

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 05/28/39

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-huitième session
Rome (Italie), 4 - 9 juillet 2005

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

Fortaleza, Ceará (Brésil), 11 - 15 octobre 2004

NOTE: Le présent rapport inclut la lettre circulaire CL 2004/51-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 2004/51-FJ
Novembre 2004

- 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 quatrième session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes**

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA VINGT-HUITIÈME SESSION

PROJET DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTES AUX ETAPES 8 OU 5/8 DE LA PROCEDURE UNIQUE

1. *Avant-projet de Norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits à l'étape 8* (paragraphe 103 et Annexe II).
2. *Projet de valeur Brix minimale pour les jus reconstitués et les purées reconstituées et de teneur minimale en jus et/ou pulpe des nectars de fruits (% v/v) – raisin, goyave, mandarine/tangerine, mangue, fruit de la passion et tamarin – à l'étape 8* (paragraphe 104 et Annexe III).
3. *Avant-projet de valeur Brix minimale pour les jus reconstitués et les purées reconstituées et de teneur minimale en jus et/ou pulpe des nectars de fruits (% v/v) – ananas, citron, lime et orange – à l'étape 5/8* (paragraphe 105 et Annexe IV).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations ou proposer des amendements au sujet des textes susmentionnés 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 relatives aux incidences économiques* (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, treizième édition, pages 26 et 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* courriel: codex@fao.org), **avant le 31 mars 2005.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN A SA VINGT-HUITIEME SESSION

Le Groupe intergouvernemental spécial:

- Est convenu de soumettre *le projet de Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits* à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-huitième session, pour adoption définitive à l'étape 8 (paragraphe 103).
- Est convenu de soumettre *le projet de valeur Brix minimale pour les jus reconstitués et les purées reconstituées et de teneur minimale en jus et/ou pulpe des nectars de fruits (% v/v) – fruit de la passion, goyave, mandarine/tangerine, mangue, raisin et tamarin* – à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-huitième session, pour adoption définitive à l'étape 8 (paragraphe 104).
- Est convenu de soumettre *l'avant-projet de valeur Brix minimale pour les jus reconstitués et les purées reconstituées et de teneur minimale en jus et/ou pulpe des nectars de fruits (% v/v) – ananas, citron, lime et orange* – à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-huitième session, pour adoption définitive à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6/7) (paragraphe 105).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Suppression de normes individuelles et de textes apparentés pour les jus/nectars de fruits

- Le Groupe intergouvernemental spécial a reconnu que les décisions susmentionnées étaient conformes à la recommandation formulée par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session tendant à ce qu'une norme unique soit présentée pour adoption définitive. Une fois la norme générale adoptée à l'étape 8, toutes les normes individuelles pour des jus et des nectars de fruits et tous les textes apparentés tels qu'ils figurent dans le Volume 6 du Codex Alimentarius seraient supprimés (paragraphe 106).

Achèvement des travaux du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes

- Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'il avait mené à bien la tâche que lui avait confiée la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session et a conclu ses travaux en remerciant le Gouvernement brésilien de l'efficacité et de la diligence avec lesquelles il avait organisé les quatre sessions du Groupe intergouvernemental spécial et de son aimable hospitalité (paragraphe 110).

TABLE DES MATIÈRES

| | <u>Paragraphes</u> |
|--|--------------------|
| INTRODUCTION | 1 |
| OUVERTURE DE LA SESSION | 2 |
| ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR | 3 – 4 |
| QUESTIONS INTÉRESSANT LE GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL ÉMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX | 5 |
| Examen des projets de normes et de textes apparentés du Codex à l'étape 7 | |
| - PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS | 6 - 66 |
| - PROJET DE VALEUR BRIX MINIMALE POUR LES JUS DE FRUITS RECONSTITUES ET LES PUREES DE FRUITS RECONSTITUEES ET TENEUR MINIMALE EN JUS ET/OU PULPE DES NECTARS DE FRUITS (% V/V) - RAISIN, GOYAVE, MANDARINE/TANGERINE, MANGUE, FRUIT DE LA PASSION ET TAMARIN... | 67 – 80 |
| Examen des avant-projets de normes et de textes apparentés du Codex à l'étape 4 | |
| - AVANT-PROJET DE VALEUR BRIX MINIMALE POUR LES JUS RECONSTITUES ET LES PUREES DE FRUITS RECONSTITUEES ET TENEUR MINIMALE EN JUS ET/OU PULPE DES NECTARS DE FRUITS (% V/V) - LIME, CITRON, ORANGE ET ANANAS | 81 – 102 |
| État d'avancement du projet de Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits..... | 103 – 106 |
| AUTRES QUESTIONS | 107 – 110 |

LISTE DES ANNEXES

Pages

| | | |
|------------|--|----|
| Appendice | | 18 |
| Annexe I | Liste des participants | 19 |
| Annexe II | Projet de Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits (à l'étape 8) | 31 |
| Annexe III | Projet de valeurs Brix minimales pour les jus reconstitués et les purées reconstituées et teneur minimale en jus et/ou purée des nectars de fruits (% v/v) à 20°C (à l'étape 8) | 50 |
| Annexe IV | Avant-projet de valeurs Brix minimales 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 5/8) | 51 |

INTRODUCTION

1. Le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes a tenu sa quatrième session à Fortaleza (Brésil), du 11 au 15 octobre 2004, à l'aimable invitation du Gouvernement brésilien. La session a été présidée par M. Odilson Luiz Ribeiro et Silva, Chef de la Division de la coopération technique et des accords internationaux auprès du Ministère de l'agriculture, de l'élevage et des approvisionnements alimentaires. Y ont assisté des délégués de 19 États membres et d'une organisation membre, ainsi que des observateurs de trois organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport en tant qu'Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Cesar Wilson Martins da Rocha, Sous-Secrétaire chargé de la santé animale et végétale et de l'inspection au Ministère de l'agriculture, de l'élevage et des approvisionnements alimentaires, a ouvert la session. M Wilson a souligné l'importance des normes Codex, en particulier de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits, pour le commerce international et a encouragé les délégués à mettre définitivement au point la norme susmentionnée dans un esprit de consensus, avant de terminer en souhaitant aux participants des débats fructueux ainsi qu'un agréable séjour à Fortaleza.

