

# 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 03/39A**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Vingt-sixième session

Rome (Italie), 30 juin – 7 juillet 2003

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

Salvador, Bahia (Brésil), 6 – 10 mai 2003

**NOTE: Le présent rapport inclut la lettre circulaire CL 2003/19-FJ**

# 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 2003/19-FJ  
Mai 2003

- 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 troisième session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes**
- PARTIE A:** **QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA VINGT-SIXIÈME SESSION**

1. **Avant-projet de Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits à l'étape 5/8** (paragraphe 86 et 87 et Annexe II)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations à propos de l'avant-projet susmentionné sont invités à le faire par écrit, conformément au *Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques* (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, douzième édition, pages 26-27) en s'adressant au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39 (06) 5705 4593; ou *de préférence* Mél: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **avant le 20 juin 2003.**

2. **Avant-projet de la valeur Brix minimale pour le jus reconstitué et la purée reconstituée et de teneur minimale en jus et/ou purée des nectars de fruits (% v/v) – raisin, goyave, mandarine/tangerine, mangue, fruit de la passion et tamarin - à l'étape 5** (paragraphe 88 et Annexe III)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations au sujet des incidences que l'avant-projet de valeur Brix/teneur en purée ou toute disposition relative pourrait avoir sur leurs intérêts économiques sont invités à le faire par écrit, conformément à la *Procédure unique d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (à l'étape 5) (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, douzième édition, pages 21 et 22) en s'adressant au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39 (06) 5705 4593; ou *de préférence* Mél: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **avant le 20 juin 2003.**

**PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS****3. *Avant-projet de valeur Brix minimale pour le jus reconstitué et la purée reconstituée et de teneur minimale en jus et/ou purée des nectars de fruits (% v/v) – citron, lime, orange et ananas – à l'étape 3*** (paragraphe 89 et Annexe IV)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations au sujet des incidences que les avant-projets de normes ou l'une quelconque de leurs dispositions pourraient avoir sur leurs intérêts économiques, sont invités à le faire par écrit, conformément à la *Procédure unique d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (à l'étape 3) (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, douzième édition, pages 21 et 22) en s'adressant au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39 (06) 5705 4593; ou *de préférence* Mél: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) **avant le 31 mai 2004.**

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa troisième session, le Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et de légumes est parvenu aux conclusions ci-après:

### QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN À SA VINGT-SIXIÈME SESSION

Le Groupe intergouvernemental spécial:

- Est convenu de soumettre *l'avant-projet de Norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits* à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6/7) à sa vingt-sixième session (paragraphe 87).
- Est convenu de soumettre *l'avant-projet de valeur Brix minimale pour le jus reconstitué et la purée reconstituée et de teneur minimale en jus et/ou purée des nectars de fruits (% v/v) – raisin, goyave, mandarine/tangerine, mangue, fruit de la passion et tamarin*, à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5 à sa vingt-sixième session (paragraphe 88).

### AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

- Est convenu de maintenir *l'avant-projet de valeur Brix minimale pour le jus reconstitué et la purée reconstituée et de teneur minimale en jus et/ou purée des nectars de fruits (% v/v) – citron, lime, orange et ananas* à l'étape 3 pour distribution, observations et mise au point définitive par le Groupe intergouvernemental spécial à sa quatrième session (paragraphe 89).

## TABLE DES MATIÈRES

|  | <u>Paragraphes</u> |
|--|--------------------|
| INTRODUCTION .....   | 1                  |
| OUVERTURE DE LA SESSION.....   | 2                  |
| ADOPTION DE L 'ORDRE DU JOUR.....  | 3                  |
| QUESTIONS INTÉRESSANT LE GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL<br>SPÉCIAL ÉMANANT DU COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX<br>ALIMENTARIUS ET D' AUTRES COMITÉS DU CODEX..... | 4                  |
| <b>EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX À L'ÉTAPE 4</b>  |                    |
| - Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits.....  | 5 - 89             |
| - Avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes.....  | 90 – 92            |
| AUTRES QUESTIONS.....  | 93                 |
| DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....  | 94                 |

## LISTE DES ANNEXES

|   | <u>Pages</u> |
|---|--------------|
| Appendice.....  | 16           |
| I - Liste des Participants.....   | 17 - 25      |
| II - Avant projet de norme générale codez les jus de fruits et les nectars de fruits.....   | 26 – 42      |
| III - Avant-projet de valeur Brix minimale pour les jus reconstitués et les purées<br>reconstituées et teneur minimale en jus et/ou purée des nectards de fruits (% v/v)<br><i>raisin, goyave, mandarine/tangerine, fruit de la passion et tamarin.....</i> | 43           |
| IV - Avant-projet de valeur Brix minimale pour les jus reconstitués et les purées<br>reconstituées et teneur minimale en jus et/ou purée des nectards de fruits (% v/v)<br><i>citron, lime, orange et ananas.....</i>                                       | 44           |

## INTRODUCTION

1) Le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes a tenu sa troisième session à Salvador (Bahia) du 6 au 10 mai 2003, avec la gracieuse permission du Gouvernement brésilien. La session a été présidée par M. Rudi Braatz, Chef de la Division des affaires sanitaires auprès de l'Organisation mondiale du commerce au Ministère de l'agriculture et des approvisionnements. Y ont assisté des délégués de 19 États membres et des observateurs de six organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport en tant qu'Annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2) M. Macao Tadano, Chargé de l'inspection des affaires agricoles et des services de protection au Ministère de l'agriculture, de l'élevage et des approvisionnements alimentaires, a ouvert la session au nom du Gouvernement brésilien. M Paulo Roberto de Oliveira Reis E Souza, délégué fédéral du Ministère de l'agriculture, de l'élevage et des approvisionnements alimentaires et M Casio Peixoto, directeur du secrétariat d'état des services de protection et des affaires agricoles au Ministère de l'agriculture, de l'élevage et des approvisionnements ont également présenté leur communication au Groupe intergouvernemental spécial.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)<sup>1</sup>

3) Le Groupe intergouvernemental spécial a adopté l'ordre du jour provisoire tel que proposé.

## QUESTIONS INTÉRESSANT LE GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL ÉMANANT DU COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

4) Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que le document était présenté principalement pour information tandis que la question de l'approbation des méthodes d'analyse pour les jus de fruits et de légumes ainsi que les questions relatives à l'échantillonnage, aux relations entre les résultats d'analyse, à l'incertitude des mesures et aux facteurs de récupération seraient considérées à la section 8 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage de la Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits.

## EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX À L'ÉTAPE 4

### AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES JUS ET NECTARS DE FRUITS (point 3a) de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

5) Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'un document préparé par le Secrétariat brésilien et contenant l'avant-projet de norme ainsi que les observations écrites soumises à cette session avait été communiqué aux délégués, ceci afin que les propositions des pays membres absents puissent être prises en compte même si elles n'étaient pas examinées en Plénière.

6) Le Groupe intergouvernemental spécial a revu l'avant-projet de Norme générale pour les jus et nectars de fruits section par section et est convenu des modifications suivantes:

### Section 2 – Description

---

<sup>1</sup> CX/FJ 03/1.

<sup>2</sup> CX/FJ 03/2 et CX/FJ 03/3-Add.1

<sup>3</sup> CX/FJ 03/3; CX/FJ 03/3-Add.1 (observations soumises par le Brésil, les États-unis d'Amérique, la France, Israël, la Pologne, la Russie, la Suisse, l'Uruguay, IFU); CX/FJ 03/4 (observations soumises par le Brésil, les États-unis d'Amérique, la France et la Suisse); CRD 1 (observations soumises par l'Iran); CRD 2 (observations soumises par la Communauté européenne); CRD 3 (observations soumises par le Canada); CRD 4 (observations soumises par le Panama); CRD 5 (observations soumises par le Japon); CRD 6 (observations soumises par les États-Unis d'Amérique); CRD 7 (rapport du Groupe de rédaction sur les méthodes d'analyse); CRD 8 (observations de l'Inde); CRD 9 (rapport du Groupe de rédaction sur les valeurs Brix (méthodologie) résumé de la session du 5 mai 2003).

## Section 2.1.1 Jus de fruits

### Troisième paragraphe

7) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu d'ajouter à la première phrase de ce paragraphe « des jus » devant « du fruit » pour des questions de clarté.

8) La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a souligné que seuls les jus de fruits préparés par des « procédés physiques adaptés » pouvaient conserver les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles du jus. Plusieurs délégations ont rappelé que cette question avait été longuement débattue aux sessions précédentes du Groupe intergouvernemental spécial et que le libellé de la première phrase correspondait à la décision prise à la deuxième session du Groupe intergouvernemental spécial<sup>4</sup> d'autoriser des « procédés adaptés » pour l'élaboration des jus de fruits à condition que ces procédés correspondent aux paramètres susmentionnés.

9) La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a exprimé ses réserves concernant la non-inclusion du mot « physique » pour qualifier les méthodes d'extraction autorisées. Cependant, pour faciliter l'élaboration de la norme, la délégation a déclaré que « d'après l'interprétation par la Communauté européenne du libellé actuel de la phrase, seuls des « moyens d'extraction physiques adaptés » pouvaient conserver les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles du jus ».

10) Certaines délégations ont noté que l'adjonction excessive de pulpe et cellules pouvait altérer la qualité du jus et que par conséquent les conditions de cette adjonction devraient être décrites soit par une définition de la pulpe et des cellules soit par l'établissement d'une limitation quantitative. D'autres délégations ont indiqué que ce problème était convenablement traité à la section sur l'étiquetage (voir paragraphe 60). Ces délégations ont fait observer que l'établissement d'une limite n'était pas réaliste à cause des différentes technologies utilisées pour l'obtention des jus de fruits et des particularités des différents fruits et/ou de leurs variétés, qui rendaient toute évaluation quantitative des doses n'entraînant pas de modifications de la qualité du jus.

11) La délégation française a proposé de définir la pulpe et les cellules comme étant des produits obtenus du même type de fruits que celui dont le jus provient, sans que le jus en ait été prélevé. À cet égard, il a été indiqué que la pulpe et les cellules étaient obtenues par procédé d'extraction continu et que la technologie actuellement disponible ne permettait pas d'éviter qu'une partie du jus soit retirée durant le procédé d'extraction. Dans la mesure où cette question concernait plus particulièrement les jus d'agrumes, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu d'ajouter une note de bas de page précisant que pour les jus d'agrumes, la pulpe ou les cellules étaient les sacs/membranes provenant de l'endocarpe.

12) La délégation de l'Inde a proposé d'aligner le texte de la section 2.1.1.1 qui mentionnerait des « moyens physiques » par opposition aux « procédés d'extraction mécaniques », dans la mesure où les « moyens physiques » peuvent comprendre des procédés autres que l'extraction mécanique. Le Groupe intergouvernemental spécial a rappelé que le libellé de ce paragraphe avait déjà été convenu lors de précédentes sessions du Groupe<sup>5</sup> et a décidé de conserver le texte tel quel. La délégation de l'Inde a exprimé ses réserves quant à cette décision.

<sup>4</sup> ALINORM 03/39 paragraphes 16-18.

<sup>5</sup> ALINORM 03/39 paragraphe 12 et ALINORM 01/39 paragraphe 12.

### **Section 2.1.2 Concentré de jus de fruits**

13) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de remplacer l'expression « jus obtenu par extraction hydrique » par l'expression « matières sèches solubles obtenues par extraction hydrique » afin d'éviter toute confusion avec les jus de fruits obtenus par extraction hydrique tels que définis à la section 2.1.3.

### **Section 2.1.3 – Jus obtenu par extraction hydrique**

14) Il y a eu un échange de vues sur l'opportunité d'inclure une liste des jus de fruits qui pourraient être produits conformément à cette définition. Un certain nombre de délégations ont indiqué que ce type de production s'appliquait particulièrement aux fruits tropicaux et que l'élaboration d'une liste de fruits exhaustive risquait de freiner les progrès dans ce domaine. La norme prévoyait l'extraction par des « moyens adaptés » pour tous les types de fruits et il n'était donc pas nécessaire de limiter l'application de cette méthode à certains types de fruits. De plus, la section sur l'étiquetage prévoyait elle aussi des dispositions à cet égard. En conséquence le Groupe intergouvernemental spécial a décidé de ne pas poursuivre l'examen de cette question.

### **Section 2.1.5 Concentré de purée de fruits**

15) Une note de bas de page relative à la restitution des substances aromatiques et des composés volatils a été insérée à propos du terme « restituer » pour des raisons de cohérence avec les sections précédentes.

### **Section 2.1.6 Nectar de fruits**

16) Le Groupe intergouvernemental spécial a modifié la première phrase concernant l'adjonction de sucres, d'édulcorants à base de glucides et/ou d'édulcorants afin d'éviter toute confusion quant à la nature de ces produits. Il a aussi été convenu de simplifier la dernière phrase de ce paragraphe concernant le mélange de nectars de fruits en mentionnant que ce type de produit est obtenu à partir de deux ou plusieurs types de fruits.

### **Section 2.2 Espèces**

17) La délégation de l'Inde a indiqué au Groupe intergouvernemental spécial qu'à son avis, les noms botaniques des fruits n'ont pas à figurer dans la norme, puisque des fruits et/ou des variétés de fruits non mentionnés dans l'annexe sont parfois utilisés pour la production de jus de fruits. Le Groupe intergouvernemental spécial a remarqué que cette question était couverte par la section 3.1.1 a) et b) qui autorisait l'utilisation pour la production de jus de fruits de fruits/variétés de fruits non mentionnés dans l'annexe. Cependant, afin de répondre à cette question, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu d'utiliser l'expression « espèces de fruits » au lieu de « fruits », s'agissant de fruits non mentionnés dans l'annexe à la norme. Le Groupe intergouvernemental spécial est aussi convenu que les fruits mentionnés dans l'annexe devraient aussi inclure ceux utilisés pour la fabrication de purée de fruits.

## **Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité**

18) Les modifications supplémentaires à la section 3 relatives aux méthodes d'analyse sont indiquées à la section 8 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (voir paragraphes 69 à 71).

### **Section 3.1.2 b)**

19) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de supprimer de la liste des sirops le sirop de glucose puisque celui-ci était déjà visé par la norme Codex pour les sucres.

**Section 3.1.2 c)**

20) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de remplacer “sous réserve des dispositions nationales en matière d’étiquetage” par “sous réserve de la législation nationale du pays importateur” pour plus de clarté ainsi que pour des raisons de cohérence avec la note de bas de page relative à la section 4 - Additifs alimentaires. L’ensemble du texte a été modifié en conséquence.

**Section 3.1.2 d)**

21) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu qu’au lieu de renvoyer à la section 4, il renverrait à la section 4.1 - Régulateurs de l’acidité, qui traitait des additifs alimentaires mentionnés dans le texte.

**Section 3.1.2 g)**

22) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de modifier cette section afin que le texte indique clairement la possibilité d’ajouter des nutriments à des fins d’enrichissement aux produits définis à la section 2.1, conformément aux dispositions de la section sur l’étiquetage relatives aux allégations nutritionnelles.

***Limitation quantitative des sucres dans les jus et nectars de fruits autres que les jus et nectars de poire et de raisin***

23) Le Groupe intergouvernemental spécial a eu un échange de vues sur la nécessité de limiter l’adjonction de sucres pour la régulation de l’acidité des jus de fruits autres que les jus de poire et de raisin et à des fins d’édulcoration des jus de fruits autres que les jus de poire et de raisin et les nectars de fruits.

24) On a fait observer qu’une limitation quantitative de l’adjonction de sucres à ces produits rendrait la norme inutilement restrictive. De plus, la quantité de sucres présente dans les jus et nectars sucrés était bien régulée par les forces du marché. Cette question était déjà traitée dans la section de la norme sur l’étiquetage, qui visait à éviter les pratiques frauduleuses et les abus de confiance. Pour cette raison, le Groupe intergouvernemental spécial a décidé de ne pas ajouter de disposition relative à la limitation quantitative des sucres ajoutés.

**Section 3.2 - Critères de qualité**

25) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de supprimer la seconde phrase du premier paragraphe relative à la restitution des constituants aromatisants naturels et à l’adjonction de pulpe et de cellules, question déjà traitée dans la section 2.1 pour les produits pertinents.

**Section 4 - Additifs alimentaires**

26) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu que les limites maximales pour les additifs alimentaires s’appliquaient aux produits prêts à consommer.

**Section 4.1 Régulateurs de l’acidité**

27) La délégation grecque, s’exprimant au nom des États membres de l’Union européenne présents à la session, a proposé que l’utilisation de l’acide malique soit limitée au jus d’ananas, avec une limite maximale de 3g/l. Certaines délégations ont noté que l’acide malique était un additif alimentaire dont la dose journalière acceptable (DJA) était « non spécifiée » ce qui permettait son utilisation dans les limites des BPF. Ces délégations ont aussi noté que l’acide malique était utilisé en petites quantités en tant qu’auxiliaire d’enrichissement en calcium.

