisés, tels que définis à la Section 2.2.

7.1.2 **Autres dispositions**

Les dispositions spécifiques supplémentaires ci-après s'appliquent:

7.1.2.1 Pour les jus de fruits, si le produit contient du jus concentré et de l'eau ou s'il est préparé à partir de jus concentré et d'eau ou de jus provenant de concentré et de jus, l'indication "préparé à partir de concentré" doit figurer à proximité immédiate du nom du produit, bien en évidence, en caractères clairement visibles.

7.1.2.2 Pour les jus de fruits, si le produit est préparé en supprimant par des procédés physiques au moins 50 pour cent de l'eau du jus de fruits, il doit porter l'indication "concentré de jus de fruits".

7.1.2.3 Pour les produits du type jus de fruits définis à la Section 2.1, lorsqu'un ou plusieurs des sucres facultatifs, tels que définis par la Norme générale Codex pour les sucres, ou des édulcorants autorisés sont ajoutés, l'indication "additionné de sucre" ou "sucré" doit figurer à côté du nom du produit.

7.1.2.4 Lorsqu'un concentré de jus de fruits ou de nectar doit être reconstitué avant consommation en tant que jus de fruits ou nectar de fruits, l'étiquette doit comporter des instructions appropriées pour sa reconstitution sur une base volume/volume d'eau minimum, conformément à la valeur Brix applicable au jus de fruits non concentré indiquée à la Section 3.1.1 b).

7.1.2.5 Le nom de la variété peut figurer sur l'étiquette à côté du nom courant du fruit.

7.1.2.6 Les jus de fruits et nectars de fruits conservés par des procédés physiques peuvent inclure dans leur désignation une description de ces procédés de conservation (comme "pasteurisé", "congelé", etc.).

7.1.2.7 Pour les nectars de fruits, l'étiquette doit porter l'indication bien visible "teneur en fruits X pour cent", X correspondant au pourcentage de pulpe et/ou de jus de fruits calculé sur une base volume/volume. L'indication "teneur en fruits X pour cent" doit figurer à proximité immédiate du nom du produit.

7.2 **Emballages non destinés à la vente au détail**

Dans le cas des emballages non destinés au consommateur final, ni à la vente au détail, les mentions d'étiquetage doivent figurer soit sur l'emballage, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer et de l'expéditeur, ainsi que les instructions pour l'entreposage, doivent figurer sur l'emballage. L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer ou de l'expéditeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci puisse être clairement reconnue à l'aide des documents d'accompagnement.]

8 **MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

[en cours d'élaboration]

ANNEXE III

AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX RÉVISÉE POUR LES JUS DE LÉGUMES CODEX STAN 179-1991 (À l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les jus de légumes tels que définis ci-après.

2. DESCRIPTION

2.1 On entend par "jus de légumes" le 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 conservé exclusivement par des procédés physiques⁸. 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.

2.2 Aux fins de la présente norme, on entend par "légumes" les parties de plantes comestibles, y compris les racines, les bulbes et les tubercules (ex: carottes, ail et pommes de terre), les tiges et les pousses (ex: asperges), les feuilles et les fleurs (ex: épinards, choux-fleurs) et les fruits de légumineuses (ex: pois). Les potirons et la rhubarbe sont également considérés comme des légumes aux fins de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Propriétés organoleptiques

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. Ils devront être obtenus à partir des mêmes sortes de légumes que celles utilisées pour la fabrication du produit.

3.2 Utilisation de concentré

L'adjonction de concentré de jus de légume est autorisée.

3.3 Blanchiment et lavage

Après ces opérations, les légumes ne doivent pas avoir retenu plus d'eau qu'il n'est technologiquement inévitable.

3.4 Ingrédients

Les ingrédients ci-après peuvent être utilisés:

- a) sel de qualité alimentaire, tel que défini dans la Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CX-STAN 150-1985, Rév.1 - 1997);
- b) vinaigre sauf dans les jus de légumes traités par fermentation à l'acide lactique,
- c) sucres à l'état sec et miel, tels que définis dans la Norme Codex pour les sucres (CX-STAN 212-1999);
- d) assaisonnement, épices et herbes aromatiques,
- e) fruits et produits à base de fruits dans lesquels les principaux éléments du fruit n'ont pas été extraits,
- f) petit-lait ou lactosérum ayant subi la fermentation lactique, jusqu'à 100 g/kg.

⁸ Aux fins de la présente norme, les "procédés physiques de conservation" ne comprennent pas, pour l'instant, le traitement par rayonnements ionisants.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| Fonction | Concentration maximale |
|---|--------------------------------|
| 300 Acide L-ascorbique | 400 mg/kg dans le produit fini |
| 330 Acide citrique | Limitée par les BPF |
| 270 Acide lactique (non autorisé dans les produits ayant subi une fermentation lactique) | Limitée par les BPF |
| 620 Acide glutamique et ses sels de sodium et de potassium | Limitée par les BPF |
| 296 Acide malique | Limitée par les BPF |
| 290 Anhydride carbonique | Limitée par les BPF |
| Arôme naturel provenant d'assaisonnements, d'épices, d'herbes aromatiques et de jus de fruits | Limitée par les BPF |

5. CONTAMINANTS

5.2 METAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les différents légumes.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente Norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 - 1997) et des autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

7.1 RECIPIENTS DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les spécifications de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2 - 1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être "jus de x", "x" étant le (ou les) nom(s) du (ou des) légumes(s) utilisés. Dans le cas de jus obtenus au moyen 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, ce fait doit être déclaré dans le nom du produit. Par exemple: "jus de x sucré" ou "jus de x épicé". Lorsqu'un jus a été obtenu par fermentation lactique, la mention "obtenu par fermentation lactique" doit figurer à proximité immédiate du nom du jus.

7.1.2 Liste des ingrédients

7.1.2.1 L'étiquette doit comprendre la liste complète des ingrédients, déclarés conformément à la Section 4.2 de la Norme générale, à l'exception de l'eau d'ajout ayant servi à la reconstitution des concentrés qui n'a pas besoin d'être déclarée.

7.1.2.2 Dans le cas de jus fabriqués à partir de concentrés, le fait qu'il y a eu reconstitution doit être déclaré 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".

7.1.3 Dispositions supplémentaires

7.1.3.1 Ne peuvent être représentés graphiquement sur l'étiquette que les légumes dont le produit est dérivé, à l'exclusion de tout autre légume ou produit à base de légumes.

7.1.3.2 Lorsque le produit contient plus de 2 g/kg d'anhydride carbonique, le terme "gazéifié" doit figurer sur l'étiquette.

7.1.3.3 On ne doit indiquer la présence de "vitamine C" ou faire figurer le terme "vitamine C" sur l'étiquette que si le produit contient une quantité de "vitamine C" suffisante pour justifier, aux yeux des autorités du pays où le produit est vendu, cette indication ou l'emploi de ce terme. Si tel est le cas, l'indication de la teneur en nutriments doit être conforme aux Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985, Rév. 1(1993)) et aux Directives Codex concernant l'utilisation d'allégations nutritionnelles (CAC/GL 23-1997).

7.1.3.4 Si le jus de légumes a été préparé à partir de matières premières traitées par rayonnements ionisants, l'indication correspondante devra figurer sur l'étiquette conformément à la Section 5.2.2 de la Norme générale.

7.2 RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

[en cours d'élaboration]