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

3. La délégation de la Communauté européenne (CE) a présenté le document CRD 1 sur la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5 de l'Article II.5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

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

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

5. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que le document était présenté principalement pour information et qu'il n'avait donc pas à prendre de décision sur les questions qui étaient exposées, à l'exception toutefois d'une demande découlant du Comité du Codex sur les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) relative à « *L'utilisation des résultats d'analyse: plans d'échantillonnage, relation entre les résultats d'analyse, l'incertitude des mesures, les facteurs de récupération et les dispositions des normes Codex* » qu'il a décidé d'examiner au titre du point 5 de son ordre du jour intitulé « Autres questions ».

EXAMEN DES PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS DU CODEX À L'ÉTAPE 7

Projet de Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits (Point 3a de l'ordre du jour)³

6. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'à sa vingt-sixième session (juillet 2003) la Commission du Codex Alimentarius avait adopté l'avant-projet de Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits à l'étape 5 et l'avait avancé à l'étape 7 pour examen par le Groupe intergouvernemental spécial sans qu'il soit nécessaire de solliciter des observations supplémentaires. Toutefois, la Commission était convenue que de telles observations seraient nécessaires pour l'élaboration de valeurs Brix pour certains jus ou nectars de fruits (paragraphe 67 et 81). La Commission avait noté que d'importants progrès avaient été faits et

¹ CX/FJ 04/1, CRD 1 (Ordre du jour provisoire annoté et Répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres).

² CX/FJ 04/2.

³ CX/FJ 04/3 et observations soumises par l'Australie, le Brésil, le Canada, la Communauté européenne, les États-unis, la Russie et l'IFU (CX/FJ 04/3-Add.1); le Panama (CRD 4); et la Thaïlande (CRD 5).

que des décisions avaient été prises sur les principales sections de la norme et que le Groupe intergouvernemental aurait l'occasion de mettre le texte définitivement au point à sa prochaine session, de sorte qu'une norme unique puisse être présentée pour adoption finale par la Commission.

7. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté également qu'il lui faudrait examiner un certain nombre de questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que des Comités du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, sur l'étiquetage des denrées alimentaires et sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, respectivement, qui devaient approuver les sections de la norme relevant de leur compétence. Ces questions ont été examinées comme suit:

Eau de coco

8. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'à sa trente-sixième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (mars 2004) avait examiné l'inclusion de dispositions relatives aux additifs alimentaires autorisés dans l'« eau de coco » dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA). Toutefois, le Comité n'avait pas pu identifier la catégorie dans laquelle classer ce produit dans le Système de classification des denrées alimentaires de la NGAA, faute de quoi l'intégration de dispositions concernant l'« eau de coco » dans la NGAA serait problématique. Dans ces conditions, le Comité avait décidé de demander l'avis du Groupe intergouvernemental spécial sur la question de savoir s'il était possible de considérer que la définition du « jus de fruit » couvrait l'« eau de coco », ce qui permettrait d'inclure ce produit dans la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits.

9. Le Groupe intergouvernemental spécial a eu un échange de vues sur la définition de l'« eau de coco », compte tenu de la définition et des conditions énoncées dans la Norme générale pour les jus et nectars de fruits, afin de déterminer si l'« eau de coco » pouvait être considérée comme un « jus de fruit » et être couverte par conséquent par la Norme générale.

10. La délégation brésilienne a fait savoir au Groupe intergouvernemental que l'« eau de coco » était le liquide aqueux (endosperme liquide) contenu dans la coque (endosperme) de la noix de coco. L'« eau de coco » était extraite en coupant l'extrémité de la noix de coco, puis en soumettant le liquide ainsi extrait à un processus aseptique de stockage dans des citernes de formulation, de filtrage et de conditionnement. Le processus de filtrage visait à éliminer les résidus afin d'obtenir un liquide clair ou légèrement trouble qui était soumis à un processus thermique (UHT), puis conditionné dans des récipients en carton (tetra-pack) avec une durée de conservation maximale de neuf mois.

11. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que l'« eau de coco » était différente du « lait de coco »⁴ qui était l'émulsion d'endosperme de noix de coco haché dilué dans l'eau, les solides solubles en suspension étant distribués dans le produit. La délégation thaïlandaise a informé le Groupe intergouvernemental spécial que la « teneur en matière grasse » était le paramètre qualitatif appliqué au « lait de coco » par opposition à la « valeur Brix ». Le Groupe a noté également que la teneur minimale en jus de 25 pour cent citée dans l'annexe relative aux valeurs Brix était en fait la teneur minimale en « eau de coco » exigée pour préparer des nectars.

12. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu que l'« eau de coco » était conforme aux dispositions de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits. Plusieurs délégations ont noté que la définition du « jus de fruit » (Section 2.1.1.1) devrait alors être modifiée pour être applicable également à l'« eau de coco », dans la mesure où il s'agissait du jus obtenu par extraction de l'eau du fruit et non par expression de la chair de noix de coco. D'autres délégations ont déclaré qu'il ne serait pas judicieux d'amender cette section, qui résultait d'un compromis obtenu au sein du Groupe lors de sessions précédentes. Dans ces conditions, le Groupe intergouvernemental spécial a décidé d'insérer une note de bas de page correspondant au mot « noix de coco » dans l'annexe à la Norme générale pour préciser que le jus de ce fruit était l'« eau de coco » extraite de la noix de coco sans expression de la chair de noix de coco.

⁴ Norme Codex pour les produits aqueux à base de noix de coco – Lait de coco et crème de coco (CODEX STAN 240/2003).

Section 4 – Additifs alimentaires

13. À sa trente-sixième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) avait approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits, avec modification de la note de bas de page relative aux sulfites visant à limiter leur utilisation aux jus et aux nectars de fruits distribués en vrac et à certains jus et nectars de fruits tropicaux.

14. En prenant cette décision, le CCFAC: a) avait supprimé toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la procédure par étape (étapes 3 et 6) en vue de leur inclusion dans la NGAA pour les jus et nectars de fruits et leurs concentrés et b) avait recommandé à la Commission de supprimer les dispositions relatives aux additifs alimentaires autorisés dans les jus et les nectars de fruits et leurs concentrés qui figuraient déjà dans la NGAA, mais qui ne correspondaient pas aux dispositions relatives à la liste approuvée des additifs alimentaires de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits. À sa vingt-septième session (juillet 2004), la Commission avait approuvé cette décision.