28) La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a proposé comme seconde option de laisser l'acide malique à la limite BPF, mais de limiter son utilisation au seul jus d'ananas, puisque les nectars de fruits étaient largement consommés au sein de l'Union européenne. Les délégations favorables au maintien de l'acide malique dans les limites des BPF tant pour les jus d'ananas que pour les nectars de fruits ont noté que des problèmes d'authenticité relatifs à l'utilisation de l'acide malique pourraient apparaître avec n'importe lequel des régulateurs de l'acidité énumérés à la Section 4.1. Ces délégations ont de plus noté que l'acide malique n'était pas un acidifiant bon marché pour être relié à des questions d'authenticité.

29) La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, est convenue de ne pas poursuivre l'examen de cette question, tout en exprimant des réserves quant à l'utilisation de l'acide malique dans les nectars de fruits dans les limites des BPF. En conséquence, le Groupe intergouvernemental spécial a décidé de ne pas modifier cette section.

#### **Section 4.2 - Antioxydants**

#### **Section 4.4 - Agents de conservation**

#### **Section 4.5 - Agents séquestrants**

30) La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a proposé de limiter l'utilisation des sulfites aux jus d'orange, de pamplemousses, de pommes et d'ananas pour distribution en vrac dans les établissements de restauration. Certaines délégations ont contesté l'utilisation des sulfites, considérant que le même effet pouvait être atteint par des moyens technologiques plus adaptés tels que l'utilisation d'acide citrique. Ces délégations ont proposé de supprimer les sulfites de la liste des additifs autorisés, puisqu'il s'agissait d'agents de conservation qui n'étaient pas autorisés dans leur législation nationale. En outre, ces délégations ont noté l'allergénicité potentielle de ces substances.

31) D'autres délégations ont constaté qu'à la limite autorisée par la Norme, les sulfites n'avaient pas de fonction de conservation, mais un effet antioxydant et que la limite établie par la Norme était en accord avec la DJA établie pour cette substance. De plus, la question de l'hypersensibilité à ces substances pouvait être mentionnée sur l'étiquette. Ces délégations ont noté que les pays avaient le droit de conserver leurs propres limites dans leurs législations nationales, mais ne pouvaient restreindre l'utilisation des sulfites aux fins du commerce international. À cet égard, il a par ailleurs été noté que certains jus vendus internationalement contenaient des sulfites, notamment dans les zones tropicales.

32) Un certain nombre de délégations ont jugé nécessaires les agents de conservation énumérés la section 4.4 en raison de leur climat tropical. À cet égard, on a noté que le tripolyphosphate de sodium (section 4.5) était utilisé pour renforcer l'efficacité des agents de conservation énumérés à la section 4.4. Dans ces conditions, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de conserver ces substances, tout en introduisant, à la suggestion de la délégation grecque s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, une référence à la législation nationale du pays importateur pour les sulfites (4.2) et les agents séquestrants (section 4.5). À propos des sulfites, le Groupe intergouvernemental est convenu, en outre, d'ajouter qu'ils ne devraient être utilisés qu'en cas de nécessité technologique.

#### **Section 4.6 Stabilisants**

33) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu que les pectines devraient être limitées au niveau des BPF pour les jus troubles et les nectars de fruits uniquement.

#### **Section 4.7 Édulcorants**

34) Des opinions divergentes ont été exprimées en ce qui concerne l'utilisation de l'acide cyclamique et de ses sels. Certains pays ont indiqué que l'utilisation de l'acide cyclamique et de ses sels dans les jus de fruits était interdite pour des raisons de sécurité sanitaire, tandis que d'autres ont indiqué que l'utilisation de ces substances

devrait être réglementée par la législation nationale du pays importateur. En conséquence, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu d'ajouter une note de bas de page à cette intention. Il a également précisé que les édulcorants pouvaient être utilisés séparément ou conjointement.

#### **Section 4.8 Auxiliaires technologiques**

##### *Agents antimoussants, agents clarifiants, auxiliaires de filtration, floculants*

35) Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que le polydiméthylsiloxane était indiqué comme agent antimoussant à 10 mg/kg pour les jus de fruits et de légumes dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) et également comme agent antimoussant dans l'Inventaire des auxiliaires technologiques du Codex Alimentarius. Plusieurs délégations ont été d'avis que le polydiméthylsiloxane devrait être traité comme un auxiliaire technologique dans le cadre de cette Norme, dans la mesure où la quantité de résidus dans les denrées précisées était inférieure à celle qui pourrait avoir un effet technologique sur le produit final. En conséquence, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) de retirer le polydiméthylsiloxane de la Norme et de le considérer comme un auxiliaire technologique pour les produits couverts par cette Norme. La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a exprimé ses réserves quant à cette décision.

36) Le Groupe intergouvernemental spécial a précisé que l'orthographe pour les argiles et les résines était « adsorbants » et que l'expression « charbon actif » ne pouvait être utilisée que pour le charbon d'origine végétale.

37) Le Groupe intergouvernemental spécial a eu un échange de vues sur la nécessité de conserver la gélatine sur la liste des auxiliaires technologiques à cause des questions de sécurité sanitaire associées à cette substance, étant entendu que les auxiliaires technologiques ne sont pas visés par les dispositions relatives à l'étiquetage des ingrédients. Cependant, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de supprimer les crochets autour du mot « gélatine », tout en précisant l'origine de cette substance, à savoir « collagène de peau », cette partie de l'animal n'étant pas associée à d'autres parties (par exemple les os) qui pourraient poser un risque de santé pour les consommateurs. La délégation indienne a exprimé des réserves à propos des auxiliaires technologiques d'origine autre que végétale.

38) La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a proposé de retirer les substances suivantes de la liste des auxiliaires technologiques autorisés: chitosane, résines échangeuses d'ions, ichtyocolle, kaolin et balles de riz. La délégation a indiqué qu'elles pouvaient dégager dans le jus des substances susceptibles d'altérer la qualité du produit.

39) Un certain nombre de délégations ont noté que la quantité de matière qui pouvait être dégagée dans le jus n'était pas suffisante pour changer la qualité du produit. Ces délégations ont aussi noté qu'en vertu de la Section 2.1.1, les auxiliaires technologiques énumérés à la Section 4.8 ne devaient pas modifier les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles du jus. Il a par ailleurs été noté que le kaolin était une matière inerte. La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a décidé de retirer sa proposition antérieure, tout en maintenant ses réserves sur l'utilisation de ces substances comme auxiliaires technologiques pour l'élaboration des produits visés par la norme. En conséquence, les résines échangeuses d'ions, le chitosane, l'ichtyocolle, le kaolin et les balles de riz ont été maintenus sur la liste des auxiliaires technologiques autorisés.

40) Le Groupe intergouvernemental spécial a précisé que la valeur de 10mg/l d'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>) dans le jus de raisin était relative au SO<sub>2</sub> résiduel et non à la limite maximale jusqu'à laquelle cette substance pouvait être ajoutée.

### ***Préparations enzymatiques***

41) L'Observateur de la Commission européenne a proposé de supprimer les cellulases de la liste des auxiliaires technologiques autorisés, l'utilisation de ces substances étant difficile à contrôler ce qui pouvait conduire à des abus et à une liquéfaction intégrale du jus. Il a été noté que l'utilisation des cellulases tout comme des protéinases était limitée aux préparations qui n'entraînaient pas de liquéfaction intégrale et qui n'avaient pas de répercussions considérables sur la teneur en cellulose du fruit transformé. Il existait une méthodologie d'analyse permettant de déterminer la cellulose, qui avait prouvé son efficacité dans le cas du jus de pomme. La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a décidé de retirer sa proposition, tout en maintenant ses réserves sur l'utilisation des cellulases. En conséquence, le Groupe intergouvernemental spécial a décidé de supprimer les crochets autour des mots cellulases et protéinases.

### **Section 5 - Contaminants**

#### **Section 5.2 - Résidus de pesticides**

42) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de remplacer l'expression "pour ces produits" par "pour les fruits respectifs", dans la mesure où il n'existait pas de limites maximales pour les résidus de pesticides dans les produits visés par la norme, mais pour les résidus présents seulement dans certains produits agricoles (par exemple, les fruits et légumes frais).

### **Section 6 – Hygiène**

43) Le Groupe intergouvernemental spécial a approuvé le libellé proposé.

### **Section 7 - Étiquetage des denrées alimentaires**

#### **Section 7.1.1 Nom du produit**

44) L'Observateur de la Commission européenne a fait une proposition visant à différencier, dans le nom du produit, les jus de fruits pressés directement des jus de fruits à base de concentré. L'observateur a noté qu'afin de ne pas induire le consommateur en erreur quant à la nature du produit, la section 7.1.1.1 - Jus de fruits tel que défini à la Section 2.1.1 devrait être formulée comme suit: « *le jus de fruit tel que défini à la Section 2.1.1.1 devrait être désigné comme "jus de [ ]" »* tandis que « *le concentré de jus de fruits tel que défini à la Section 2.1.2 devrait être désigné comme "concentré de jus de [ ]" ou "Jus de [ ] à base de concentré" »* ».

45) Plusieurs délégations se sont opposées à cette proposition et ont fait référence à l'accord conclu lors des sessions antérieures du Groupe intergouvernemental spécial selon lequel la Section 2.1.1 - Jus de fruits incluait aussi bien les jus de fruits pressés directement (Section 2.1.1.1) que les jus de fruits à base de concentré (Section 2.1.1.2), même s'ils étaient obtenus par des procédés différents. Ces délégations ont noté que le nom du produit, « jus de fruits », figurait à la Section 2.1.1 et que le type de denrée alimentaire n'était pas pris en compte dans le nom du produit mais, comme stipulé à la Section 4.1.2 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) "... à côté du nom du produit ou à proximité immédiate du nom du produit... ". La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a souligné qu'au sein de l'Union européenne le type du jus était considéré comme devant être indiqué dans le nom du produit et que ceci n'était pas reflété par cette disposition.

46) En conséquence des considérations ci-dessus, le Groupe intergouvernemental spécial est arrivé à une solution de compromis consistant à placer la Section 7.1.2.1 (renumérotée 7.1.1.8) sous la Section 7.1.1 traitant du « Nom du produit ». Cette modification serait conforme aux dispositions de la Section 4.1 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

47) La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a accepté la solution de compromis comme étant un pas constructif vers le respect des exigences en matière d'étiquetage et de catégorisation des produits pour les jus à base de concentré, telles que stipulées dans la législation en vigueur dans la CE. La délégation a rappelé que, selon la législation de la CE, l'expression « jus à base de concentré » était un nom de produit spécifique. Elle a répété que ce concept aurait été mieux reflété par la proposition faite par l'Observateur de la Commission européenne telle qu'elle figurait dans le document CRD 2 (voir aussi paragraphe 44).

#### **Section 7.1.1.7 - Mélanges de nectars/jus de fruits**

48) Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'il n'existait pas de disposition en matière d'étiquetage pour ces produits et est donc convenu d'introduire une nouvelle Section 7.1.1.7 pour traiter de cette question.

49) L'Observateur de la Commission européenne a proposé d'ajouter une nouvelle section comprenant les dispositions selon lesquelles quand un produit de jus de fruits était fabriqué à partir de deux fruits ou plus, à l'exception du citron, le nom du produit devrait inclure les noms des fruits utilisés par ordre décroissant du volume de fruit ou de purée utilisé. Lorsque trois fruits ou plus sont utilisés, l'indication des fruits utilisés pourrait aussi être remplacée par les mots « plusieurs fruits » ou par un libellé semblable ou par le nombre de fruits.

50) La proposition a été acceptée par le Groupe intergouvernemental spécial, étant entendu que le jus de citron ne devrait pas faire exception, puisque l'utilisation du jus de citron ou de lime comme agents acidifiants était traitée à la Section 3.1.2(c). Il a aussi été convenu de s'aligner sur la Section 4.2.1.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées pour ce qui est de l'ordre de citation des fruits mélangés, soit dans « l'ordre de proportion décroissante par poids (m/m) » par opposition à « par volume ». Toutefois, le Groupe intergouvernemental spécial a noté que la Section 4.2.1.2 exigeait qu'une liste des ingrédients soit établie par ordre décroissant de « poids (m/m) » tandis que la Section 4.3.2 ii) requérait que les teneurs nettes pour les aliments liquides soient déclarées par « volume ». En conséquence le Groupe intergouvernemental spécial a décidé de recourir aux conseils du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour appliquer les dispositions de la section 4.2.1.2, par rapport à la section 4.3.2, en ce qui concernait les jus et nectars de fruits.

#### **Section 7.1.2 Dispositions supplémentaires**

51) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de supprimer dans la version anglaise du projet de norme le mot « shall » de l'introduction.

#### **Sections 7.1.2.3 (renumérotée 7.1.2.2) et 7.1.2.9 (renumérotée 7.1.2.7)**

##### Section 7.1.2.3 (renumérotée 7.1.2.2.)

52) Certaines délégations ont fait observer que les nectars étaient communément considérés comme des produits « naturels » et que, lorsque des édulcorants artificiels tels que ceux énumérés à la Section 4.7 étaient utilisés, le nom du produit devrait comporter l'expression « fortement édulcoré » ou « artificiellement édulcoré ». On a fait observer que le terme « édulcorant » pouvait laisser croire aux consommateurs que le produit ne contenait que des édulcorants à base de glucides naturels plutôt que des édulcorants artificiels. À cet égard, le Groupe intergouvernemental spécial a indiqué qu'au Codex, les « édulcorants » étaient considérés comme des additifs alimentaires et définis comme des « substances n'étant pas à base de sucre et donnant un goût sucré à un aliment », avec les fonctions technologiques d'un édulcorant, d'un édulcorant artificiel et des édulcorants nutritifs. Il a par ailleurs été noté que la classe fonctionnelle attribuée à ces additifs dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires était celle des « édulcorants ». En conséquence, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de mentionner les « édulcorants énumérés à la Section 4.7 » afin

d'indiquer clairement que le terme « édulcorant » s'applique à des additifs alimentaires et ce dans l'ensemble du texte.

53) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu que lors de l'adjonction de sucres et/ou de sirops, telle qu'elle est décrite à la Section 3.1.2a) et b), aux produits définis aux Sections 2.1.1 à 2.1.5, l'énoncé « sucres ajoutés » doit faire partie du nom du produit. Il est par ailleurs convenu que les nectars de fruits et les mélanges de nectars de fruits (Section 2.1.6) devraient être exemptés de cette déclaration, puisque l'adjonction de sucres et/ou de sirops à ces produits était déjà incluse dans leur définition. Cependant, lorsque l'un des édulcorants énumérés à la Section 4.7 était ajouté aux nectars de fruits ou aux mélanges de nectars de fruits, l'énoncé « avec édulcorant(s) » devait figurer à proximité immédiate du nom du produit.

54) Le Groupe intergouvernemental spécial a reconnu que le remplacement partiel ou total des sucres et/ou des sirops énumérés à la Section 3.1.2 a) et b) par un ou plusieurs édulcorants énumérés à la Section 4.7 ne justifiait pas des allégations nutritionnelles du type « allégé », « à faible teneur en calories », « à teneur en calories réduite », etc.). Ces produits donnaient lieu à des considérations sur les aspects nutritionnels, sur la teneur en calories, etc. et ne devaient donc pas être cités à propos de l'étiquetage, mais plutôt au titre des allégations et de l'étiquetage relatifs à la nutrition.

#### Section 7.1.2.9 (renumérotée 7.1.2.7)

55) Dans ces conditions, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu d'ajouter un paragraphe à la section 7.1.2.9 (renumérotée 7.1.2.7) indiquant que pour les nectars de fruits dans lesquels les sucres et/ou d'autres édulcorants à base de glucides ont été totalement ou partiellement substitués par un/des édulcorant(s), toute allégation nutritionnelle relative à la réduction des sucres doit être conforme aux Directives générales Codex relatives aux allégations (CAC/GL 1-1979, Rev. 1-1991), aux Directives Codex relatives aux allégations nutritionnelles (CAC/GL 2-1985, Rev. 1-1993) et aux Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 23-1997).

#### **Sections 7.1.2.6 et 7.1.2.10**

56) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de supprimer ces Sections dans la mesure où elles faisaient double emploi avec les Sections 4.1.2 et 5.2 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

#### **Section 7.1.2.11 (renumérotée 7.1.2.8)**

57) Le Groupe intergouvernemental spécial a eu un échange de vues sur la représentation graphique, sur l'étiquette, des fruits contenus dans les mélanges de jus de fruits afin de ne pas induire le consommateur en erreur. Certaines délégations ont estimé que cette disposition devait soit rester inchangée, soit être supprimée de la Norme, puisque la question était traitée dans différentes sections de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (par exemple, dans les Principes généraux, la Déclaration quantitative des ingrédients (QUID), etc.). D'autres délégations ont été d'avis qu'un libellé supplémentaire était nécessaire pour éviter, que la représentation graphique des fruits n'enduse les consommateurs en erreur quant à la vraie nature du produit. En conséquence, le Groupe intergouvernemental spécial a décidé de reformuler la phrase pour résoudre ce problème.

#### **Section 7.1.2.12 (renumérotée 7.1.2.9)**

58) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu que le terme « pétillant » pouvait aussi être utilisé sur l'étiquette lorsque du dioxyde de carbone était ajouté aux jus de fruits.

**Section 7.1.2.13 (renumérotée 7.1.2.10)**

59) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu d'ajouter « *et/ou des herbes aromatiques* » après « des épices » à propos du jus de tomate et de stipuler que, lorsque ces produits sont ajoutés, l'expression « *et/ou (le nom courant de l'herbe aromatique)* » doit figurer sur l'étiquette, en plus de la mention « épice », à côté du nom du produit.

**Section 7.1.2.14 (renumérotée 7.1.2.11)**

60) La délégation thaïlandaise a contesté les dispositions d'étiquetage relatives à la pulpe et aux cellules, dans la mesure où aucune limite maximale n'était fixée pour ces produits dans la Norme et où en conséquence aucune méthode d'analyse ne pouvait être appliquée en vue de la détermination de cette limite. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que cette Section avait été introduite comme solution de compromis pour l'adoption du terme « restitution » à la Section 2.1. Le Groupe intergouvernemental spécial a rappelé qu'en pratique, il était technologiquement difficile d'établir une limite maximale pour l'adjonction de pulpe et de cellules (voir paragraphe 10), tandis que les adjonctions excessives de pulpe et de cellules pouvaient toujours être déterminées par des méthodes d'analyse, telles que celles énumérées dans la Section pertinente de la Norme, afin d'éviter l'adultération du produit. En conséquence, le Groupe intergouvernemental spécial a décidé de laisser cette Section inchangée.

**Section 8 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

61) À sa vingt-troisième session, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) a confirmé que les méthodes d'analyse proposées par les Comités de produits du Codex pour approbation devaient correspondre aux dispositions des normes Codex. Le CCMAS a rappelé que les méthodes qui ne correspondaient pas à une disposition spécifique ne pouvaient pas être examinées en vue de leur approbation. En conséquence, le CCMAS n'a pas approuvé les méthodes d'analyse soumises par le Groupe intergouvernemental spécial et lui a demandé d'identifier les méthodes correspondant à des dispositions spécifiques des normes Codex examinées.<sup>6</sup>

62) En conséquence, le Groupe de rédaction sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage s'est à nouveau réuni pour examiner cette question ainsi que d'autres questions relatives à l'échantillonnage, à la mesure de l'incertitude, aux facteurs de récupération, aux méthodes, etc. comme demandé par le CCMAS.

63) La Présidente du Groupe de rédaction, Mme Carla Barry (Canada) a présenté le document CRD 7 et a informé le Groupe intergouvernemental spécial des conclusions et recommandations du Groupe de rédaction concernant l'identification de la disposition et/ou des expériences en matière d'étiquetage et des méthodes d'analyse correspondantes dans l'avant-projet de Norme générale Codex pour les jus de fruits et de légumes, ainsi que de la demande du CCMAS relative à l'échantillonnage, à l'incertitude des mesures, aux facteurs de récupération, à la performance des méthodes, etc.

64) Le Groupe de rédaction sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a adopté les conclusions et les recommandations ci-après:

***Échantillonnage***

65) Les directives générales sur d'échantillonnage élaborées par le CCMAS sont applicables aux jus de fruits. Dans certains cas, par exemple pour les valeurs Brix, la valeur minimale devra être utilisée et appliquée à chaque échantillon représentatif du lot. Dans d'autres cas, une valeur moyenne est utilisée par tous les pays. Le Groupe de rédaction est convenu qu'il n'avait pas l'expertise requise pour traiter cette question et l'a renvoyé au

---

<sup>6</sup> ALINORM 03/23 paragraphe 24.

CCMAS pour conseils sur l'échantillonnage d'un point de vue général, à des fins d'harmonisation au sein du Codex.

### ***Incertitude des mesures***

66) Le Groupe de rédaction est convenu qu'une tolérance pour incertitude des mesures devrait être envisagée lorsqu'il est décidé si un résultat d'analyse est ou non accepté dans une spécification.

### ***Récupération***

67) Les résultats d'analyse de qualité, composition et authenticité ne devraient pas être corrigés pour récupération.

### ***Performance de la méthode***

68) Le Groupe de rédaction est convenu de soutenir l'approche fondée sur la performance en matière de méthodes d'analyse et a en fait utilisé cette approche pour établir la liste des méthodes pour les normes sur les jus.

### ***Méthodes d'analyse pour l'avant-projet de Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits***

69) Le CCMAS a rappelé au Groupe intergouvernemental spécial que les méthodes proposées pour approbation par les Comités de produits du Codex devraient correspondre aux dispositions des normes Codex. Afin de surmonter ce problème et sachant qu'une seule méthode ne peut suffire à déterminer l'authenticité, la composition et la qualité et qu'une combinaison de méthodes devrait être utilisée, le Groupe de rédaction a recommandé au Groupe intergouvernemental spécial d'ajouter le libellé ci-dessous à la section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité.

### **Section 3.3 - Authenticité**

70) L'authenticité est la conservation dans le produit des caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles du (des) fruit(s) dont il provient.

### **Section 3.4 - Vérification de la composition, de la qualité et de l'authenticité**

71) Les jus et nectars de fruits devraient être, dans la mesure possible et lorsque ceci est demandé, l'objet de tests d'authenticité, de composition et de qualité. Les méthodes analytiques à employer devraient être celles figurant à la section 8 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

72) Une colonne supplémentaire comprenant la disposition de la norme a été ajoutée à la liste des méthodes proposées. Après approbation par le CCMAS, cette colonne sera incluse dans la section 8 de cette norme (voir annexe II au présent rapport).

### ***Volume 6: Jus de fruits et produits apparentés***

73) Le Groupe de rédaction a révisé la liste des méthodes relatives aux jus de fruits énumérés dans le Volume 6, partie VI et a recommandé que ces méthodes, à l'exception de celles pour les métaux lourds, soient remplacées par la liste élaborée par le Groupe de rédaction sur les méthodes d'analyse. Le groupe de rédaction a noté que les méthodes pour les métaux lourds avaient été soumises aux Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants par le Groupe intergouvernemental spécial à sa deuxième session<sup>7</sup>.

---

<sup>7</sup> ALINORM 03/39, paragraphe 50.

### *Méthodes d'analyse pour les édulcorants et les agents séquestrants*

74) Le Groupe de rédaction a recommandé que le Groupe intergouvernemental spécial demande au CCFAC de suggérer des méthodes pour les édulcorants acésulfame-K, aspartame, acide cyclamique et sels de l'acide cyclamique, saccharine et sels de la saccharine, et sucralose et pour l'agent séquestrant triphosphate pentasodique.

75) Le Groupe intergouvernemental spécial a félicité le Groupe de rédaction de la qualité de son travail et a **approuvé** les conclusions et recommandations ci-dessus.

76) Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que la question de l'établissement de valeurs spécifiques pour les jus de fruits correspondant à chaque méthode d'analyse était complexe et exigeait une nouvelle approche. Le Groupe intergouvernemental spécial a été d'avis que les précédentes normes sur les jus de fruits ne s'appliquaient qu'à un très petit nombre de jus provenant de fruits spécifiques et que la Norme générale en cours d'élaboration couvrait une bien plus grande gamme de jus, de leurs mélanges et d'autres produits à base de jus de fruits; plusieurs méthodes différentes étaient utilisées internationalement et il était donc impossible de convenir de valeurs spécifiques à ce stade. Le Groupe intergouvernemental spécial a conclu qu'il devrait d'abord élaborer, et ensuite seulement approuver des valeurs spécifiques pour toutes les variétés de jus de fruits et d'autres produits visés par la Norme générale sur les jus et nectars de fruits, en utilisant la méthodologie proposée.

77) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de demander à Mme Carla Barry d'assister à la prochaine session du CCMAS afin de s'assurer qu'il soit convenablement répondu à toutes les questions techniques relatives aux méthodes proposées pour les jus et nectars de fruits examinées par le CCMAS.

### **Valeurs Brix minimales**

78) Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que le rapport du Groupe de rédaction sur les valeurs Brix figurait dans le document CRD 9. La délégation des États Unis a présenté le document et a donné un bref compte rendu des délibérations du Groupe de rédaction sur la détermination des valeurs Brix pour les jus reconstitués et les jus non concentrés.

### **Appendice 1 - Valeurs Brix minimales pour les jus pressés directement**

79) Le Groupe intergouvernemental spécial a eu un échange de vues sur la nécessité de conserver le tableau des valeurs Brix minimales pour les jus pressés directement, du fait des difficultés rencontrées pour déterminer des valeurs Brix minimales appropriées pour les jus non concentrés. Certaines délégations ont remarqué que la valeur Brix minimale pour les jus non concentrés était un faux problème, puisque celle-ci était régulée par la demande et qu'en conséquence, il n'était pas nécessaire de traiter de cette question dans le cadre d'une norme internationale. La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a approuvé en principe la suppression du tableau, tout en indiquant qu'il pourrait être nécessaire de revenir sur cette question à l'avenir afin d'examiner de l'adjonction d'eau à ces types de jus.

80) Dans ces conditions, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de supprimer l'appendice 1 sur les valeurs Brix minimales pour les jus pressés directement. Tout en prenant cette décision, il est convenu de modifier la Section 3.1.1a) afin de rendre clair que la valeur Brix pour les jus pressés directement est celle calculée lors de l'extraction du jus.

**Appendice 2 - Valeur Brix minimale pour les jus reconstitués et teneur minimale en jus et/ou purée pour les nectars de fruits**

81) Le Groupe intergouvernemental spécial a fait sienne la recommandation du Groupe de rédaction d'adopter l'option 1, telle qu'elle figure dans la lettre circulaire CL 2003/2-FJ, comme méthodologie pour élaborer des valeurs Brix moyennes représentant la production mondiale de jus de fruits. Cette méthodologie s'appliquait uniquement à la détermination des valeurs Brix pour les fruits énumérés à l'appendice II et pour lesquels il n'avait pas été possible d'établir une valeur lors des sessions antérieures du Groupe intergouvernemental spécial. Il a par ailleurs été noté que cette méthodologie était un outil destiné à faciliter l'établissement de valeurs Brix minimales par le Groupe intergouvernemental spécial et non la méthodologie destinée à établir la valeur.

82) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu d'insérer une note de bas de page pour permettre aux pays producteurs habituels de jus de fruits à teneurs Brix faibles, non couverts par l'option 1 de les vendre sur le marché international. Il a par ailleurs été convenu d'appliquer cette note de bas de page aux jus de pomme et d'orange ayant une valeur Brix minimale d'au moins 10 degrés Brix. La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a indiqué que la note de bas de page ne traitait pas de manière adéquate la question des mélanges de jus de fruits qui n'atteignaient pas la valeur Brix minimale établie à l'option 1, comme c'était le cas pour les jus d'orange. La délégation a également déclaré que « les dispositions obligatoires en matière d'étiquetage pour le pays d'origine, telles que formulées à la Section 4.5 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, s'appliqueraient aux produits visés par cette note de bas de page ».

83) Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'une valeur Brix minimale de 11.8 avait été obtenue pour les jus d'orange en utilisant la méthode indiquée dans l'option 1 sur la base des données soumises. Le Groupe intergouvernemental spécial a longuement débattu du bien-fondé de cette valeur. La délégation grecque, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a rappelé que la valeur Brix minimale citée dans la Norme Codex pour le jus d'orange (CODEX STAN 45-1991) était de 11.0 et que porter cette valeur à 11.8 représentait une modification majeure au lourd impact économique. La délégation du Brésil a suggéré comme solution de compromis une valeur Brix minimale provisoire de 11.5, à réexaminer à la prochaine session du Groupe intergouvernemental spécial, cette délégation estimant qu'une valeur provisoire de 11.5 valait mieux que l'absence de valeur. La délégation des États Unis d'Amérique a demandé aux pays membres de la CE de fournir des données sur la valeur Brix moyenne des jus d'orange exportés vers l'Union Européenne, afin qu'une décision à ce sujet puisse être prise à la prochaine session du Groupe intergouvernemental spécial. Cette délégation a également déclaré qu'elle ne pouvait pas accepter de compromis sur une valeur Brix minimale de 11.4 à cause des problèmes d'authenticité qui y étaient liés. Le concept de gamme de valeurs selon la législation nationale des pays importateurs a également été débattu, sans que ses délégations puissent parvenir à un accord sur les gammes proposées (par exemple, 11.2 – 11.8 (États-Unis), 11.4 – 11.8 (États-Unis), 11.2 – 11.6 (États-Unis), etc.). Le Groupe intergouvernemental spécial n'a pas pu s'entendre sur une valeur Brix minimale provisoire pour le jus d'orange à examiner à sa prochaine session et a donc décidé de reporter le débat, de même que celui sur les jus de citron et de lime, à sa prochaine session.

84) En raison du manque de données représentatives des différentes régions, le Groupe intergouvernemental spécial n'a pas été capable d'établir une valeur Brix minimale pour les jus de raisin, goyave, mandarine/tangerine, mangue, fruit de la passion et ananas. En conséquence, il est convenu de considérer ces valeurs comme provisoires et de les placer dans une annexe pour examen à sa prochaine session. La délégation thaïlandaise a indiqué que son pays avait des données Brix différentes pour le jus d'ananas et a donc demandé au Groupe de revenir sur la valeur provisoire attribuée à ce jus.

85) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu que tous les fruits pour lesquels une valeur Brix numérique avait été allouée devraient être renvoyés à la Commission pour adoption définitive, à l'exception du tamarin pour lequel la valeur Brix minimale allouée ne correspondait pas à la production globale de ce jus. Il a également été convenu d'assigner une valeur de vingt-cinq pour cent comme teneur minimale en jus et/ou purées

pour les fruits dont la valeur Brix minimale a été fixée par le Groupe intergouvernemental spécial, à l'exception de la nectarine (40 pour cent), de la tomate (50 pour cent) et de la pastèque (40 pour cent). De plus, il a été convenu que la correction de l'acidité s'appliquait uniquement aux jus de fruit de la passion et d'agrumes.

#### **ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES JUS ET NECTARS DE FRUITS**

86) Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de communiquer l'avant-projet de Norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits à la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 avec omission des étapes 6/7 (voir Annexe II). Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que les sections sur les additifs alimentaires, les résidus de pesticides, les dispositions relatives à l'étiquetage des ingrédients et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage seraient communiquées aux Comités généraux du Codex compétents pour approbation.

87) Le Groupe intergouvernemental spécial a décidé que les jus de fruits pour lesquels une valeur Brix minimale avait été convenue devraient être placés dans l'Appendice à la Norme et soumis à la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8, avec omission des étapes 6/7 (voir Annexe II).

88) Le Groupe intergouvernemental spécial a aussi décidé que les jus de fruits pour lesquels une valeur Brix minimale provisoire avait été convenue devraient être placés dans une annexe distincte et communiqués à la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir Annexe III).

89) Le Groupe intergouvernemental spécial a par ailleurs décidé que les jus de fruits pour lesquels il n'avait pas été possible d'établir une valeur Brix minimale devraient être placés dans une annexe distincte pour distribution, observations à l'étape 3 et examen supplémentaire à la prochaine session du Groupe intergouvernemental spécial (voir Annexe IV).

#### **AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX RÉVISÉE POUR LES JUS DE LÉGUMES (Point 3b) de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

90) Le Groupe intergouvernemental spécial a rappelé que son mandat prévoyait la révision et la consolidation des normes individuelles Codex et des directives pour les jus de fruits et de légumes et les produits relatifs, en donnant préférence aux normes générales. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que ce mandat s'appliquait également à la révision de la Norme générale Codex pour les jus de légumes (CODEX-STAN 179-1991). Toutefois, le Groupe intergouvernemental spécial n'avait pu examiner que brièvement la norme à sa première session.

91) Le Groupe intergouvernemental spécial a débattu de la nécessité de poursuivre ou non la révision/mise à jour de la norme pour les jus de légumes, vu que ces produits ne font l'objet que d'un commerce international restreint et que le jus de tomate est déjà inclus dans l'avant-projet de Norme générale pour les jus et nectars de fruits.

92) Dans ces conditions, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de suspendre son travail de révision de la Norme générale pour les jus de légumes et d'en informer la Commission. En prenant cette décision, le Groupe intergouvernemental spécial a par ailleurs décidé de recommander à la Commission du Codex Alimentarius de retirer cette norme Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session en juin 2003.

---

<sup>8</sup> ALINORM 03/39, annexe III; CX/FJ 03/4 (observations soumises par le Brésil, les États Unis d'Amérique la France et la Suisse); CX/FJ 03/5 (observations soumises par le Brésil, les États Unis d'Amérique, la Russie, la Pologne et la Suisse).

**AUTRES QUESTIONS (point 4 de l'ordre du jour)**

93) Le Groupe intergouvernemental spécial a noté l'absence d'autres questions à examiner.

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

94) Le Groupe intergouvernemental spécial a été informé qu'il était prévu que sa prochaine session se tienne au Brésil en 2004. La date et le lieu exacts de la session seraient décidés par le gouvernement hôte et par le Secrétariat du Codex.