15. Le Comité avait donc recommandé au Groupe intergouvernemental spécial de supprimer la liste des additifs alimentaires incluse dans la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits et de la remplacer par le texte ci-après: « *Les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires pour les catégories d'aliments 14.1.2.1 (jus de fruits), 14.1.2.3 (concentrés pour jus de fruits), 14.1.3.1 (nectars de fruits) et 14.1.3.3 (concentrés pour nectars de fruits) peuvent être utilisés dans les aliments visés par la présente norme* ».

16. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu, à propos de la section relative aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits, d'y faire référence à la NGAA en y insérant la déclaration générale proposée par le CCFAC. En prenant cette décision, le Groupe est convenu des amendements ci-après:

Sulfites

17. Le Groupe a noté que lorsque le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants avait approuvé, à sa trente-sixième session, les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits, il n'avait pas approuvé la note de bas de page sur l'utilisation des sulfites proposée par le Groupe spécial et libellée comme suit: « *Les sulfites devraient être utilisés lorsqu'il existe une nécessité technologique* » puisque, de toute façon, seuls des additifs alimentaires technologiquement justifiés étaient inclus dans la NGAA. Le Comité avait en fait modifié cette note pour qu'elle se lise comme suit: « *les sulfites ne devraient être utilisés que dans les jus et les nectars de fruits présentés en vrac et dans certains jus et nectars de fruits tropicaux* », de façon à préciser que l'utilisation de sulfites n'était autorisée que dans des cas spécifiques tels que les jus et les nectars de fruits vendus en vrac ou pour prévenir l'oxydation de certains jus ou nectars de fruits tropicaux, lorsque aucun autre moyen technologique adapté n'était disponible.

18. Plusieurs délégations ont déclaré que le libellé actuel était excessivement restrictif, dans la mesure où il excluait l'utilisation de sulfites comme antioxydants et ne correspondait pas à la pratique actuelle du secteur à l'échelle mondiale en ce qui concerne les jus et les nectars de fruits autres que les jus et les nectars de fruits tropicaux. Ces délégations ont déclaré que l'amendement introduit par le CCFAC ne reposait pas sur des considérations de sécurité, mais visait plutôt à préciser le sens de la note. Elles ont également indiqué qu'à l'origine, cette note représentait un compromis accepté par le Groupe intergouvernemental spécial sur un point pour lequel il était difficile de parvenir à un consensus.

19. D'autres délégations ont proposé de conserver la note de bas de page telle qu'approuvée par le CCFAC en l'élargissant aux sulfites utilisés dans les jus et les nectars de fruits autres que les jus et les nectars de fruits tropicaux. Ces délégations ont pris acte des questions de sécurité sanitaire posées par l'utilisation de sulfites.

20. Les délégations favorables à la suppression de la note ont indiqué que les problèmes de sécurité sanitaire posés par les sulfites pourraient être traités par le biais de l'étiquetage. Ces délégations ont indiqué qu'il ne serait pas possible d'élargir la portée de la note de bas de page, dans la mesure où plusieurs jus ou nectars de fruits et leurs mélanges pourraient être passés sous silence si l'on introduisait des noms spécifiques dans la note. Ces délégations ont également indiqué que, de toute façon, les sulfites relevaient de la législation nationale du pays importateur et que la note 6 stipulait déjà que les pays devaient appliquer leur propre législation en matière d'utilisation de sulfites.

21. Compte tenu de ce qui précède, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de supprimer la note 7 libellée comme suit: « *les sulfites ne devraient être utilisés que dans les jus et les nectars de fruits vendus en vrac et dans certains jus et nectars de fruits tropicaux* » et d'en informer le CCFAC afin qu'il apporte les modifications correspondantes concernant les sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539) dans les catégories d'aliments 14.1.2.1 (jus de fruits), 14.1.2.3 (concentrés pour jus de fruits), 14.1.3.1 (nectars de fruits) et 14.1.3.3 (concentrés pour nectars de fruits) de la NGAA.

Amendement aux Sections 2.1.4 Purée de fruits et 2.1.5 Concentré de purée de fruits

22. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que les dispositions de la NGAA concernant les purées de fruits n'étaient pas identiques à celles concernant les purées de fruits destinées à la production de jus et de nectars de fruits figurant dans la Norme générale pour les jus et nectars de fruits. La raison en était que le Codex, par l'intermédiaire du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, avait élaboré des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour certaines purées de fruits, comme *la Norme pour les marrons en conserve et la purée de marrons* (CODEX STAN 145-1985) qui étaient applicables aux purées de fruits vendues comme telles et non pour transformation ultérieure.

23. Le Groupe intergouvernemental spécial est donc convenu de remanier la description de la « purée de fruits » et du « concentré de purée de fruits » dans les sections 2.1.4 et 2.1.5 de la Norme générale, afin de préciser que ces purées étaient destinées à la production de jus et de nectars de fruits (concentrés). Cette approche éviterait toute confusion avec les catégories d'aliments de la NGAA correspondant aux purées de fruits vendues comme telles. À cet égard, le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'en règle générale, la plupart du temps, le système de classement des aliments de la NGAA était valable pour les aliments vendus directement au consommateur.

24. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté, en outre, qu'il ne serait pas nécessaire de modifier le système de classement des denrées alimentaires en introduisant une nouvelle sous-catégorie pour les (concentrés de) purées de fruits destinées à la production de jus et nectars de fruits (concentrés), puisque ces purées n'étaient destinées qu'à une transformation ultérieure en jus et nectars de fruits (concentrés) identifiés dans les catégories 14.1.2.1 (jus de fruits), 14.1.2.3 (concentrés pour jus de fruits), 14.1.3.1 (nectars de fruits) et 14.1.3.3 (concentrés pour nectars de fruits) qui étaient visées par la déclaration générale recommandée par le CCFAC (voir par. 15), laquelle précisait que seuls les additifs autorisés dans ces catégories d'aliments convenaient pour les jus et les nectars de fruits.

Section 4.8 – Auxiliaires technologiques (ancienne Section 5)

Polydiméthylsiloxane

25. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'à sa trente-sixième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants avait approuvé les dispositions relatives aux auxiliaires technologiques de la Norme générale pour les jus et nectars de fruits, à l'exception du polydiméthylsiloxane qui avait été renvoyé au Groupe intergouvernemental spécial pour que celui-ci précise si sa fonction technologique était liée à une utilisation en tant qu'additif alimentaire ou en tant qu'auxiliaire technologique.