## APPENDICE

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| Objet  | Étape | Mesures à prendre par:                                | Document de référence (ALINORM 03/39A) |
|--|-------|---|--|
| Avant-projet de Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits   | 5/8   | Vingt-sixième CCA                                     | Par. 86 – 87 et Annexe II              |
| Avant-projet de valeur Brix minimale pour les jus reconstitués et les purées reconstituées et de teneur minimale en jus et/ou purée des nectars de fruits (% v/v) - <i>raisin, goyave, mandarine/tangerine, mangue, fruit de la passion et tamarin</i> | 5     | Vingt-sixième CCA<br>Membres Codex<br>Quatrième TFFVJ | Par. 88 et Annexe III                  |
| Avant-projet de valeur Brix minimale pour les jus reconstitués et les purées reconstituées et de teneur minimale en jus et/ou purée des nectars de fruits (% v/v) – <i>citron, lime, orange et ananas</i>  | 3     | Membres Codex<br>Quatrième TFFVJ                      | Par. 89 et Annexe IV                   |

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

- CHAIRPERSON:** Mação Tadano
- PRESIDENT:** Secretário de Defesa Agropecuária
- PRESIDENTE:** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Esplanada dos Ministérios, Bloco D  
Anexo B - 4º Andar - Sala 406  
Brasília, DF - Brasil - CEP 70.043-900  
Tel: 55 61 218 2314 / 55 61 218 2315 / 55 61 226 9771  
Fax: 55 61 224 3995  
E-mail [tadao@agricultura.gov.br](mailto:tadao@agricultura.gov.br)
- VICE CHAIRMAN:** Rudi Braatz
- VICE PRESIDENT:** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
- VICE PRESIDENTE:** Esplanada dos Ministérios, Bloco D  
Anexo B – 4º Andar – Sala 414 B  
Brasília, DF - Brasil - CEP 70.043-900  
Tel: 55 61 226 9799  
Fax: 55 61 224 3995  
E-mail: [rbraatz@agricultura.gov.br](mailto:rbraatz@agricultura.gov.br)

**AUSTRALIA  
AUSTRALIE**

Mrs Nora Galway  
Industry Policy  
Agriculture Fisheries and Forestry  
Australia  
Tel. 61 2 6272 5945  
Fax: 61 2 6272 4367  
E-mail : [nora.galway@affa.fov.au](mailto:nora.galway@affa.fov.au)

Mr David Goldberg  
Chairperson Technical and Food Regulatory  
Committee  
Australian Fruit Juice Association  
Berri LTD. BAG 13, GPO Wetherill Park  
NSW 2164  
Sydney Australia  
Tel: 61 2 9827 4600  
Fax: 61 2 9827 4755  
E-mail: [david.goldberg@berriltd.com.au](mailto:david.goldberg@berriltd.com.au)

Mr Tom Black  
Industry Policy  
Agriculture Fisheries and Forestry  
Australia  
Tel. 61 2 6272 3668  
Fax: 61 2 6272 4367  
E-mail : [tom.black@affa.gov.au](mailto:tom.black@affa.gov.au)

**BRAZIL  
BRÉSIL  
BRASIL**

Mr Girabis Evangelista Ramos  
Diretor do Departamento de Defesa e Inspeção  
Vegetal  
Ministério da Agricultura, Pecuária e  
Abastecimento  
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,  
Sala 303  
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900  
Tel: 55 61 322 3250  
Fax: 55 61 224 3874  
E-mail: [girabis@agricultura.gov.br](mailto:girabis@agricultura.gov.br)

Mrs Alba Lúcia A. C. Nisida  
Pesquisador Científico  
Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL  
Avenida Brasil, nº 2880  
Campinas, SP – Brasil  
Tel: 55 19 3743 1847  
Fax: 55 19 3242 3104  
E-mail: [anisida@ital.org.br](mailto:anisida@ital.org.br)

Mrs Virgínia Matta  
Pesquisadora  
EMBRAPA Agroindústria de Alimentos  
Avenida das Américas, nº 29.501  
Guaratiba - RJ – Brasil  
Tel: 55 21 2410 7459  
Fax: 55 21 2410 1090  
E-mail: [vmatta@ctaa.embrapa.br](mailto:vmatta@ctaa.embrapa.br)

Mr Antonio Carlos Gonçalves  
 ABECitrus  
 Rodovia Armando S. Oliveira, Km 396  
 Bebedouro, SP – Brasil - CEP: 14.700-000  
 Tel: 55 17 3344 6030  
 Fax: 55 17 3344 6003  
 E-mail: [GoncalvesAC@louisdreyfus.com](mailto:GoncalvesAC@louisdreyfus.com)

Mr. Ricardo Cavalcanti Júnior  
 Coordenador de Inspeção Vegetal – CIV  
 Ministério da Agricultura, Pecuária e  
 Abastecimento  
 Esplanada dos Ministérios  
 Bloco “D” – Anexo “B” – Sala 337  
 Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900  
 Tel: 55 61 218 24 43  
 Fax: 55 61 218 2323  
 E-mail: [cavalcanti@agricultura.com.br](mailto:cavalcanti@agricultura.com.br)

Mr Daniel Egídio Basile  
 UVIBRA – União Brasileira de Vitivinicultura  
 Av. Osvaldo Aranha, 1075 - 5º andar - sala 501 a  
 503 - Caixa Postal 101  
 Bento Gonçalves, RS – Brasil  
 CEP 95.700-000  
 Tel: 55 54 4511062  
 Fax: 55 54 451 1062  
 E-mail: [dbasile@tecnovin.com.br](mailto:dbasile@tecnovin.com.br)

Elisabete Gonçalves Dutra  
 Assessora Técnica da Gerência Geral de Alimentos  
 Agência Nacional de Vigilância Sanitária  
 SEPN 515, Bloco B, Ed. Ômega, 3º andar  
 Brasília, DF – Brasil – CEP 70.770-502  
 Tel: 55 61 448 1085 / 448 1425  
 Fax: 55 61 448 1080  
 E-mail: [elisabete.goncalves@anvisa.gov.br](mailto:elisabete.goncalves@anvisa.gov.br)

Mrs Vanuza Damiana Paiva  
 Fiscal Federal Agropecuário  
 Ministério da Agricultura/DFA/BA  
 Edf. Ceres 3ª Andar - Largo dos Aflitos  
 Centro – BA  
 CEP 40 060-030  
 Tel: 55 71 320 7432  
 Fax: 55 71 320 7428  
 E-mail: [vdpaiva@hotmail.com](mailto:vdpaiva@hotmail.com)

Mr Geraldo A. Maia  
 Member of GT-I/CCAB/CODEX  
 ASTN /UFC  
 Rua Silva Jatahi, nº 400 / aptº 901-A  
 Fortaleza, CE – Brasil – CEP 60.165-070  
 Tel: 55 85 288 9752  
 Fax: 55 85 288 9752  
 E-mail: [frutos@ufc.br](mailto:frutos@ufc.br)

Mr Fausto Ferraz Filho  
 Gerente de Qualidade  
 ABIA Associação Brasileira das Indústrias da  
 Alimentação Brasil S.A.  
 Rua América 246  
 Araras , SP – Brasil – CEP 01.451-913  
 Tel: 55 019 354 14287  
 Fax: 55 019 347 13669  
 E-mail: [fferraz@jvalle.com.mx](mailto:fferraz@jvalle.com.mx)

Mr Hiroshi Arima  
 Chefe da Divisão de Bebidas  
 Ministério da Agricultura, Pecuária e  
 Abastecimento  
 Esplanada dos Ministérios Bloco D Anexo B  
 3º Andar  
 Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900  
 Tel: 55 61 218 2327  
 Fax: 55 61 218 2323  
 E-mail: [hiroshi@agricultura.gov.br](mailto:hiroshi@agricultura.gov.br)

Mr Eduardo Steffen  
 Agronomist  
 SIV/DDIV/Ministério da Agricultura, Pecuária e  
 Abastecimento  
 1558, Treze de Maio ST. - Bela Vista  
 São Paulo – Brasil  
 Tel: 55 11 289 6560 R: 1108  
 Fax: 55 11 287 9453  
 E-mail: [edusteffen@hotmail.com](mailto:edusteffen@hotmail.com)

Mrs Juliana Ribeiro Alexandre  
 Fiscal Federal Agropecuário  
 Ministério da Agricultura, Pecuária e  
 Abastecimento  
 Esplanada dos Ministérios  
 Bloco “D” Anexo “B” Sala 349  
 Brasília, DF – Brasil - CEP 70.043-900  
 Tel: 55 61 218 2327  
 Fax: 55 61 218 2323  
 E-mail: [julianara@agricultura.gov.br](mailto:julianara@agricultura.gov.br)

Mrs Maria de Fátima Araújo Almeida Paz  
 Responsável Técnico LABEV / LAV / PA  
 Ministério da Agricultura (MAPA)  
 Av. Almirante Barroso nº 5384 – Souza  
 Belém, PA – Brasil – CEP 66.600-000  
 Tel: 55 91 214 8633  
 Fax: 55 91 231 2402  
 E-mail: [mariapaz@agricultura.gov.br](mailto:mariapaz@agricultura.gov.br) or  
[mfaapa@hotmail.com](mailto:mfaapa@hotmail.com)

Mrs Maria Teresa Rodrigues Rezende  
 Secretária-Executiva do CCAB - CODEX  
 SEPN 511, Bloco B, Ed. Bittar III - 4º Andar  
 Brasília, DF – Brasil  
 Tel: 55 61 3402211  
 Fax: 55 61 3473284  
 E-mail: [mtrezende@persocom.gov.br](mailto:mtrezende@persocom.gov.br)

Mrs Marilde Amaral Vieira  
 Secretária do Diretor do Departamento de Defesa e  
 Inspeção Vegetal  
 Ministério da Agricultura, Pecuária e  
 Abastecimento  
 Esplanada dos Ministérios Bloco D Sala 303 B  
 Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900  
 Tel: 55 61 218 2675  
 Fax: 55 61 224 3874  
 E-mail: [mvieira@agricultura.gov.br](mailto:mvieira@agricultura.gov.br)

Mrs. Milva Edith Girón de Rosa  
 Assistente Técnico do Diretor do Departamento de  
 Defesa e Inspeção Vegetal  
 Ministério da Agricultura, Pecuária e  
 Abastecimento  
 Esplanada dos Ministérios Bloco D Sala 303 B  
 Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900  
 Tel: 55 61 218 2675  
 Fax: 55 61 224 3874  
 E-mail: [milva@agricultura.gov.br](mailto:milva@agricultura.gov.br)

Mr Moacyr Saraiva Fernandes  
 Presidente  
 Instituto Brasileiro das Frutas – IBRAF  
 Av. Ipiranga, 952 – 13º andar – CEP: 01040-906  
 São Paulo, SP – Brasil  
 Tel: 55 11 3223 8766  
 Fax: 55 11 3223 8766  
 E-mail: [ibraf@uol.com.br](mailto:ibraf@uol.com.br)

Mr Rogério Perujo Tocchini  
 Pesquisador Científico  
 Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL  
 Avenida Brasil, nº 2880  
 Campinas, SP – Brasil  
 Tel: 55 19 3743 1846  
 Fax: 55 19 3242 3104  
 E-mail: [tocchini@ital.org.br](mailto:tocchini@ital.org.br)

Mrs Shirley Abrantes  
 Delegado  
 ANVISA/FIOCRUZ/INCQS  
 Av. Brasil 4365  
 Rio de Janeiro, Brasil  
 Tel: 55 21 2573 1072  
 Fax: 55 21 229 00915  
 E-mail: [shirley@incqs.fiocruz.br](mailto:shirley@incqs.fiocruz.br)

## CANADA CANADÁ

Mr Jim Trenholm  
 Chief, Legislation  
 Processed Products Section  
 Canadian Food Inspection Agency  
 159 Cleopatra Drive  
 Ottawa, Ontario K1A 0Y9  
 Tel: 613 221 7164  
 Fax: 613 221 7294  
 E-mail: [trenholmj@inspection.gc.ca](mailto:trenholmj@inspection.gc.ca)

Mrs Carla Barry  
 National Manager Fair Labelling Practices  
 Program  
 Bureau of Food Safety and Consumer Protection  
 Canadian Food Inspection Agency  
 159 Cleopatra Drive  
 Nepean, Ontario K1A 0Y9  
 Tel: 613 221 7157  
 Fax: 613 221 7295  
 E-mail: [cbarry@inspection.gc.ca](mailto:cbarry@inspection.gc.ca)

## CUBA

Mrs Agustina Guerra Artigas  
 Especialista Control de Calidad y Desarrollo  
 Ministerio Industria Alimentaria  
 Calle 216-A No 1506 entre 15 y 17 Siboney  
 Ciudad de la Habana – Cuba  
 Tel: 53 7 33 0586  
 Fax: 53 7 33 6519  
 E-mail: [tina@ing.co.cu](mailto:tina@ing.co.cu)

Mrs Martha Marcia Delgado Espinosa  
 Directora Gestión de la Calidad  
 Empresa Conservas de Cítricos Isla de la  
 Juventud / Grupo Empresarial Frutícola  
 Carretera Abraham Lincoln K. 1½. Nueva  
 Gerona  
 Isla de la Juventud  
 República de Cuba  
 Tel: 053 46 323257  
 Fax: 053 46 324573  
 E-mail: [ccitrico@enet.cu](mailto:ccitrico@enet.cu)

## EGYPT ÉGYPTE EGIPTO

Mr. Ihab Abo-serie  
 Cancellor, Egyptian Embassy Brasilia  
 Embassy of Egypt  
 Sen - Av. das Nações, Lote 12 Cep: 70435 900  
 Brasília-DF - Brasil  
 Tel: 55 61 323 8800  
 Fax: -  
 E-mail: [ihabsahar@yahoo.com](mailto:ihabsahar@yahoo.com)

**FRANCE**  
**FRANCIA**

Mr Dominique Delaunay  
Chargé de Mission  
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche  
3, rue Barbet-de-Jouy – 75349 – Paris – 07  
France  
Tel: 0149 55 5595  
Fax: 0149 55 5024  
E-mail: [dominique.delaunay@agriculture.gouv.fr](mailto:dominique.delaunay@agriculture.gouv.fr)

Mr Antoine Jacques  
Secretary General  
Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Fruits  
23, Boulevard des Capucines – 75002 – Paris  
France  
Tel: 33 01 47 42 8280  
Fax: 33 01 47 42 2928  
E-mail: [ifu.int.fed.fruit.juices@wanadoo.fr](mailto:ifu.int.fed.fruit.juices@wanadoo.fr)

Mr Laurent Riter  
Directeur Qualité  
Tropicana  
67, Rue de Marguerite – 60370 – Hermes  
France  
Tel: 33 03 44 07 3346  
Fax: 33 03 44 07 3348  
E-mail: [laurent.riter@tropicana.com](mailto:laurent.riter@tropicana.com)

Mrs Isabelle Foliard  
Inspecteur  
Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie - DGCCRF  
59, Boulevard Vicent Auriol – 75703  
Paris Cedex 13  
France  
Tel: 33 01 44 97 2912  
Fax: 33 01 44 97 3039  
E-mail: [isabelle.foliard@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:isabelle.foliard@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GHANA**  
**GHANA**

Mr Daniel Yaw Adjei  
Ambassador of Ghana  
Embassy of Ghana  
SHIS QL 10 Conj. 08 Casa 02 Cep: 70466-900  
Brasília-DF – Brasil  
Tel: 55 61 248 6047  
Fax: 55 61 248 7913

**GREECE**  
**GRÈCE**  
**GRECIA**

Mr George Golfis  
Director of Dpto A' Fresh Fruit and Vegetables  
Quality Control  
Greek Ministry of Agriculture  
2 Acharnon Street 10176  
Athens  
Tel: 00 3021 02124271  
Fax: 00 3021 05238337  
E-mail: [ax2u024@minagric.gr](mailto:ax2u024@minagric.gr)

Mr Konstantin Mallidis  
Director of Institute of Technology of Agricultural Products  
Sof. Venizelou 14123 Likovrisi Athens  
Tel: 00 30 210 284 5940  
Fax: 00 30 210 284 0740  
E-mail: [itap@otenet.gr](mailto:itap@otenet.gr)

**INDIA**  
**INDE**

Mrs Vibha Puri Das  
Joint Secretary  
Ministry of Food Processing Industries  
Panchsheel Bhawan, August Kranti Marg  
New Delhi 110 049  
Tel: 91 11 264 92476  
Fax: 91 11 264 93228  
E-Mail: [vibhapuri@nic.in](mailto:vibhapuri@nic.in)

**INDONESIA**  
**INDONÉSIE**

Mr. Pieter Taruyu Vau  
Ambassador of the Republic of Indonesia to the Federative Republic of Brazil  
Embassy of the Republic of Indonesia in Brasilia  
Ses Av. Das Nações Q. 805 Lote 20, Cep: 70479 900  
Brasília-DF – Brasil  
Tel: 55 61 443 8800  
Fax: 55 61 443 6732

Mr. Ahmad Firman Sejati  
First Secretary  
Embassy of the Republic of Indonesia in Brasilia  
Embassy of the Republic of Indonesia in Brasilia  
Ses Av. Das Nações Q. 805 Lote 20, Cep: 70479 900  
Brasília-DF – Brasil  
Tel: 55 61 443 8800  
Fax: 55 61 443 6732

Mr. Antonius Yudi Triantoro  
 Second Secretary  
 Embassy of the Republic of Indonesia in Brasilia  
 Ses Av. Das Nações Q. 805 Lote 20, Cep: 70479  
 900  
 Brasília-DF – Brasil  
 Tel: 55 61 443 8800  
 Fax: 55 61 443 6732  
 E-mail: yudhitri@hotmail.com

**ITALY****ITALIE****ITALIA**

Mr. Ciro Impagnatiello  
 Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
 Via XX Settembre, 20  
 00187 – Roma – Italy  
 Tel: 39 06 4665 6511  
 Fax: 39 06 488 0273  
 E-mail: [blturco@tiscalinet.it](mailto:blturco@tiscalinet.it)

**JAPAN****JAPON****JAPÓN**

Mr Toshifumi Yanagita  
 Deputy Director,  
 Fruit and Flower Division,  
 Agricultural Production Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 Kasumigaseki 1-2-1, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan  
 Tel: 81 3 3507 8592  
 Fax: 813 3 501 0580  
 E-mail: [toshifumi\\_yanagita@nm.maff.go.jp](mailto:toshifumi_yanagita@nm.maff.go.jp)

Mr Takehiko Watanabe  
 Technical Advisor  
 Japan Food Industry Center  
 Sankaido Building 7<sup>th</sup> FL, 9-13 Akasaka 1 - cyome,  
 Minato-ku, Tokyo, Japan  
 Tel: 81 3 3224 – 2367  
 Fax: 81 3 3224 – 2398

Mr Teizou Asou  
 Technical Advisor  
 T.Aso Comercio e Representação  
 Rua Alice Vazami, 129 Jardim Monte Alegre,  
 Tabao da Serra, São Paulo – Brasil  
 Tel: 55 11 4701 2875  
 Fax: 55 11 4701 9321

**MEXICO****MEXIQUE****MÉXICO**

Mr Jose Luis de Baro Haces  
 Technical Director  
 Grupo Jumex / Canainca  
 Via Morelos, 272, Tulpetlac, Edo de Mexico  
 C.P. 55400 – Mexico  
 Tel: 52 55 58 36 9999 ext. 50502  
 Fax: 52 55 58 36 9999 ext.50512  
 E-mail: [jldebaro@jumex.com.mx](mailto:jldebaro@jumex.com.mx)

Mr Guilherme Mac Swiney  
 Gerente de Investigación y Desarrollo  
 Jugos del Valle S.A de C.V / Canainca  
 Insurgentes No. 30. Barrio de Texcacoa,  
 Tepotzotlan Edo. de Mexico  
 C.P. 54 600 – Mexico  
 Tel: 52 55 58 36 9999 ext. 50502  
 Fax: 52 55 58 36 9999 ext.50512  
 E-mail: [gmacswiney@jvalle.com.mx](mailto:gmacswiney@jvalle.com.mx)

Mrs Juana Maria Sánchez Bañuelos  
 Gerente de Investigación y Desarrollo  
 Grupo Jumex / Canainca  
 Via Morelos, 272, Tulpetlac, Edo de Mexico  
 C.P. 55400 – Mexico  
 Tel: 52 55 58 36 9999 ext. 50502  
 Fax: 52 55 58 36 9999 ext.50512  
 E-mail: [jmsanchez@jumex.com.mx](mailto:jmsanchez@jumex.com.mx)

**NETHERLANDS****PAYS-BAS****PAÍSES BAJOS**

Mr Frederic Westerling  
 Quality Policy Officer  
 Ministry of Agriculture  
 P.O.B. 20401, 2500 EK The Hague  
 The Netherlands  
 Tel: 31 70 378 4398  
 Fax: 31 70 378 6123  
 E-mail: [f.j.westerling@ih.agro.nl](mailto:f.j.westerling@ih.agro.nl)

Mr Martin Greeve  
 Manager IQM and EU Affairs  
 Doehler Euro Citrus B.V.  
 P.O.B. 227, 4900 AE Oosterhout  
 The Netherlands  
 Tel: 31 16 247 9500  
 Fax: 31 16 247 9583  
 E-mail: [greeve.@cistron.nl](mailto:greeve.@cistron.nl)

Mr Jan Hermans  
Expert Dutch Delegation  
A.I.J.N.  
Wetstraat 221, Box 5 1040 Brussels  
Belgium  
Tel: 32 2 235 0620  
Fax: 32 2 282 9420  
E-mail: [aijn@skynet.be](mailto:aijn@skynet.be)

**RUSSIA**  
**RUSSIE**  
**RUSIA**

Mr Edward Gorenkov  
Chairman of the Working Group of The TC 93  
Gosstandard of Russia / VNIKOP  
142703 Moscow region, Vidnoye, Shcolnaya St.78,  
Russia  
Tel: 7095 541 0475  
Fax: 7095 541 0892  
E-mail: [vnikop@t50.ru](mailto:vnikop@t50.ru)

Mrs Alla Kochetkova  
Coordinator of the Working Group of the TC 93  
Gosstandard of Russia / MGUPP  
142703 Moscow region, Vidnoye, Shcolnaya St.78,  
Russia  
Tel: 7095 1587 134  
Fax: 7095 1587 128  
E-mail: [prof.kochetkova@biolab.ru](mailto:prof.kochetkova@biolab.ru)

Mr Alexander Kolesnov  
Coordinator of the Working Group of the TC 93  
Gosstandard of Russia / MGUPP  
142703 Moscow region, Vidnoye, Shcolnaya St.78,  
Russia  
Tel: 7095 1587 125  
Fax: 7095 1587 128  
E-mail: [dr.kolesnov@biolab.ru](mailto:dr.kolesnov@biolab.ru)

Mr Alexey Yakovlev  
Coordinator of the Working Group of the TC 93  
Gosstandard of Russia / WBD  
142703 Moscow region, Vidnoye, Shcolnaya St.78,  
Russia  
Tel: 7095 7458080  
Fax: 7095 4830047  
E-mail: [yakovlev@wbd.ru](mailto:yakovlev@wbd.ru)

Mrs Tatiana Savosina  
Secretary of the Working Group of the TC 93  
Gosstandard of Russia / MGUPP  
142703 Moscow region, Vidnoye, Shcolnaya St.78,  
Russia  
Tel: 7095 1587 125  
Fax: 7095 1587 128  
E-mail: [codex@biolab.ru](mailto:codex@biolab.ru)

**SPAIN**  
**ESPAGNE**  
**ESPAÑA**

Mrs Elisa Revilla Garcia  
Jefe de Area de Coordinación Sectorial  
Subd. Gral. Planificación Alimentaria. DGA.  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
Spain  
Tel: 34 91 347 4596  
Fax: 34 91 3475728  
E-mail: [erevilla@mapya.es](mailto:erevilla@mapya.es)

Mr Jesús Campos Amado  
Jefe de Área de Estructuración Alimentaria  
Subd. Gral. Planificación Alimentaria. DGA.  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid – Spain  
Tel: 34 91 347 5314  
Fax: 34 91 347 5728  
E-mail: [jcamposa@mapya.es](mailto:jcamposa@mapya.es)

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Mr Pierre Schauenberg  
Chef de Section  
Office Fédéral de l'Agriculture  
Division Principale Production et Affaires  
Internationales  
Mattenhofstrasse 5  
CH - 3003 Berne Switzerland  
Tel: 41 31 324 84 21  
Fax: 41 31 323 05 55  
E-mail: [pierre.schauenberg@blw.admin.ch](mailto:pierre.schauenberg@blw.admin.ch)

**THAILAND**  
**THAÏLANDE**  
**TAILANDIA**

Ms Saipin Maneepun  
Expert Researcher  
Institute of Food Research and Product  
Development  
Kasetsart University, 50 Phaholyothin Rd.  
Chatuchak, Bangkok 10900  
Thailand  
Tel: 662 9428929-35 ext. 508  
Fax: 662 9406455  
E-mail: [usmp@ku.ac.th](mailto:usmp@ku.ac.th)

Mrs Oratai Silapanaporn  
 Assistant Director, Office of Commodity and  
 Systems Standards  
 National Bureau of Agricultural Commodity and  
 Food Standards  
 22<sup>nd</sup> Floor of LPN 1 Tower, 333 Vibhavadi-Rangsit  
 Rd,  
 Bangkok 10900 – Thailand  
 Tel: 662 618 8855  
 Fax: 662 618 8857  
 E-mail: [oratai@acfs.go.th](mailto:oratai@acfs.go.th)

Ms Nalinthip Peanee  
 Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and  
 Food Standards  
 22<sup>nd</sup> Floor of LPN 1 Tower, 333 Vibhavadi-Rangsit  
 Rd,  
 Bangkok 10900 – Thailand  
 Tel: 662 618 8856  
 Fax: 662 618 8857  
 E-mail: [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

**UNITED STATES OF AMERICA**  
**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**  
**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Martin Stutsman  
 Assistant to the Director  
 Division of Plant Product Safety, (HFS-306)  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD 20740  
 United States of America  
 Tel: 1 301 436 1642  
 Fax: 1 301 436 2651  
 E-mail: [Martin.Stutsman@cfsan.fda.gov](mailto:Martin.Stutsman@cfsan.fda.gov)

Mr Allen Matthys  
 Vice President  
 National Food Processors Association  
 1350 I Street, NW  
 Washington, DC 20005  
 United States of America  
 Tel: 1 202 639 59 00  
 Fax: 1 202 639 59 32  
 E-mail: [amatthy@nffa-food.org](mailto:amatthy@nffa-food.org)

Mrs Chere L. Shorter  
 Agricultural Marketing Service  
 US. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW  
 Room 0706 - South Building  
 Washington, DC 20250  
 United States of America  
 Tel: 1 202 720 5021  
 Fax: 1 202 690 1527  
 E-mail: [chere.shorter@usda.gov](mailto:chere.shorter@usda.gov)

Ms Dianne S. Nury  
 United States Delegate  
 National Juice Products Association/U.S FDA  
 P.O Box 2908 Fresno, CA 93745  
 USA  
 Tel: 1 559 834 2525  
 Fax: 1 559 834 1348  
 E-mail: [dnury@vie-del.com](mailto:dnury@vie-del.com)

Mrs Edith Kennard  
 Staff Officer, US. Codex Office  
 US. Department of Agriculture  
 Food Safety and Inspection Service  
 Room 4861 - South Building  
 1400 Independence Avenue, SW  
 Washington, DC 20250  
 United States of America  
 Tel: 1 202 720 5261  
 Fax: 1 202 720 3157  
 E-mail: [Edith.Kennard@fsis.usda.gov](mailto:Edith.Kennard@fsis.usda.gov)

Mr H. Michael Wehr  
 US. Food and Drug Administration  
 Office of Constituent Operations, (HFS - 550)  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 Harvey W. Wiley Federal Building  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD 20740  
 Tel: 1 301 436 1725  
 Fax: 1 301 436 2618  
 E-mail: [Michael.Wehr@cfsan.fda.gov](mailto:Michael.Wehr@cfsan.fda.gov)

Mr John Lyon  
 Director of Technical Services  
 Dole Food Co., Inc.  
 One Dole Drive  
 Westlake Village, CA 91362  
 United States of America  
 Tel: 1 818 874 4648  
 Fax: 1 818 874 4804  
 E-mail: [john\\_lyon@na.dole.com](mailto:john_lyon@na.dole.com)

Mr Kevin Gaffney  
 Senior Research Manager  
 Florida's Natural Growers  
 P.O.Box 1111  
 Lake Wales, FL 33859  
 United States of America  
 Tel: 1 863 676 1411  
 Fax: 1 863 678-9588  
 E-mail: [kgaffney@citrusworld.com](mailto:kgaffney@citrusworld.com)

Mr Karl Hoppe  
Senior Manager, Global Quality & Food Safety  
Tropicana  
1001 13<sup>th</sup> Avenue, East  
Bradenton, FL 34208  
United States of America  
Tel: 1 941 742 2968  
Fax: 1 941 749 3968  
E-mail: [karl.hoppe@tropicana.com](mailto:karl.hoppe@tropicana.com)

Mrs Lisa Young Rath  
Executive Vice President  
Florida Citrus Processors Association  
P.O.Box 780  
Winter Haven, FL 33882  
United States of America  
Tel: 1 863 293 4171  
E-mail: [lrath@fcplanet.org](mailto:lrath@fcplanet.org)

Mrs Lucy Reid  
Scientific and Regulatory Affairs Director  
Coca-Cola North America  
P.O. Box 2079  
Houston, Texas, 77252  
United States of America  
Tel: 1 713 888 57 57  
Fax: 1 713 888 57 92  
E-mail: [alreid@na.ko.com](mailto:alreid@na.ko.com)

Mr William S. Stinson  
Director  
Scientific Research-Processed Products  
Florida Department of Citrus  
700 Experiment Station Road  
Lake Alfred, FL 33850  
Tel: 1 863 295 59 23  
Fax: 1 863 295 5920  
E-mail: [bstinson@citrus.state.fl.us](mailto:bstinson@citrus.state.fl.us)

**EUROPEAN COMMISSION  
COMMISSION EUROPÉENNE  
COMISIÓN EUROPEA**

Mr Georgios Malliaris  
EC Administrator  
European Commission 130 Rue de La Loi  
1040 Bruxelles – Belgium  
Tel: 32 2 299 83 10  
Fax: 32 2 295 36 76  
E-mail: [Georgios.Malliaris@CEC.EU.INT](mailto:Georgios.Malliaris@CEC.EU.INT)

**COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION  
CONSEIL EUROPÉEN  
CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA**

Mr Andreas Lernhart  
Principal Administrator  
Council of the European Union / General  
Secretariat  
Rue de La Loi 175  
Bruxelles 1048  
Belgium  
Tel: 32 2 285 62 41  
Fax: 32 2 285 61 98  
E-mail: [andreas.lernhart@consilium.eu.int](mailto:andreas.lernhart@consilium.eu.int)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF  
GROCERY MANUFACTURER  
ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Mrs Nathalie Beriot  
European Regulatory Affairs  
Tropicana Europe  
1, Place de la Boule 92024  
Nanterre Cedex  
France  
Tel: 33 01 5569 9211  
Fax: 33 01 5569 9217  
E-mail: [nathalie.beriot@tropicana.com](mailto:nathalie.beriot@tropicana.com)

**INTERNATIONAL FEDERATION OF  
FRUIT JUICE PRODUCERS (IFU)  
FEDERATION INTERNATIONALE DES  
PRODUCTEURS DE JUS DE FRUITS**

Mr Paul Zwiker  
Delegate to the TFFVJ  
International Federation of Fruit Juice Producers  
P.O. Box 45,  
CH 9220 Bischofszell  
Switzerland  
Tel: 41 71 420 0644  
Fax: 41 71 420 0643  
E-mail: [zwiker@bluewin.ch](mailto:zwiker@bluewin.ch)

Mrs Kristen Gunter  
President, Legislation Commission IFU  
International Federation of Fruit Juice Producers  
1501 S. Florida Ave. Lakeland FL.  
U.S.A 33803  
Tel: 863 680 9908  
Fax: 863 683 2849  
E-mail: [Gunchad@aol.com](mailto:Gunchad@aol.com)

Mr Hans-Jürgen Hofsommer  
General Manager  
International Federation of Food Juice Producers  
Gfl-Gesellschaft f. Lebensmittel-Forschung mbH  
Landgrafenstrasse 16  
10787 Berlin – Germany  
Tel: 49 30 26 39 200  
Fax: 49 30 26 39 20 25  
E-mail: [gfl.berlin@t-online.de](mailto:gfl.berlin@t-online.de)

**INTERNATIONAL SOFT DRINK COUNCIL  
(ISDC)  
ASOCIACIÓN INTERNACIONAL DE JUGOS  
NATURALES (AIJN)**

Mr José Mauro de Moraes  
International Soft Drink Council (ISDC)  
1101 16<sup>th</sup> Street, NW, Washington, D.C. 20036  
United States of America  
Tel : 202 463 6732  
Fax: 202 463 8172  
E-mail: [isdc@nsda.com](mailto:isdc@nsda.com)

**WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL**

Mr Bernard Jacques Bieche  
Secrétaire General  
World Processing Tomato Council  
WPTC – 27, Avenue de l'Arrousaire  
84000 Avignon – France  
Tel: 33 4 90 27 06 80  
Fax: 33 4 90 27 06 58  
E-mail: [bernard.bieche@wanadoo.fr](mailto:bernard.bieche@wanadoo.fr)

**CODEX SECRETARIAT  
SECRETARIAT DU CODEX  
SECRETARIADO DEL CODEX**

Ms Gracia Teresa Brisco López  
Food Standards Officer  
Joint FAO / WHO Food Standards Programme  
c/ FAO, Viale delle Terme di Caracalla  
00100 – Rome, Italy  
Tel: 3906 5705 2700  
Fax: 3906 5705 4593  
E-mail: [Gracia.Brisco@fao.org](mailto:Gracia.Brisco@fao.org)

Dr Jeronimas Maskeliunas  
Food Standards Officer  
Joint FAO / WHO Food Standards Programme  
c/ FAO, Viale delle Terme di Caracalla  
00100 – Rome, Italy  
Tel: 39 06 5705 3967  
Fax: 39 06 5705 4593  
E-mail: [Jeronimas.Maskeliunas@fao.org](mailto:Jeronimas.Maskeliunas@fao.org)

**BRAZILIAN SECRETARIAT  
SECRETARIAT DU BRÉSIL  
SECRETARÍA DEL BRASIL**

Mrs Maria Aparecida Martinelli  
Coordinator of Brazilian Codex Committee  
CODEX FOCAL POINT  
SEPN 511, Bloco B, 4º Andar  
Brasília – DF  
Tel: 55 61 340 2211  
Fax: 55 61 347 3284  
E-mail: [codexbrasil@persocom.com.br](mailto:codexbrasil@persocom.com.br)

**AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS  
(À l'étape 5/8)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente Norme s'applique à tous les produits tels que définis à la Section 2.1 ci-après.