26. Le Groupe intergouvernemental spécial a débattu la question de savoir si le polydiméthylsiloxane, à une concentration maximale de 10 mg/l, devait être considéré comme un additif alimentaire ou comme un auxiliaire technologique. Un certain nombre de délégations ont été d'avis que le polydiméthylsiloxane était un auxiliaire technologique plutôt qu'un additif alimentaire et ont appuyé son maintien dans la section relative aux auxiliaires technologiques de la Norme générale. D'autres délégations ont estimé, au contraire, que cette substance devait être considérée comme un additif alimentaire et incluse dans la section relative aux additifs alimentaires conformément à la NGAA.

27. Les délégations favorables au maintien du polydiméthylsiloxane dans la liste des auxiliaires technologiques ont indiqué que cette substance était utilisée pour prévenir la formation de mousse pendant la transformation (pompage, concentration, remplissage, emballage) et que la quantité de résidus restant après la transformation n'avait pas d'effet technologique sur le produit final. Par conséquent, vu son utilisation, le polydiméthylsiloxane correspondait à la définition d'un auxiliaire technologique figurant dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius⁵. Qui plus est, dans la mesure où les auxiliaires technologiques n'étaient pas obligatoirement indiqués sur l'étiquetage⁶, l'introduction d'exigences en matière d'étiquetage pour le polydiméthylsiloxane impliquerait un changement important dans les pratiques actuelles du secteur. Ces délégations ont rappelé qu'à sa troisième session le Groupe intergouvernemental spécial était déjà convenu de considérer le polydiméthylsiloxane comme auxiliaire technologique pour les produits visés par cette Norme générale⁷. Elles ont reconnu que, même si le polydiméthylsiloxane pouvait être considéré à la fois comme un auxiliaire technologique et comme un additif alimentaire, cette dernière possibilité tenait à d'autres caractéristiques technologiques qui étaient celles d'un agent antiagglutinant, mais pas d'un agent antimoussant. Pour mieux tenir compte de l'utilisation du polydiméthylsiloxane comme auxiliaire technologique, ces délégations ont proposé son utilisation dans les limites des BPF, avec une limite maximale de résidus dans le produit final de 10 mg/l.

28. Les délégations estimant que le polydiméthylsiloxane devait être considéré comme un additif alimentaire ont rappelé que le CCFAC avait déjà identifié cette substance comme additif alimentaire dans la NGAA⁵ en l'autorisant pour la catégorie 14.1.2 Jus de fruits et de légumes à une concentration maximale de 10 mg/kg. Elles ont noté que la définition des additifs alimentaires mentionnait également leur ajout pour la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le conditionnement, le transport, etc. afin d'obtenir un effet technologique sur le produit final. À cet égard, elles ont indiqué que la plupart des auxiliaires technologiques énumérés dans la Norme générale étaient éliminés après transformation, tandis que le polydiméthylsiloxane restait dans le produit à des concentrations qui pouvaient encore avoir un effet technologique sur le produit final et que, si tel était le cas, il devait être déclaré sur l'étiquette. Par conséquent, l'utilisation du polydiméthylsiloxane correspondait aussi à la définition de l'additif alimentaire donnée dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius⁵. Dans ces conditions, ces délégations ont proposé de demander au CCFAC de fournir des précisions sur l'utilisation de cette substance à la concentration proposée dans la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que le CCFAC avait demandé des précisions sur la question de savoir si la fonction technologique de cette substance était liée à son utilisation en tant qu'additif alimentaire ou en tant qu'auxiliaire technologique, puisque l'expertise technique nécessaire pour identifier les additifs alimentaires justifiés sur le plan technologique dans un produit donné résidait dans les comités de produits du Codex.

29. Afin de parvenir à un compromis, plusieurs délégations ont proposé de distinguer entre l'utilisation du polydiméthylsiloxane comme auxiliaire technologique, avec l'effet fonctionnel d'un agent antimoussant au stade de la production du produit, c'est-à-dire du pompage, de la concentration, etc., et son utilisation comme additif

⁵ Définitions aux fins du Codex Alimentarius, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, treizième édition, pages 47 à 52. Voir aussi Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), Section 2 – Terminologie et Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1985-Rev. 2-1999), Terminologie utilisée dans la NGAA, point a).

⁶ Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, auxiliaires technologiques et transfert d'additifs alimentaires, Section 4.2.4.2.

⁷ ALINORM 03/39, par. 35.

alimentaire, avec l'effet fonctionnel d'un agent antimoussant lorsqu'il est associé au produit final au stade du remplissage ou du conditionnement. Il a donc été proposé de considérer le polydiméthylsiloxane comme un agent antimoussant dans les deux cas, qu'il soit utilisé comme auxiliaire technologique, avec une concentration maximale de 10 mg/l et une limite maximale de résidus égale ou inférieure à 10 mg/l ou comme additif alimentaire, à une concentration maximale égale ou supérieure à 10 mg/l. On a noté, toutefois, qu'il n'existait pas de méthode permettant de distinguer les deux utilisations de la substance dans le produit final et que, dans tous les cas, le mot « transformation » couvrirait toute la chaîne de production, puisque le remplissage, le conditionnement et le transport faisaient partie de la « transformation » du produit.

30. Le Groupe intergouvernemental spécial a confirmé sa décision prise à sa troisième session tendant à ce que le polydiméthylsiloxane soit considéré comme un auxiliaire technologique aux fins de la Norme générale, avec une utilisation maximale correspondant aux BPF et une limite maximale de résidus dans le produit final inférieure ou égale à 10 mg/l, et a demandé au CCFAC de retirer le polydiméthylsiloxane de la NGAA pour les additifs alimentaires pour les catégories d'aliments relevant de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits. La délégation de la CE a exprimé des réserves quant à ces décisions.

Allergénicité de certains auxiliaires technologiques – Caséinates de sodium et de potassium/ichtyocolle

31. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'au moment d'adopter la Norme générale à sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius était convenue d'inclure les caséinates de sodium et de potassium dans la liste des auxiliaires technologiques⁸.

32. Plusieurs délégations ont indiqué que ces caséinates de sodium et de potassium, ainsi que l'ichtyocolle, pouvaient poser des problèmes d'allergénicité et devraient donc être supprimés de la liste des auxiliaires technologiques ou devraient faire l'objet d'exigences en matière d'étiquetage, conformément aux sections 4.2.1.4 (Étiquetage obligatoire dans la liste des ingrédients pour les aliments et les ingrédients alimentaires susceptibles de provoquer une hypersensibilité) et 4.2.4 (Auxiliaires technologiques et transfert d'additifs alimentaires – non-applicabilité de l'exemption de déclaration parmi les ingrédients des auxiliaires technologiques) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

33. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de supprimer ces trois substances de la liste des auxiliaires technologiques. L'ichtyocolle ayant été approuvée par le CCFAC à sa trente-sixième session, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu d'informer le Comité de ce changement afin qu'il prenne les mesures nécessaires. Qui plus est, le Groupe est convenu que si la Commission envisageait d'inclure l'ichtyocolle ou les caséinates de sodium et de potassium dans la Norme générale, la déclaration suivante devrait figurer sous forme de note de bas de page pour ces substances:

« Ces auxiliaires technologiques doivent être utilisés en tenant compte de leur potentiel allergène. En cas de transfert dans le produit fini, ces auxiliaires technologiques doivent faire l'objet d'une déclaration d'ingrédients, conformément aux sections 4.2.1.4 et 4.2.4 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ».

34. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu également de conserver la section relative aux auxiliaires technologiques de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits et a demandé au CCFAC de supprimer du Répertoire des auxiliaires technologiques ceux qui ne répondaient pas aux dispositions relatives aux auxiliaires technologiques approuvés figurant dans la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits, afin d'harmoniser les deux textes Codex.

35. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que, même si le Répertoire des auxiliaires technologiques était fondamentalement une « liste » visant à rassembler des informations sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques ou dont la sécurité devrait être évaluée par le JECFA et ne visait nullement à établir

⁸ ALINORM 03/41, par. 86 à 89.

une liste positive d'auxiliaires technologiques, il avait été adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa dix-huitième session (1989) en tant que CAC-MISC 3 et constituait de ce fait un document officiel du Codex.

Section 5 - Contaminants (*ancienne Section 6*)

36. Le Groupe intergouvernemental spécial a rappelé qu'à sa dernière session, il était convenu de remplacer « pour ces produits » par « pour les fruits respectifs », car les limites maximales de résidus de pesticides ne s'appliquaient pas aux produits visés par la Norme, mais à certains produits agricoles seulement (les fruits et les légumes frais, par exemple).

37. Toutefois, le Groupe, notant que la Commission du Codex Alimentarius avait fixé des limites maximales de résidus de pesticides pour un certain nombre de jus de fruits, est convenu de réintroduire l'expression « pour ces produits » plutôt que « pour les fruits respectifs », formule qui correspondait davantage au langage utilisé dans les normes de produits du Codex pour ce type de disposition.

38. Qui plus est, le Groupe intergouvernemental spécial a divisé la section en deux sous-sections: 5.1 Résidus de pesticides et 5.2 Contaminants, conformément au Plan de présentation des normes Codex de produits⁹ et a appliqué les formules normalisées à la section 5.2 également, à des fins d'harmonisation avec les autres normes de produits du Codex.

Section 7 – Étiquetage (*ancienne Section 8*)

39. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'à sa trente-deuxième session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (avril 2004) avait examiné les dispositions relatives à l'étiquetage de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits en vue de les approuver. Le Comité avait approuvé ces dispositions, à l'exception des sections ci-après:

Section 7.1.1.7 – Étiquetage des mélanges de jus/nectars de fruits

40. Le Comité n'avait pas approuvé la section 7.1.1.7, n'étant pas d'accord avec la suppression du premier paragraphe relatif à l'utilisation du terme « mélange » dans le nom du produit pour les mélanges de jus/nectars de fruits.

41. Le Groupe intergouvernemental spécial a pris acte des vues divergentes sur ces sections. Certaines délégations ont estimé que le premier paragraphe de la section était redondant par rapport aux sections pertinentes 4.1.1 et 4.1.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. D'autres délégations ont été d'avis que les deux paragraphes étaient complémentaires et ont proposé d'adopter un autre libellé les associant afin de rendre cette disposition plus claire.

42. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu d'amender la section afin d'introduire davantage de souplesse, tout en conservant le principe de l'établissement d'une liste des fruits constituant le mélange de jus/nectars de fruits par ordre décroissant d'importance. Certaines délégations ont contesté ce concept dans la mesure où la section 4.2.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées préemballées contenait déjà des dispositions concernant l'étiquetage obligatoire des ingrédients dans l'ordre décroissant de proportion. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que les dispositions de ce paragraphe ne concernaient pas la liste des ingrédients, mais le nom du produit qui devrait aussi inclure le nom des fruits par ordre décroissant de proportion, si les fruits étaient mentionnés individuellement dans le nom du produit, afin d'éviter d'induire les consommateurs en erreur à propos de la proportion de tel ou tel fruit dans le produit.

⁹ Manuel de procédure du Codex Alimentarius, treizième édition, p. 91.

Section 7.1.2.2 – Avertissement accompagnant le nom des jus ou nectars de fruits sucrés avec des additifs alimentaires servant d'édulcorants qui peuvent provoquer une hypersensibilité

43. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de modifier cette section conformément à la décision prise à la section 4 - Additifs alimentaires de faire référence à la NGAA. À cette fin, il a remplacé l'expression « édulcorants énumérés à la section 4.7 » par l'expression « additifs alimentaires utilisés comme édulcorants » afin qu'il soit clair que le mot « édulcorants » ne s'applique qu'à des additifs alimentaires utilisés comme édulcorants pour remplacer les sucres.

44. Qui plus est, le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'à sa trente-deuxième session, le CCFL n'avait pas approuvé cette section parce que la délégation indienne avait demandé que le nom des additifs alimentaires utilisés comme édulcorants figure à côté du nom du jus ou du nectar de fruits, accompagné de la déclaration « *décommandé aux enfants et aux personnes atteintes de phénylcétonurie* ».