**2. DESCRIPTION**

**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

**2.1.1 Jus de fruits**

Le jus de fruits est le liquide non fermenté, mais fermentescible, tiré de la partie comestible de fruits sains, parvenus au degré de maturation approprié et frais ou de fruits conservés dans de saines conditions par des moyens adaptés et/ou par des traitements de surface post-récolte appliqués conformément aux dispositions pertinentes de la Commission du Codex Alimentarius.

Certains jus peuvent être obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux qui ne sont pas habituellement incorporés dans le jus, bien que des parties ou composants de pépins, de graines et de peaux impossibles à retirer par des bonnes pratiques de fabrication (BPF) soient acceptés.

Le jus est obtenu par des procédés adaptés qui conservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles des jus du fruit dont il provient. Le jus peut être trouble ou clair et peut contenir des substances aromatiques et des composés volatils restitués<sup>1</sup>, à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruits et soient obtenus par des moyens physiques adaptés. De la pulpe et des cellules<sup>2</sup> obtenues par des moyens physiques adaptés à partir du même type de fruits peuvent être ajoutées.

Un jus simple est obtenu à partir d'un seul type de fruit. Un jus mélangé est obtenu en mélangeant deux ou plusieurs jus ou jus et purées obtenus à partir de différents types de fruits.

Le jus de fruits est obtenu comme suit:

**2.1.1.1 Jus de fruits pressé directement** par des procédés d'extraction mécaniques.

**2.1.1.2 Jus de fruits à base de concentré** obtenu en reconstituant du jus de fruits concentré, tel que défini à la Section 2.1.2, avec de l'eau potable répondant aux critères énoncés à la Section 3.1.1c).

**2.1.2 Concentré de jus de fruits**

Un 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 de l'eau en quantité suffisante pour porter la valeur Brix à un niveau supérieur de 50 pour cent au moins à la valeur Brix établie pour le jus reconstitué du même fruit, comme indiqué dans l'Appendice. Pour la production du jus destiné à être concentré, des procédés adaptés sont utilisés et peuvent être associés à la diffusion concomitante de cellules ou de pulpe de fruits dans l'eau, à condition que les matières sèches solubles du fruit dont l'eau a été extraite soient ajoutées au jus d'origine avant concentration. Les concentrés de jus de fruits peuvent contenir des substances aromatiques et des composés aromatisants volatils restitués<sup>1</sup>, qui doivent tous être obtenus par des moyens physiques adaptés et provenir du même type de fruit. De la pulpe et des cellules<sup>2</sup> obtenues par des moyens physiques adaptés à partir du même type de fruit peuvent être ajoutées.

---

<sup>1</sup> Il est permis de restituer des substances aromatiques ou des composés aromatisants de façon que le jus présente sur ce plan dans le même type de fruit les mêmes caractéristiques que le fruit dont il est extrait.

<sup>2</sup> Pour les agrumes, la pulpe et les cellules proviennent des sacs de jus de l'endocarpe.

### 2.1.3 Jus de fruits obtenu par extraction hydrique

Le jus de fruits obtenu par extraction hydrique est le produit obtenu par diffusion dans l'eau:

- du fruit à pulpe entier dont le jus ne peut être extrait par aucun procédé physique ou
- du fruit entier déshydraté.

Ces produits peuvent être concentrés et reconstitués.

La teneur en matière sèche du produit fini doit être conforme à la valeur Brix minimale définie dans l'Appendice pour le jus reconstitué.

### 2.1.4 Purée de fruits

La purée de fruits est le produit non fermenté, mais fermentescible, obtenu par des procédés appropriés, par exemple en passant au tamis ou en broyant la partie comestible du fruit entier ou pelé sans en prélever le jus. Le fruit doit être sain, parvenu à un degré de maturation approprié et frais ou bien conservé par des moyens physiques ou par un ou plusieurs des traitements appliqués conformément aux dispositions pertinentes de la Commission du Codex Alimentarius. La purée de fruits peut contenir des substances aromatiques et des composés aromatisants volatils restitués<sup>1</sup>, à condition qu'ils aient été obtenus par des moyens physiques adaptés et à partir du même type de fruit. De la pulpe et des cellules<sup>2</sup> obtenues par des moyens physiques adaptés à partir du même type de fruit peuvent être ajoutées.

### 2.1.5 Concentré de purée de fruits

Le concentré de purée de fruits est obtenu par élimination physique de l'eau de la purée de fruits en quantité suffisante pour accroître la valeur Brix d'au moins 50 pour cent par rapport à la valeur Brix établie pour le jus reconstitué du même fruit, comme indiqué dans l'Appendice. Le concentré de purée de fruits peut contenir des substances aromatiques ou des composés aromatisants volatils restitués, à condition qu'ils aient été obtenus par des moyens physiques adaptés et à partir du même type de fruit.

### 2.1.6 Nectar de fruits

Le nectar de fruits est le produit non fermenté, mais fermentescible, obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans adjonction de sucres tels que définis à la Section 3.1.2 a), de miel et/ou de sirops tels que décrits à la Section 3.1.2 b), et/ou d'édulcorants parmi ceux énumérés à la section 4.7, à des produits visés dans les Sections 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 et 2.1.5 ou à un mélange de ces produits. Des substances aromatiques, des composés aromatisants volatils, de la pulpe et des cellules<sup>2</sup>, qui doivent tous avoir été obtenus à partir du même type de fruit et par des moyens physiques adaptés, peuvent être ajoutés. Le produit doit en outre répondre aux critères définis pour les nectars de fruits dans l'Appendice. Le mélange de nectars de fruits est le même produit, obtenu à partir de plusieurs types de fruits différents.

## 2.2 ESPECES

Les espèces indiquées sous la rubrique « Nom botanique » de l'appendice sont celles qui doivent être utilisées pour obtenir des jus de fruits, purées de fruits et nectars de fruits portant le nom courant du fruit d'origine. Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas dans l'Appendice, le nom botanique ou courant, du fruit est utilisé.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 COMPOSITION

#### 3.1.1 Ingrédients de base

- a) Pour les jus de fruits pressés directement, la valeur Brix est celle du jus tel qu'extrait du fruit et la teneur en matière sèche soluble du jus non concentré ne doit pas être modifiée si ce n'est par mélange avec le jus du même type de fruit.

- b) Les jus de fruits exigeant la reconstitution de jus concentrés doivent être préparés de façon à respecter la valeur Brix minimale indiquée dans l'Appendice, sans compter la matière sèche de tout ingrédient facultatif ou additif ajouté. Si aucune valeur Brix n'est spécifiée dans le tableau, la teneur minimale en matière sèche exprimée en degré Brix sera calculée sur la base de celle correspondant au jus de fruits non concentré utilisé pour obtenir le concentré.
- c) Pour les jus et les nectars reconstitués, l'eau potable utilisée pour la reconstitution doit, au minimum, être conforme à la dernière édition des *Directives relatives à la qualité de l'eau potable de l'Organisation mondiale de la santé* (Volumes 1 et 2).

### 3.1.2 Autres ingrédients autorisés

Sauf indication contraire, les ingrédients ci-après sont visés par les dispositions relatives à l'étiquetage des ingrédients:

- a) les sucres présentant une humidité inférieure à 2 pour cent, telle que définie dans la norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212–1999, Amd. 1-2001): à savoir sucrose<sup>3</sup>, d'extrose anhydre, glucose<sup>4</sup> et fructose, peuvent être ajoutés à tous les produits tels que définis dans la Section 2.1. (L'adjonction d'ingrédients parmi ceux énumérés à la section 3.1.2 a) et 3.1.2 b) ne concerne que les produits destinés à la vente aux consommateurs ou à la restauration).
- b) Des sirops (tels que définis dans la Norme Codex pour les sucres), à savoir: sucrose liquide, solution de sucre inverti, sirop de sucre inverti, sirop de fructose, sucre de canne liquide, isoglucose et sirop à teneur élevée en fructose, peuvent être ajoutés uniquement aux jus de fruits à base de concentrés, tels que définis à la Section 2.1.1.2, concentrés de jus de fruits, tels que définis à la section 2.1.2, concentrés de purée de fruits tels que définis à la Section 2.1.5, et aux nectars de fruits tels que définis à la Section 2.1.6. Du miel et/ou des sucres dérivés de fruits ne peuvent être ajoutés qu'aux nectars de fruits tels que définis dans la Section 2.1.6.
- c) Selon la législation nationale du pays importateur, du jus de citron (*Citrus limon* (L.) Burm. f. *Citrus limonum* Rissa) et/ou du jus de lime (*Citrus aurantifolia* (Christm.)) peuvent être ajoutés aux jus de fruits dans les conditions suivantes: jusqu'à 3 g/l d'équivalent acide citrique anhydre à des fins d'acidification dans les jus non sucrés tels que définis dans les sections 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 et 2.1.5 et jusqu'à 5 g/l d'équivalent acide citrique anhydre dans les nectars de fruits tels que définis dans la Section 2.1.6.
- d) L'adjonction simultanée de sucres et d'agents acidifiants (tels que définis à l'alinéa b) et à la Section 4.1, respectivement) dans le même jus de fruits est interdite.
- e) Selon la législation nationale du pays importateur, du jus de *Citrus reticulata* et/ou d'hybrides avec *reticulata* peut être ajouté au jus d'orange dans des proportions n'excédant pas 10 pour cent des matières sèches solubles du jus d'orange.
- f) Du sel, des épices et des herbes aromatiques (et leurs extraits naturels) peuvent être ajoutés au jus de tomate.
- g) À des fins d'enrichissement, des nutriments essentiels (vitamines, sels minéraux, etc.) peuvent être ajoutés aux produits définis dans la Section 2.1, dans les conditions stipulées dans les textes de la Commission du Codex Alimentarius pertinents.

### 3.2 CRITERES DE QUALITE

Les jus de fruits et les nectars de fruits doivent avoir la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques du jus de la variété de fruits à partir de laquelle ils sont obtenus.

Le fruit ne conservera pas plus d'eau provenant des opérations de lavage, d'étuvage ou d'autres préparatifs qu'il n'est inévitable sur le plan technique.

<sup>3</sup> Désigné par "sucre blanc" et "sucre blanc d'usine" dans la Norme Codex pour les sucres.

<sup>4</sup> Désigné par "dextrose anhydrin" dans la Norme Codex pour les sucres.

### 3.3 AUTHENTICITE

Par authenticité, on entend la conservation des caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles du ou des fruits d'origine du produit.

### 3.4 VERIFICATION DE LA COMPOSITION, DE LA QUALITE ET DE L'AUTHENTICITE

Les jus et les nectars de fruits devraient être soumis à des tests d'authenticité, de composition et de qualité chaque fois que nécessaire. Les méthodes d'analyse utilisées devraient être celles décrites à la Section 8, Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 REGULATEURS DE L'ACIDITE

| No. INS | Additif         | Limite maximale <sup>5</sup>                                 |
|---------|-----------------|--|
| 330     | Acide citrique  | 3 g/l <sup>6</sup>   |
| 330     | Acide citrique  | 5 g/l (pour les nectars)                                     |
| 296     | Acide malique   | BPF (seulement pour le jus d'ananas et les nectars de fruit) |
| 334     | Acide tartrique | 4g/l (seulement pour les nectars et le jus de raisin)        |

### 4.2 ANTIOXYGENE

| No. SIN                  | Additif  | Limite maximale <sup>5</sup>                           |
|--------------------------|--|--|
| 300-303                  | Acide ascorbique et sels de l'acide ascorbique | BPF  |
| 220 – 225, 227, 228, 539 | Sulfites                                       | 50 mg/l <sup>6,7</sup> comme résidu de SO <sub>2</sub> |

### 4.3 AGENTS DE CARBONATION

| No. SIN | Additif            | Limite maximale |
|---------|--------------------|-----------------|
| 290     | Dioxyde de carbone | BPF             |

### 4.4 AGENTS DE CONSERVATION<sup>6</sup>

| No. SIN | Additif                                      | Limite maximale              |
|---------|--|------------------------------|
| 210-213 | Acide benzoïque et sels de l'acide benzoïque | 1g/l, seul ou en combinaison |
| 200-203 | Acide sorbique et sels de l'acide sorbique   | 1g/l, seul ou en combinaison |

### 4.5 SEQUESTRANTS<sup>6</sup>

| No. SIN | Additif                   | Limite maximale  |
|---------|---------------------------|--|
| 451 (i) | Triphosphate pentasodique | 1 g/l<br>(seulement pour renforcer l'efficacité des benzoates et des sorbates) |

### 4.6 STABILISANTS

| No. SIN | Additif | Limite maximale |
|---------|---------|-----------------|
|---------|---------|-----------------|

<sup>5</sup> Calculée dans le produit tel que servi au consommateur.

<sup>6</sup> Sous réserve de la législation nationale du pays importateur.

<sup>7</sup> Les sulfites doivent être utilisés en cas de nécessité technologique.

|     |          |   |
|-----|----------|---|
| 440 | Pectines | BPF<br>(seulement pour les jus troubles et les nectars de fruits) |
|-----|----------|---|

**4.7 ÉDULCORANTS**

| No. SIN | Additif  | Limite maximale  |
|---------|--|--|
| 950     | Acésulfame-K                                   | 350 mg/l (seulement pour les nectars de fruits)              |
| 951     | Aspartame                                      | 600 mg/l (seulement pour les nectars de fruits)              |
| 952     | Acide cyclamique et sels de l'acide cyclamique | 400 mg/l <sup>6</sup> (seulement pour les nectars de fruits) |
| 954     | Saccharine et sels de la saccharine            | 80 mg/l (seulement pour les nectars de fruits)               |
| 955     | Sucralose                                      | 300 mg/l (seulement pour les nectars de fruits)              |
|         |  |  |

**4.8 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUE**

| Fonction  | Substance   | Limite maximale <sup>5</sup>  |
|---|---|---|
| Agent antimoussant  | Polydiméthylsiloxane  | 10 mg/l   |
| Agents clarifiants<br>Auxiliaires de filtration<br>Floculants | Argiles absorbantes (argile décolorante, naturelle ou activée)                        |   |
|   | Résines absorbantes   |   |
|   | Charbon actif (d'origine végétale uniquement)   |   |
|   | Bentonite   |   |
|   | Hydroxyde de calcium  | BPF (seulement pour le jus de raisin)   |
|   | Cellulose   |   |
|   | Chitosane   |   |
|   | Silice colloïdale   |   |
|   | Terres à diatomées  |   |
|   | [Gélatine]  |   |
|   | Résines échangeuses d'ions (cations et anions)  |   |
|   | Ichtyocolle   |   |
|   | Kaolin  |   |
|   | Perlite   |   |
|   | Polyvinylpyrrolidone insoluble  |   |
|   | Tartrates de potassium  | BPF (seulement pour le jus de raisin)   |
|   | Carbonates de calcium précipité   | BPF (seulement pour le jus de raisin)   |
| Balles de riz   |   |   |
| Silicasol   |   |   |
| Anhydride sulfureux   | 10 mg/l (seulement pour le jus de raisin)   |   |
| Tanin   |   |   |
| Préparations enzymatiques                                     | Pectinases (pour fragmentation de la pectine).<br>Protéinases (pour fragmentation des | Les préparations enzymatiques peuvent être utilisées comme auxiliaires technologiques à |

|                                     |   |  |
|-------------------------------------|---|--|
|                                     | protéines),<br>Amylases (pour fragmentation de l'amidon)<br>et cellulases (utilisation limitée pour<br>faciliter la rupture des parois cellulaires) | condition qu'elles n'entraînent<br>pas une liquéfaction intégrale<br>et qu'elles n'aient pas de<br>répercussions considérables<br>sur la teneur en cellulose du<br>fruit transformé. |
| Gaz de conditionnement <sup>8</sup> | Azote   | BPF  |
|                                     | Gaz carbonique  | BPF  |

## 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 pour les contaminants.

### 5.1 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 pour les métaux lourds présents dans ces produits.

### 5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

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

## 6. HYGIÈNE

**6.1** Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de la présente Norme conformément aux dispositions des sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997, Amd. 1999) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

**6.2** Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques établis dans le cadre des 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 Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:<sup>4</sup>

### 7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

#### 7.1.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le nom du fruit utilisé tel que défini à la Section 2.2. Le nom du fruit figurera dans l'espace réservé à la désignation du produit dans les alinéas ci-après. Ces désignations ne peuvent être utilisées que pour les produits conformes à la définition de la Section 2.1 de la présente norme, ainsi qu'à toutes ses autres dispositions.

##### 7.1.1.1 Jus de fruits tel que défini à la Section 2.1.1

Le produit doit être désigné comme « jus de .... ».