45. Le Groupe intergouvernemental spécial a rappelé que cette section avait été longuement examinée avant d'être adoptée à sa troisième session. Il a indiqué que le problème soulevé à la section 7.1.2.2 était déjà couvert par la section 4.2.2.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Toutefois, pour répondre aux préoccupations de l'Inde, dont la législation nationale n'autorisait pas l'utilisation d'édulcorants artificiels, le Groupe intergouvernemental spécial a estimé que l'Inde pourrait distinguer les nectars de fruits contenant des additifs alimentaires servant d'édulcorants des autres nectars de fruits grâce à la mention d'étiquetage (contient des édulcorants) prévue dans cette section. Par conséquent, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de ne pas rouvrir le débat sur ce point et de ne pas modifier cette section.

Section 7.1.2.8 – Représentation graphique sur l'étiquette

46. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'à sa trente-deuxième session, le CCFL n'avait pas approuvé la section 7.1.2.8 parce que la délégation indienne avait demandé que cette section soit modifiée pour éviter d'induire les consommateurs en erreur quant aux fruits utilisés pour la fabrication du jus ou du nectar de fruits et à leur représentation graphique sur l'étiquette.

47. Le Groupe intergouvernemental spécial a rappelé que cette section avait été longuement débattue avant d'être adoptée à sa troisième session. Toutefois, pour préciser encore la disposition et pour tenir compte des préoccupations de l'Inde, le Groupe a amendé le texte en introduisant l'expression « *en ce qui concerne le fruit ainsi illustré* » à la fin du paragraphe.

Section 7.1.2.11 – Note de bas de page relative à la pulpe et aux cellules ajoutées

48. Le Groupe est convenu de ne pas modifier cette section dans la mesure où la note 2 de la section 2.1.1 précisait déjà que pour les agrumes, la pulpe et les cellules ajoutées étaient les sacs de jus provenant de l'endocarpe.

49. La délégation de la Fédération de Russie a proposé de supprimer complètement la section 7.1.2.11, l'expression « normalement contenu » n'ayant pas été débattue, ni numériquement définie, ce qui pouvait entraîner des ambiguïtés et des interprétations divergentes en ce qui concerne la production, le commerce et le contrôle de qualité. Dans ces conditions, cette section ne pouvait pas être considérée comme une exigence d'étiquetage. Toutefois, le Groupe intergouvernemental spécial a réitéré sa décision précédente de ne pas modifier cette section.

Section 8 – Méthodes d’analyse et d’échantillonnage (ancienne Section 9)***Approbation des méthodes d’analyse citées dans la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits***

50. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu’à sa vingt-cinquième session (mars 2004)¹⁰, le Comité du Codex sur les méthodes d’analyse et d’échantillonnage avait décidé que les méthodes d’analyse visant à vérifier la qualité et l’authenticité seraient citées avec la mention « provisoirement approuvées » en attendant l’établissement de valeurs numériques par le Groupe intergouvernemental spécial.

51. Plusieurs délégations ont jugé nécessaire d’inclure dans la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits la liste des méthodes d’analyse permettant de vérifier la qualité et l’authenticité. Ces délégations ont fait observer que la Norme générale visait des produits obtenus à partir du jus/nectar d’un seul fruit ou de mélanges de jus/nectars de fruits, ainsi que des jus de fruits obtenus à partir de concentré, des nectars, des concentrés de jus de fruits et des concentrés de purée de fruits et que pour chaque analyte il existait par conséquent un grand nombre de valeurs applicables. Qui plus est, la valeur « correcte » d’un analyte pour un produit particulier pouvait varier selon le ou les fruits utilisés pour obtenir le jus de fruits ou le mélange de jus de fruits, la source géographique du ou des fruits, la variété ou le cultivar utilisé, les méthodes d’extraction et de transformation du jus de fruits, les conditions de culture, etc. Compte tenu de ces difficultés, ainsi que du manque de données et de temps, il n’était pas possible d’établir de valeur numérique individuelle pour chaque méthode et chacun des produits visés par la Norme générale, ni de mettre au point une valeur « générale » qui pourrait être appliquée à tous les produits et qui permettrait de déterminer la qualité et l’authenticité.

52. D’autres délégations ont proposé de se référer au *Code d’usages pour l’évaluation des jus de fruits et de légumes de l’Association des fabricants de jus et de nectars de fruits et de légumes de l’Union européenne* (Code d’usages AIJN) qui citait des valeurs numériques pour la qualité et l’authenticité d’un certain nombre de jus de fruits qui correspondaient également aux méthodes d’analyse provisoirement approuvées par le CCMAS. Toutefois, cette proposition n’a pas été acceptée par le Groupe, dans la mesure où certaines délégations n’avaient pas eu l’occasion d’étudier les valeurs proposées, qui risquaient de ne pas être représentatives de la production mondiale, et n’étaient pas au courant de la teneur du Code.

53. Plusieurs délégations ont suggéré de modifier la section 3.4 relative à l’authenticité afin d’indiquer que les méthodes relatives à la vérification de la composition, de la qualité et de l’authenticité doivent prendre pour référence le fruit authentique du même type, provenant de la même région, compte dûment tenu des variations normales attribuables à la transformation. D’autres délégations ont proposé de lier la détermination de l’authenticité aux valeurs établies dans les législations nationales, le cas échéant. Le Groupe intergouvernemental spécial n’a pas pu se mettre d’accord sur ces propositions et a décidé par conséquent de ne pas modifier cette section.

54. Le Groupe intergouvernemental spécial a rappelé que la liste des méthodes avait été établie en fonction des orientations données par le CCMAS à propos de l’approche fondée sur des critères comme la reproductibilité, la répétabilité et la valeur HORRAT. Le Groupe a également examiné les *Recommandations relatives à une liste de contrôle des informations requises pour évaluer les méthodes d’analyse soumises au Comité du Codex sur les méthodes d’analyse et d’échantillonnage pour confirmation*, telles qu’elles figuraient dans le volume 13, et a estimé que la directive avait été énoncée comme demandé à la section 1.1.4 de la liste susmentionnée qui indiquait la limite entre un produit acceptable et un produit inacceptable. Le Groupe a noté que la section 1.1.4 de la liste de contrôle précisait les exigences concernant l’analyte ou la propriété spécifique énoncées à la section 1.1.3. Par conséquent, les exigences mentionnées aux sections 1.1.3 et 1.1.4 de la liste étaient respectées dans les sections 3.2 et 3.3 de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits qui déclaraient que le produit acceptable était le fruit à partir duquel le jus avait été obtenu.

¹⁰ ALINORM 04/27/23, par. 85 à 91.

55. Le Groupe a conclu qu'il n'était ni commode, ni faisable d'établir des valeurs analytiques numériques pleinement acceptables en ce qui concernait la qualité et l'authenticité, qui correspondent aux méthodes d'analyse « provisoirement approuvées » à court terme. Il a été d'avis qu'il répondait aux exigences de la liste de contrôle en donnant des valeurs indicatives plutôt que des valeurs numériques spécifiques. Le Groupe a donc demandé au CCMAS d'approuver les méthodes.

56. Toutefois, si le CCMAS n'approuvait pas les méthodes, le Groupe demanderait au Comité de maintenir la liste des méthodes provisoirement approuvées dans la Norme jusqu'à ce que des données suffisantes soient disponibles pour convenir de valeurs numériques. Le Groupe a noté que ceci prendrait sans doute un certain temps. Enfin, le Groupe a vivement souhaité que la liste des méthodes soit publiée dans la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits.

Applicabilité des méthodes d'analyse des additifs alimentaires qui sont des constituants intrinsèques des jus et des nectars de fruits

57. Le Groupe intergouvernemental spécial a pris note de la demande du CCMAS tendant à ce qu'il détermine l'applicabilité des méthodes d'analyse des additifs alimentaires qui sont aussi des constituants intrinsèques des jus et des nectars de fruits. Le Groupe est convenu que les méthodes d'analyse des additifs acides organiques approuvées par le CCMAS visaient uniquement à déterminer les valeurs totales de l'additif dans le jus de fruits. Une ou plusieurs autres méthodes pourraient être nécessaires pour déterminer si le constituant, par exemple un acide organique, avait été ajouté ou s'il s'agissait uniquement d'un constituant naturellement présent. Ces additifs pouvaient être analysés par des méthodes utilisées normalement pour déterminer l'authenticité des jus, telles que les méthodes isotopes ou enzymatiques. Ainsi, les acides organiques ajoutés à un jus de fruits pouvaient être détectés par la présence d'un énantiomère spécifique de l'acide organique à un niveau différent du mélange racémique. À cause des limitations inhérentes aux méthodes d'analyse, les limites de détection ou la précision pouvant différer selon les méthodes, il était parfois impossible de détecter des niveaux très faibles d'additifs ajoutés à des fins commerciales.

Poids et mesures

58. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que la présentation type des normes de produits du Codex incluait des dispositions sur les poids et mesures qui utilisaient normalement un langage normalisé, avec les exceptions nécessaires pour tenir compte de la nature du produit. Le Groupe a noté également que les normes individuelles pour les jus et nectars de fruits actuellement en vigueur (volume 6 du Codex Alimentarius) comportaient une section sur les poids et mesures, avec des dispositions relatives au remplissage minimal.

59. Le Groupe intergouvernemental spécial a eu un échange de vues sur l'opportunité d'inclure des dispositions relatives aux poids et aux mesures dans la Norme générale, notamment en ce qui concerne le remplissage minimal. On a noté que les dispositions relatives au remplissage minimal étaient en général utilisées pour éviter des pratiques frauduleuses concernant l'indication de la quantité nette de produits contenue dans le récipient destiné au consommateur final. On a noté également que, dans le cas des jus de fruits (non concentrés ou concentrés), l'exigence d'un remplissage à 90 pour cent du récipient (souple ou rigide) ne pouvait pas être respectée dans tous les cas, compte tenu de la nature de certains jus ou nectars et/ou de la technique de conditionnement utilisée et qu'une telle disposition risquait d'entraver la recherche de nouveaux matériaux d'emballage pour la mise sur le marché des produits visés par la Norme générale. On a noté également que la quantité nette de produit dans les emballages, qu'ils soient ou non destinés à la vente au détail, était déjà traitée par le biais des dispositions relatives à l'étiquetage.

60. Le Groupe intergouvernemental spécial, faute de parvenir à un consensus sur le libellé de cette section, est convenu qu'aucune disposition relative aux poids et aux mesures (au remplissage minimal) ne figurerait dans la Norme générale pour les jus et nectars de fruits.

Appendice à la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits

Présentation de l'Appendice

61. Le Groupe intergouvernemental spécial a débattu de la présentation du tableau figurant en appendice à la Norme qui énumère les valeurs Brix minimales dans l'ordre alphabétique des noms botaniques, par opposition aux noms courants. Le Groupe a noté qu'à sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius était convenue de modifier l'ordre des colonnes qui, précédemment, commençaient par les noms courants.

62. Plusieurs délégations ont indiqué que les principaux utilisateurs de cette Norme seraient les négociants, ainsi que les employés d'usine et le personnel de laboratoire qui, bien souvent, ne connaissaient pas les noms scientifiques et ont donc proposé d'énumérer les fruits dans l'ordre alphabétique de leurs noms courants, comme cela avait été fait dans l'Annexe II au document ALINORM 03/39A. Ces délégations ont indiqué que cette règle s'appliquerait aux versions espagnole et française, dans lesquelles les noms de fruits figureraient dans l'ordre alphabétique espagnol ou français. Elles ont aussi proposé une autre solution consistant à diviser en deux l'appendice, avec un tableau énumérant les fruits dans l'ordre alphabétique de leur nom botanique et l'autre dans l'ordre alphabétique de leur nom courant, de façon à faciliter l'utilisation de l'appendice.

63. D'autres délégations ont déclaré que si les fruits étaient énumérés dans l'ordre alphabétique de leur nom courant dans les différentes langues, les différentes versions linguistiques seraient disparates. D'autres se sont prononcés en faveur du tableau actuel qui énumère les fruits dans l'ordre alphabétique de leur nom botanique, ce qui permettait à tous les utilisateurs de la Norme générale d'utiliser un langage commun.

64. Le Groupe intergouvernemental spécial a décidé de conserver le tableau dans son état actuel, c'est-à-dire tel qu'adopté par la Commission à sa vingt-sixième session où les fruits sont énumérés dans l'ordre alphabétique de leur nom botanique et de les accompagner de leur nom courant dans les langues officielles de la Commission du Codex Alimentarius.