##### 7.1.1.2 Concentré de jus de fruits tel que défini à la Section 2.1.2

Le produit doit être désigné comme « concentré de jus de .... ».

##### 7.1.1.3 Jus de fruits obtenu par extraction hydrique tel que défini à la Section 2.1.3

Le produit doit être désigné comme « jus de ... obtenu par extraction hydrique ».

##### 7.1.1.4 Purée de fruits telle que définie à la Section 2.1.4

Le produit doit être désigné comme « purée de .... ».

##### 7.1.1.5 Concentré de purée de fruits tel que défini à la Section 2.1.5

Le produit doit être désigné comme « concentré de purée de .... ».

<sup>8</sup> Peuvent également être utilisés par exemple pour la conservation.

**7.1.1.6** Nectar de fruits tel que défini à la Section 2.1.6

Le produit doit être désigné comme « nectar de .... ».

**7.1.1.7** Lorsque les produits définis à la Section 2.1 sont mélangés avec d'autres produits définis dans la même section, mais obtenus à partir de différents types de fruits, le produit doit être désigné comme « mélange de ... » ou un mot ou une expression analogue indiquant que le produit ne provient pas d'un seul fruit.

Dans le cas des jus de fruits (tels que définis dans la Section 2.1) obtenus à partir de plusieurs fruits, la désignation du produit doit être complétée par une liste des fruits utilisés dans l'ordre décroissant du poids (m/m) des jus ou purées de fruits inclus. Toutefois, dans le cas de produits obtenus à partir d'au moins trois fruits, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par l'expression « plusieurs fruits » ou un libellé analogue ou par le nombre de fruits.

**7.1.1.8** Pour les jus de fruits, les nectars de fruits et les mélanges jus/nectar 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 s'il est un mélange de concentré de jus et de jus ou de nectar directement pressé, l'indication « préparé à partir de concentré » ou « reconstitué » doit figurer à côté ou à proximité du nom du produit, bien en évidence, en caractères clairement visibles d'une taille qui ne doit pas être inférieure à la moitié de celle des caractères utilisés pour le nom du produit.

**7.1.2 Dispositions supplémentaires**

Les dispositions spécifiques supplémentaires s'appliquent:

**7.1.2.1** Pour les jus de fruits, les nectars de fruits, les purées de fruits et les mélanges de jus, de nectars et de purée de fruits, si le produit est obtenu en éliminant par des procédés physiques l'eau du jus de fruits en quantité suffisante pour porter la valeur Brix à un niveau supérieur de 50 pour cent au moins à la valeur Brix établie pour le jus reconstitué du même fruit, comme indiqué dans l'appendice, il doit être désigné sur l'étiquette comme « concentré ».

**7.1.2.2** Pour les produits définis dans les Sections 2.1.1 à 2.1.5, lorsqu'un ou plusieurs des sucres ou sirops facultatifs tels que décrits à la Section 3.1.2 a) et b) sont ajoutés, l'indication « additionné de sucre (s) » doit figurer après le nom du jus de fruits ou du mélange de jus de fruits. Lorsqu'un édulcorant figurant sur la liste de la Section 4.7 est utilisé comme substitut du sucre dans des nectars de fruits et des mélanges de nectars de fruits, l'indication « additionné d'édulcorant (s) » doit figurer à côté ou à proximité du nom du produit.

**7.1.2.3** Lorsqu'un concentré de jus de fruit, un concentré de purée de fruits, un concentré de nectar de fruit ou un concentré de mélange de jus/nectar/purée de fruits doit être reconstitué avant consommation en tant que jus de fruit, purée de jus de fruits, nectar de fruits ou mélange de jus/nectar/purée de fruits, l'étiquette doit comporter les instructions appropriées pour sa reconstitution sur une base volume/volume d'eau jusqu'à ce que soit atteinte la valeur Brix applicable indiquée dans l'appendice pour le jus de fruits reconstitué.

**7.1.2.4** Des appellations correspondant à des variétés différentes peuvent être utilisées à côté du nom courant du fruit sur l'étiquette lorsque cette indication supplémentaire ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

**7.1.2.5** Pour les nectars de fruits et les mélanges de nectars de fruits, l'étiquette doit porter l'indication bien visible « teneur en jus x pour cent », x correspondant au pourcentage de purée et/ou de jus de fruits calculé sur une base volume/volume. L'indication « teneur en jus x pour cent » doit figurer à proximité immédiate du nom du produit, en caractères bien visibles d'une taille qui ne doit pas être inférieure à la moitié de celle des caractères utilisés pour le nom du produit.

**7.1.2.6** La déclaration de la présence parmi les ingrédients d'acide ascorbique, lorsque celui-ci est utilisé comme antioxydant, ne constitue pas en soi une allégation relative à la teneur du produit en « vitamine C ».

**7.1.2.7** La présence de tout nutriment essentiel ajouté doit être indiquée sur l'étiquette conformément aux *Directives générales Codex relatives aux allégations* (CAC/GL 1-1979, Rev. 1-1991), aux *Directives Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993) et aux *Directives Codex relatives à l'utilisation des allégations nutritionnelles* (CAC/GL 23-1997).

**ANNEXE II**

Pour les nectars de fruits dans lesquels un édulcorant cité dans la Section 4.7 a été ajouté afin de remplacer en totalité ou en partie les sucres ajoutés ou d'autres édulcorants à base d'hydrates de carbone autorisé, l'allégation relative à la réduction de la teneur en sucre doit être conforme aux *Directives générales Codex relatives aux allégations* (CAC/GL 1-1979, Rev. 1-1991), aux *Directives Codex relatives à l'utilisation des allégations nutritionnelles* (CAC/GL 23-1997) et aux *Directives Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985, Rev. 1-1993).

**7.1.2.8** La représentation graphique de fruits sur l'étiquette ne doit pas induire le consommateur en erreur.

**7.1.2.9** Lorsque le produit contient du dioxyde de carbone, le mot « carbonaté » ou « pétillant » doit figurer sur l'étiquette à proximité du nom du produit.

**7.1.2.10** Lorsque du jus de tomates contient des épices et/ou des herbes aromatiques conformément à la Section 3.1.2 f), la mention « épicé » et/ou le nom courant de l'herbe aromatique doivent figurer sur l'étiquette à proximité du nom du jus.

**7.1.2.11** La pulpe et les cellules ajoutées au jus de façon que les quantités totales dépassent celles présentes normalement dans le jus doivent être déclarées dans la liste des ingrédients. Les substances aromatiques, les composés aromatisants volatils, la pulpe et les cellules ajoutés au nectar de façon que les quantités totales dépassent celles présentes normalement dans le jus doivent être déclarés dans la liste des ingrédients.

**7.2 EMBALLAGES NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

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, le poids net et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur et/ou de l'importateur, ainsi que les instructions pour l'entreposage doivent figurer sur l'emballage. En cas de transport en citerne, cette information peut n'apparaître que dans les documents d'accompagnement.

Toutefois, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur et/ou de l'importateur 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**

| Type de vérification | Disposition de la Norme | ANALYTE  | PRINCIPE  | MÉTHODE  | TYPE |
|----------------------|-------------------------|--|---|--|------|
| Qualité              | 3.4                     | acide acétique   | Analyse enzymatique                                 | EN 12632<br>Méthode IFU n°66 (1996)  | II   |
| Qualité              | 3.4                     | alcool (éthanol)   | Analyse enzymatique                                 | Méthode IFU n°52,1983/1996   | II   |
| Authenticité         | 3.4                     | anthocyanines  | Chromatographie liquide à haute performance         | Méthode IFU n°71 (1998)  | I    |
| Qualité              | 3.4, 4.2                | acide L-ascorbique   | Chromatographie liquide à haute performance         | Méthode IFU n°17a (1995)   | II   |
| Qualité              | 3.4, 4.2                | L-ascorbique   | indophénol  | AOAC 967.21<br>Méthode IFU n° 17   | III  |
| Authenticité         | 3.4                     | cendres dans les produits à base de fruits                     | Gravimétrie   | AOAC 940.26 - JAOAC 23,314(1940)<br>EN1135(1994)<br>Méthode IFU n°9 (1989)   | I    |
| Authenticité         | 3.4                     | sucres de betterave dans les jus de fruits                     | RMN deutérium                                       | AOAC 995.17<br>JAOAC 79, 917(1996)   | I    |
| Authenticité         | 3.4                     | acide benzoïque en tant que marqueur dans le jus d'orange      | Chromatographie liquide à haute performance         | AOAC 994.11<br>JAOAC 78, 80(1995)  | II   |
| Qualité              | 4.3, 4.8                | dioxyde de carbone   | Titrimétrie (titrage en retour après précipitation) | Méthode IFU No 42 (1976)   | IV   |
| Qualité              | 3.4                     | rapport C13/C12 d'éthanol dérivé des jus de fruits             | Spectrométrie de masse des isotopes stables         | soumise à l'AOAC   | III  |
| Authenticité         | 3.4                     | pourcentage d'isotopes stables du carbone dans le jus de pomme | Spectrométrie de masse des isotopes stables         | AOAC 981.09<br>JAOAC 64, 85(1981)  | II   |
| Authenticité         | 3.4                     | pourcentage d'isotopes stables du carbone dans le jus d'orange | Spectrométrie de masse des isotopes stables         | AOAC 982.21<br>JAOAC 65, 608(1982)<br>J.Agric.Food Chem, 29, 803-804, (1981) | II   |
| Authenticité         | 3.4                     | caroténoïdes total et groupes individuels                      | Précipitation/fractionnement                        | EN 12136 (1997)<br>Méthode IFU n°59, (1991)                                  | I    |
| Qualité              | 3.4                     | pulpe séparable par centrifugation                             | Centrifugation/%                                    | EN12134<br>Méthode IFU n°60, (1991/1998)                                     | I    |
| Qualité              | 3.4                     | chlorure (exprimé en chlorure de sodium)                       | Titrimétrie électro-chimique                        | EN12133<br>Méthode IFU n° 37, (1968)   | II   |
| Qualité              | 3.4                     | chlorure dans les jus de légumes                               | Titrage   | AOAC 971.27<br>(méthode générale du Codex)                                   | III  |
| Authenticité         | 3.1.2 c),<br>3.4, 4.1   | acide citrique   | Chromatographie liquide à haute performance         | AOAC 986.13<br>JAOAC 69, 594 (1986)<br>JAOAC 77, 411 (1994)                  |      |
| Authenticité         | 3.1.2 c),<br>3.4, 4.1   | acide citrique, enzyme   | Analyse enzymatique                                 | EN 1137<br>Méthode IFU n°22, (1985)  | II   |

## ANNEXE II

| Type de vérification | Disposition de la Norme | ANALYTE  | PRINCIPE   | MÉTHODE   | TYPE |
|----------------------|-------------------------|--|--|---|------|
| Qualité              | 3.4                     | huiles essentielles  | Distillation et titrage (méthode de Scott)                         | AOAC 968.20<br>IFU 45b                                      | I    |
| Qualité              | 3.4                     | fermentescibilité  | Méthode microbiologique  | Méthode IFU n° 18, (1974)                                   | I    |
| Authenticité         | 3.4                     | formol   | Titration potentiométrique   | EN 1133 (1994)<br>Méthode IFU n°30(1984)                    | I    |
| Authenticité         | 3.4                     | acides aminés libres   | Chromatographie  | EN 12742<br>Méthode IFU n°57, (1989)                        | II   |
| Qualité              | 3.4                     | acide fumarique  | Chromatographie liquide à haute performance                        | Méthode IFU n°72 (1998)                                     | II   |
| Authenticité         | 3.1.2 a)/b),<br>3.4     | glucose, fructose, sorbitol  | Chromatographie liquide à haute performance                        | EN 12630<br>Méthode IFU n°67 (1996)                         | III  |
| Authenticité         | 3.1.2 a)/b),<br>3.4     | glucose-D fructose-D   | Analyse enzymatique  | EN 1140<br>Méthode IFU n°55, (1985)                         | II   |
| Qualité              | 3.4                     | acide gluconique   |  | Méthode IFU n° 76 (2001)                                    | II   |
| Qualité              | 3.4                     | glycérol   |  | Méthode IFU n°77 (2001)                                     | II   |
| Authenticité         | 3.4                     | hespéridine et narangine   | Chromatographie liquide à haute performance                        | EN12148(1996)<br>Méthode IFU n° 58 (1991)                   | II   |
| Authenticité         | 3.1.2 a)/b),<br>3.4     | isoglucose et sirop d'inuline hydrolysé dans le jus de pomme                     | Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire            | JAOAC 84, 486 (2001)  | I    |
| Authenticité         | 3.4                     | hydroxyméthylfurfural  | Chromatographie liquide à haute performance                        | Méthode IFU n°69 (1996)                                     | II   |
| Authenticité         | 3.4                     | acide D-isocitrique  | Analyse enzymatique  | EN 1139<br>Méthode IFU n°54, (1984)                         | II   |
| Qualité              | 3.4                     | acide D- et L-lactique   | Analyse enzymatique  | EN 12631 (1999)<br>Méthode IFU n°53 (1983/1996)             | II   |
| Authenticité         | 3.4, 4.1                | acide malique (rapport acide L-malique/acide malique total dans le jus de pomme) | Analyse enzymatique et chromatographie liquide à haute performance | AOAC 993.05<br>JAOAC 69, 594 (1986)<br>JAOAC 77, 411 (1994) | III  |
| Authenticité         | 3.4                     | acide D-malique  | Analyse enzymatique  | EN12138<br>Méthode IFU n° 64 (1995)                         | II   |
| Authenticité         | 3.4                     | acide D-malique dans le jus de pomme   | Chromatographie liquide à haute performance                        | AOAC 995.06   | III  |
| Authenticité         | 3.4, 4.1                | acide L-malique  | Analyse enzymatique  | EN1138 (1994)<br>Méthode IFU n°21(1985)                     | II   |
| Authenticité         | 3.4                     | narangine et néohespéridine dans le jus d'orange                                 | Chromatographie liquide à haute performance                        | AOAC 999.05<br>JAOAC, Vol. 83, n°.5 2000, pp1155-1165       | I    |
| Authenticité         | 3.4, 4.6                | pectine  | Précipitation/ photométrie   | Méthode IFU n°26, (1964/1996)                               | I    |

## ANNEXE II

| Type de vérification | Disposition de la Norme | ANALYTE   | PRINCIPE                                    | MÉTHODE   | TYPE |
|----------------------|-------------------------|---|---|---|------|
| Qualité              | 3.4                     | pH  | Potentiométrie                              | EN 1132(1994)<br>Méthode IFU n°11 (1968/1989)   | I    |
|                      | 3.4                     | phosphore/phosphate   | Photométrie                                 | EN1136 (1994)<br>Méthode IFU n°50(1983)   |      |
| Authenticité         | 3.4, 4.4                | agents de conservation dans les jus de fruits   | Chromatographie liquide à haute performance | Méthode IFU n° 63 (1995)  | II   |
| Authenticité         | 3.4                     | proline   | Photométrie                                 | EN1141 (1994)<br>Méthode IFU n°49 (1983)  | II   |
| Authenticité         | 3.1.2 c),<br>3.4, 4.1   | acides quinique, malique et citrique dans le cocktail au jus de canneberge et le jus de pomme | Chromatographie liquide à haute performance | AOAC 986.13<br>AOAC 69, 594(1986)   | III  |
| Qualité              | 3.4                     | huile récupérable   | Distillation et titrage (méthode de Scott)  | AOAC 968.20<br>Méthode IFU n° 45b   | I    |
| Qualité              | 3.4                     | densité relative  | Pycnométrie                                 | EN1131(1993)<br>Méthode IFU n° 1 (1989) &<br>Méthode IFU, pas de feuille générale d'information, 1971 | II   |
| Qualité              | 3.4                     | densité relative  | Densitométrie                               | Méthode IFU n° 1A   | III  |
| Authenticité         | 3.4                     | sodium, potassium, calcium, magnésium   | Spectrométrie d'absorption atomique         | EN 1134 (1994)<br>Méthode IFU n°33 (1984)   | II   |
| Qualité              | 3.1.1, 3.4              | matière sèche soluble   | Indirecte par réfractométrie                | AOAC 983.17<br>EN12143 (1996)<br>Méthode IFU n° 8 (1991)  | I    |
| Authenticité         | 3.4                     | D-sorbitol  | Analyse enzymatique                         | Méthode IFU n°62, (1995)  | II   |
| Authenticité         | 3.4                     | pourcentage des isotopes stables du carbone dans la pulpe des jus de fruits                   | Spectrométrie de masse des isotopes stables | ENV13070 (1998)<br>Analytica Chimica Acta 340 (1997)  | II   |
| Authenticité         | 3.4                     | pourcentage des isotopes stables du carbone dans les sucres des jus de fruits                 | Spectrométrie de masse des isotopes stables | ENV12140<br>Analytica Chimica Acta.271 (1993)   | II   |
| Authenticité         | 3.4                     | pourcentage des isotopes stables de l'hydrogène dans l'eau des jus de fruits                  | Spectrométrie de masse des isotopes stables | ENV12142(1997)  | II   |
| Authenticité         | 3.4                     | pourcentage des isotopes stables d'oxygène dans l'eau des jus de fruits                       | Spectrométrie de masse des isotopes stables | ENV12141(1997)  | II   |
| Qualité              | 3.4                     | amidon  |   | AOAC 925.38<br>Méthode IFU n°73   | I    |
| Authenticité         | 3.1.2 a)/b),<br>3.4     | sucrose   | Analyse enzymatique                         | EN 12146(1996)<br>Méthode IFU n°56 (1985/1998)  | III  |
| Authenticité         | 3.1.2 a)/b),<br>3.4     | sucrose   | Chromatographie liquide à haute performance | EN 12630<br>Méthode IFU n°67(1996)  | II   |

## ANNEXE II

| Type de vérification | Disposition de la Norme | ANALYTE  | PRINCIPE                                      | MÉTHODE  | TYPE |
|----------------------|-------------------------|--|---|--|------|
| Authenticité         | 3.4                     | mesure de $^{18}\text{O}$ dans l'eau des sirops dérivés de betterave sucrière dans le jus d'orange concentré congelé | Analyse du pourcentage des isotopes d'oxygène | AOAC 992.09  | I    |
| Qualité              | 3.4                     | sulfates   | Précipitation / Gravimétrie                   | EN1142 (1994)<br>Méthode IFU n°36(1987)            | II   |
| Qualité              | 4.2, 4.8                | dioxyde de soufre par Powell modifié   | Titrimétrie après distillation                | EN 13196 différente de<br>Méthode IFU No 7A (2000) | I    |
| Qualité              | 4.2, 4.8                | dioxyde de soufre par Monier Williams optimisé   | Titrimétrie après distillation                | AOAC 990.28  | I    |
| Authenticité         | 3.4, 4.1                | acide tartrique dans le jus de raisin  | Chromatographie liquide à haute performance   | EN 12137(1997)<br>Méthode IFU n°65 (1995)          | II   |
| Qualité              | 3.4                     | acides titrables, total  | Titrimétrie                                   | EN 12147 (1995)<br>Méthode IFU n° 3, (1968)        | I    |
| Qualité              | 3.4                     | matière sèche, total   |   | EN12145(1996)<br>Méthode IFU n°61, (1991)          | I    |
| Qualité              | 3.4                     | azote, total   | Digestion/ titrage                            | EN 12135 (1997)<br>Méthode IFU n°28, (1991)        | I    |
| Qualité              | 3.4                     | matière sèche, total   | Four à micro-ondes                            | AOAC 985.26  | I    |
| Qualité              | 3.4                     | vitamine C   | Microfluorométrie                             | AOAC 967.22  | III  |
| Qualité              | 3.4                     | vitamine C   | AND   | CEN  | II   |

**APPENDICE**

**Valeur Brix minimale pour les jus de fruits reconstitués et les purées de fruits reconstitués et teneur minimale en jus et/ou pulpe des nectars de fruits (% v/v).<sup>1</sup>**

| Nom courant du fruit           | Nom botanique   | Valeur Brix minimale Jus de fruits reconstitués et purées reconstituées | Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) des nectars de fruits |
|--------------------------------|---|---|--|
| Acerolox (Cerise des Antilles) | <i>Malpighia spp</i> (Moc. & Sesse) ex  | 6,5   | 25,0   |
| Pomme                          | <i>Malus Domestica</i> Borkh  | 11,5 <sup>2</sup>   | 50,0   |
| Abricot                        | <i>Prunus armeniaca</i> L.  | 11,5  | 40,0   |
| Aronia                         | <i>Pyrus arbustifolia</i> (L.) Pers.  | (*) <sup>3</sup>  | (*) <sup>3</sup>   |
| Banane                         | <i>Musa species</i> (à l'exclusion des plantains)   | (*) <sup>3</sup>  | 25,0   |
| Myrtilles                      | <i>Vaccinium myrtillus</i> L.<br><i>Vaccinium corymbosum</i> L.<br><i>Vaccinium angustifolium</i> | 10,0  | 40,0   |
| Mûre                           | <i>Rubus Fructicosus</i> L. (nom de groupe)   | 9,0   | 30,0   |
| Cassis                         | <i>Ribes nigrum</i> L.  | 11,0  | 30,0   |
| Ronce-framboise                | <i>Rubus ursinus</i> cham. & Schldtl.   | 10,0  | 25,0   |
| Argousier                      | <i>Hippophae rhamnoides</i> L.  | 6,0   | 25,0   |
| Pulpe de cacao                 | <i>Theobroma cacao</i> L.   | 14,0  | 50,0   |
| Cajá                           | <i>Spondia lutea</i> L.   | 10,0  | 25,0   |
| Canneberge                     |   | (*) <sup>3</sup>  | 30,0   |
| Melon                          | <i>Cucumis melo</i> L subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.                            | 7,5   | 25,0   |

<sup>1</sup> Lorsqu'un jus est fabriqué à partir d'un fruit non indiqué dans la liste ci-dessus, il doit néanmoins être conforme à toutes les dispositions de la Norme. Toutefois, la valeur Brix minimale du jus reconstitué est la valeur Brix du jus directement pressé du fruit utilisé pour obtenir le concentré.

<sup>2</sup> Il est entendu que la valeur Brix peut différer de cette valeur selon les zones géographiques. Lorsque la valeur Brix est presque toujours inférieure à cette valeur, le jus reconstitué à valeur Brix inférieure faisant l'objet d'un commerce international sera accepté, à condition qu'il soit conforme aux critères d'authenticité énumérés dans la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits et que la valeur Brix ne soit pas inférieure à 10 pour les jus d'orange ou de pomme.

<sup>3</sup> Aucune donnée n'est actuellement disponible. La valeur Brix minimale du jus reconstitué est la valeur Brix du jus directement pressé du fruit utilisé pour obtenir le concentré.

## ANNEXE II

| Nom courant du fruit   | Nom botanique  | Valeur Brix minimale Jus de fruits reconstitués et purées reconstituées | Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) des nectars de fruits |
|------------------------|--|---|--|
| Anacarde               | <i>Anacardium occidentale</i> L.   | 11,5  | 25,0   |
| Mûre des ronces        | <i>Rubus chamaemorus</i> L.  | 9,0   | 30,0   |
| Noix de coco           | <i>Cocos nucifera</i> L.   | 5,0   | 25,0   |
| Pometier               | <i>Malus prunifolia</i> (Willd.) Borkh<br><i>Malus sylvestris</i> Mill     | 15,4  | 25,0   |
| Airelle                | <i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton<br><i>Vaccinium oxycoccos</i> L.        | 7,5   | 30,0   |
| Camarine noire         | <i>Empetrum nigrum</i> L.  | 6,0   | 25,0   |
| Cupuaçu                | <i>Theobroma grandiflorum</i> L  | 9,0   | 35,0   |
| Curdles                |  | (*) <sup>3</sup>  | 50,0   |
| Cynorrhodon            |  | (*) <sup>3</sup>  | 40,0   |
| Datte                  | <i>Phoenix dactylifera</i> L.  | 18,5  | 25,0   |
| Mûre                   | <i>Rubus hispidus</i> (d'Amérique du Nord)<br><i>R. caesius</i> (d'Europe) | 10,0  | 25,0   |
| Sureau                 | <i>Sambucus nigra</i> L.<br><i>Sambucus canadensis</i>                     | 10,5  | 50,0   |
| Figue                  | <i>Ficus carica</i> L.   | 18,0  | 25,0   |
| Genipap                | <i>Genipa americana</i>  | 17,0  | 25,0   |
| Groseille à maquereaux | <i>Ribes uva-crispa</i> L.   | 7,5   | 30,0   |
| Barbadine              | <i>Passiflora quadrangularis</i>   | (*) <sup>3</sup>  | (*) <sup>3</sup>   |
| Pomélo                 | <i>Citrus x paradisi</i> Macfad  | 10,0 <sup>4</sup>   | 50,0   |
| Guavaberry/Birchberry  | <i>Eugenia syringa</i>   | (*) <sup>3</sup>  | (*) <sup>3</sup>   |
| Melon Honeydew         | <i>Cucumis melo</i> L. subso. <i>melo</i> var <i>inodorus</i> H. Jacq      | 10,0  | 25,0   |
| Kiwi                   | <i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson         | (*) <sup>3</sup>  | (*) <sup>3</sup>   |
| Kumquat                | <i>Fortunella Swingle</i> spp  | (*) <sup>3</sup>  | (*) <sup>3</sup>   |

| Nom courant du fruit  | Nom botanique   | Valeur Brix minimale Jus de fruits reconstitués et purées reconstituées | Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) des nectars de fruits |
|-----------------------|---|---|--|
| Airelle rouge         | <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.   | 10,0  | 25,0   |
| Litchi                | <i>Litchi chinensis</i> Sonn  | 11,2  | 20,0   |
| Ronce-framboise       | <i>Rubus . loganobaccus</i> L. H. Bailey  | 10,5  | 25,0   |
| Lulo (pomme de Quito) | <i>Solanum quitoense</i> Lam.   | (*) <sup>3</sup>  | (*) <sup>3</sup>   |
| Abricot des Antilles  | <i>Mammea americana</i>   | (*) <sup>3</sup>  | (*) <sup>3</sup>   |
| Melon                 | <i>Cucumis melo</i> L.  | 8,0   | 35,0   |
| Mûre                  | <i>Morus spp.</i>   | (*) <sup>3</sup>  | 30,0   |
| Mûre de ronces        |   | (*) <sup>3</sup>  | 40,0   |
| Nectarine             | <i>Prunus pérsica</i> (L.) Batsch var. <i>nucipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid. | 10,5  | 40,0   |
| Nèfle du Japon        | <i>Eriobotrya japonesa</i>  | (*) <sup>3</sup>  | (*) <sup>3</sup>   |
| Papaye                | <i>Carica papaya</i> L.   | (*) <sup>3</sup>  | 25,0   |
| Pêche                 | <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i>                             | 10,5  | 40,0   |
| Poire                 | <i>Pyrus communis</i> L.  | 12,0  | 40,0   |
| Kaki                  | <i>Diospyros khaki</i> Thunb.   | (*) <sup>3</sup>  | 40,0   |
| Prune                 | <i>Prunis domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i>                                | 12,0  | 50,0   |
| Pomme-rose            | <i>Syzygium jambosa</i>   | (*) <sup>3</sup>  | (*) <sup>3</sup>   |
| Grenade               | <i>Punica granatum</i> L.   | 12,0  | 25,0   |
| Pruneau               | <i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>                                | 18,5  | 25,0   |
| Barbadine             | <i>Passifloraedulis</i>   | (*) <sup>3</sup>  | (*) <sup>3</sup>   |
| Quetsche              | <i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i>                                | 12,0  | 25,0   |
| Coing                 | <i>Cydonnia oblonga</i> Mill.   | 11,2  | 25,0   |
| Framboise (noire)     | <i>Rubus occidentalis</i> L.  | 11,1  | 25,0   |

## ANNEXE II

| Nom courant du fruit       | Nom botanique  | Valeur Brix minimale Jus de fruits reconstitués et purées reconstituées | Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) des nectars de fruits |
|----------------------------|--|---|--|
| Framboise (rouge)          | <i>Rubus idaeus L.</i><br><i>Rubus strigosus Michx.</i>  | 8,0   | 40,0   |
| Groseille rouge            | <i>Ribes rubrum L.</i>   | 10,0  | 30,0   |
| Groseille rouge            |  | (*) <sup>3</sup>  | 30,0   |
| Cynorrhodon                | <i>Rosa spp.</i>   | 9,0   | 40,0   |
| Sorbe                      | <i>Sorbus aucuparia L.</i>   | 11,0  | 30,0   |
| Argousier                  | <i>Hippophae rhamnoides L.</i>   | 6,0   | 25,0   |
| Sapote                     | <i>Pouteria sapota</i>   | (*) <sup>3</sup>  | (*) <sup>3</sup>   |
| Argousier faux-nerprun     | <i>Hippophae elaeagnaceae</i>  | (*) <sup>3</sup>  | 25,0   |
| Prunelle                   | <i>Prunus spinosa L.</i>   | 6,0   | 25,0   |
| Sorbe                      |  | (*) <sup>3</sup>  | 30,0   |
| Cerise acide               | <i>Prunus cerasus L.</i>   | 14,0  | 25,0   |
| Orange amère (sauf citron) |  | (*) <sup>3</sup>  | 50,0   |
| Corossol                   | <i>Annona muricata L.</i>  | 14,5  | 25,0   |
| Carambole                  | <i>Chrysophyllum cainito</i>   | (*) <sup>3</sup>  | (*) <sup>3</sup>   |
| Carambole                  | <i>Averrhoa carambola L.</i>   | 7,5   | 25,0   |
| Griotte                    | <i>Prunus cerasus L. cv. Stevensbaer</i>   | 17,0  | 25,0   |
| Fraise                     | <i>Fragaria X. Ananassa Duchesne</i><br>( <i>Fragaria Chiloensis Duchesne x</i><br><i>Fragaria virginiana Duchesne</i> ) | 7,5   | 40,0   |
| Pomme cannelle             | <i>Annona squamosa L.</i>  | 14,5  | 25,0   |
| Cerise, Suriname           | <i>Eugenia uniflora Rich.</i>  | 6,0   | 25,0   |
| Cerise                     | <i>Prunus avium (L.) L.</i>  | 20,0  | 25,0   |
| Pamplemousse (Oroblanco)   | <i>Citrus paradisi + Citrus grandis</i>  | 10,0  | 50,0   |
| Tomate                     | <i>Lycopersicum esculentum L.</i>  | 5,0   | 50,0   |

| Nom courant du fruit   | Nom botanique  | Valeur Brix minimale<br>Jus de fruits reconstitués et purées reconstituées | Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) des nectars de fruits |
|--|--|--|--|
| Umbu   | <i>Spondias tuberosa Arruda ex Kost.</i>                           | 9,0  | 25,0   |
| Pastèque   | <i>Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. &amp; Nakai var. lanatus</i> | 8,0  | 40,0   |
| Groseille blanche  | <i>Ribes rubrum L.</i>   | 10,0   | 30,0   |
| Groseille blanche  |  | (*) <sup>3</sup>   | 30,0   |
| Airelle à tige mince   |  | (*) <sup>3</sup>   | 30,0   |
| Mûre de Young  |  | 10,0   | 25,0   |
| Autres fruits acides   |  |  | Teneur adéquate pour une acidité minimale de 0,5                 |
| Autres fruits: forte teneur en pulpe ou arôme fort                         |  |  | 25,0   |
| Autres fruits: peu acides, faible teneur en pulpe ou arôme faible ou moyen |  |  | 50,0   |

**Avant-projet de valeur Brix minimale pour les jus reconstitués et les purées reconstituées  
et  
teneur minimale en jus et/ou purée des nectars de fruits (% v/v)**

**(À L'ÉTAPE 5)**

| <b>Nom courant du fruit</b> | <b>Nom botanique</b>  | <b>Valeur Brix minimale pour les jus de fruits reconstitués et les purées reconstituées</b> | <b>Teneur minimale en jus et/ou purée (% v/v) des nectars de fruits</b> |
|-----------------------------|---|---|---|
| Raisin                      | <i>Vitis Vinifera</i> L. ou <i>ses hybrides</i> , ou <i>Vitis Labrusca</i> ou <i>ses hybrides</i>             | [16,0]  | (*) <sup>1</sup>  |
| Goyave                      | <i>Psidium guajava</i> L.   | [8,8]   | 25,0  |
| Mandarine/tangerine         | <i>Citrus reticulata</i> Blanca   | [11,8] <sup>2</sup>   | 50,0  |
| Mangue                      | <i>Mangifera indica</i> L.  | [15,1]  | 25,0  |
| Fruit de la passion         | <i>Pasiflora edulis</i> Sims.f. <i>edulis</i><br><i>Pasiflora edulis</i> Sims.f.<br><i>Flavicarpa</i> O. Def. | [13,8] <sup>2</sup>   | 25,0  |
| Tamarin                     | <i>Tamarindus indica</i>  | [13,0]  | Teneur appropriée pour atteindre une acidité minimale de 0,5            |

<sup>1</sup> Aucune donnée disponible.

<sup>2</sup> À 20° C, avec acidité corrigée.

**Avant-projet de valeur Brix minimale pour les jus reconstitués  
et  
les purées reconstituées et teneur minimale en jus et/ou purée des nectars de fruits (% v/v)**

**(À L'ÉTAPE 3)**

| Nom courant du fruit | Nom botanique   | Valeur Brix minimale pour les jus de fruits reconstitués et les purées reconstituées | Teneur minimale en jus et/ou purée (% v/v) des nectars de fruits |
|----------------------|---|--|--|
| Citron               | <i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.<br><i>Citrus limonum</i> Rissa            | (*) <sup>1</sup>   | (*) <sup>1</sup>   |
| Lime                 | <i>Citrus aurantifolia</i><br>(Christm.)                                    | (*) <sup>1</sup>   | (*) <sup>1</sup>   |
| Orange               | <i>Citrus sinensis</i> (L.)   | (*) <sup>1</sup>   | 50,0   |
| Ananas               | <i>Ananas comosus</i> (L.)<br>Merrill<br><i>Ananas sativis</i> L. Schult.f. | (*) <sup>1</sup>   | 40,0   |

<sup>1</sup> Aucune donnée disponible pour l'instant.