Amendements à l'appendice

65. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté l'absence de certains noms botaniques ou bien des doubles emplois, des erreurs typographiques ou des incohérences dans les noms botaniques et est convenu de les corriger comme proposé par l'observateur de l'IFU. Il est convenu, en outre, de modifier l'entrée pour *Musa species* et pour certains bananes plantains telles que *Musa acuminata* et *Musa paradisiaca*, qui étaient utilisées pour la fabrication de nectars de fruits et a décidé que le nom courant dans la version espagnole inclurait «*platano*» qui était synonyme de *banana* dans certains pays hispanophones. À cet égard, le Groupe intergouvernemental spécial a également inclus la traduction en espagnol et en français de certains noms courants pour lesquels seul le nom anglais figurait dans le tableau.

66. Le Groupe intergouvernemental spécial a ajouté une note de bas de page au titre pour préciser la définition et la méthode de détermination de la valeur Brix et est convenu que la valeur Brix minimale devrait être déterminée à 20°C pour tous les jus et nectars de fruits. De ce fait, la note de bas de page relative à la correction de l'acidité a été modifiée en conséquence. À cet égard, le Groupe est convenu de préciser que la correction de l'acidité devrait être déterminée par la méthode d'acidité totale, comme indiqué dans la section relative aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

PROJET DE VALEUR BRIX MINIMALE POUR LES JUS DE FRUITS RECONSTITUES ET LES PUREES DE FRUITS RECONSTITUEES ET TENEUR MINIMALE EN JUS ET/OU PULPE DES NECTARS DE FRUITS (% V/V) - RAISIN, GOYAVE, MANDARINE/TANGERINE, MANGUE, FRUIT DE LA PASSION ET TAMARIN (Point 3 b) de l'ordre du jour)¹¹

67. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'à sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté les valeurs Brix minimales susmentionnées pour les jus reconstitués et les purées de fruits reconstitués et la teneur minimale en jus et/ou pulpe des nectars de fruits - fruit de la passion, goyave, mandarine, tangerine, mangue, raisin, tamarin à l'étape 5 et les avaient avancées à l'étape 6 pour distribution, observations et examen par le Groupe intergouvernemental spécial à sa prochaine session.

Observations générales

68. La délégation de la CE a appelé l'attention du Groupe intergouvernemental spécial sur le fait que la méthode de calcul des valeurs Brix proposée n'était qu'un instrument visant à faciliter le débat sur l'établissement de valeurs Brix minimales et que d'autres paramètres, tels que la palatabilité et les pratiques du secteur, devraient être pris en compte pour établir la valeur définitive.

69. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que, pour certains jus de fruits, il manquait des données qui auraient dû être communiquées par les principaux pays producteurs. Il a constaté, également, que la demande d'observations figurant dans la lettre circulaire CL 2003/38-FJ avait été distribuée longtemps avant la session de façon que les membres et les observateurs du Codex puissent envoyer leur observations à temps pour la présente session. La délégation brésilienne avait préparé des tableaux (CRD 9) avec des données transmises par plusieurs pays représentant les principaux producteurs du fruit utilisé pour la fabrication du jus. Les valeurs Brix moyennes ont été pondérées sur la base des quantités soumises par ces pays afin de faciliter le débat sur les valeurs Brix.

Raisin

70. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de conserver la valeur Brix minimale de 16,0 comme proposé à sa troisième session et confirmé par le formulaire de calcul utilisé pour déterminer la valeur Brix moyenne internationale pour le jus de raisin. Il a été noté que cette valeur assurerait une palatabilité optimale du produit.

71. Le Groupe intergouvernemental spécial est également convenu que la teneur minimale en jus et/ou pulpe des nectars de raisin devrait être de 50 pour cent.

Goyave

72. Plusieurs chiffres allant de 7,5 à 9,5 ont été proposés par différentes délégations sur la base des pratiques agro-industrielles et commerciales. Plusieurs délégations ont demandé si les données sur les valeurs Brix minimales pour le jus de goyave provenaient de goyaves blanches ou rouges. La délégation brésilienne a indiqué que les valeurs Brix variaient selon qu'il s'agissait de goyaves rouges ou blanches et que la production brésilienne provenait de goyaves rouges. La délégation a indiqué que la valeur Brix minimale ne devrait pas être inférieure à 8,00 afin de ne pas compromettre la palatabilité du produit.

73. Plusieurs délégations ont indiqué que leur production de jus de goyave présentait une valeur Brix minimale inférieure, se situant entre 7,00-8,00, et se sont prononcées en faveur de la fixation d'une valeur Brix minimale de 8,00 qui garantissait la palatabilité du produit.

¹¹ CL 2003/38-FJ, Annexe I et observations soumises par l'Afrique du Sud, l'Australie, le Brésil, Cuba, les États-Unis, l'Indonésie, l'Iran, le Japon, la Thaïlande et l'Uruguay (CX/FJ 04/4); Portugal, République slovaque et Venezuela (CX/FJ 04/4-Add.1); CE (CRD 2); États-Unis (CRD 3); Chili (CRD 7); et CRD 9 (tableaux de calcul des valeurs Brix).

74. Comme solution de compromis, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de fixer la valeur Brix minimale à 8,5. La délégation cubaine a exprimé des réserves à propos de cette décision.

Mandarine/tangerine

75. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'il n'existait qu'un petit nombre de variétés de ce produit et qu'habituellement, les variétés précoces présentaient une valeur Brix inférieure à celle des variétés plus tardives.

76. Le Groupe est convenu que pour assurer une palatabilité raisonnable, la valeur Brix minimale devrait être fixée à 11,8.

Mangue

77. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'il existait de nombreuses variétés de mangue et que les valeurs Brix naturelles se situaient entre 11,0 et 16,0. Le Groupe a noté qu'un produit avec une valeur Brix de 14,00 était ce qu'on pouvait obtenir de mieux du point de vue de la palatabilité et des technologies de production. Plusieurs délégations ont indiqué qu'il faudrait aussi tenir compte de la valeur calorique lorsqu'on fixait des valeurs Brix car les produits à forte teneur en sucre pouvaient inciter les consommateurs à ne plus acheter de jus ou de nectars de fruits et à les remplacer par des produits allégés comme les boissons aux fruits.

78. Pour tenir compte des besoins d'autres États membres, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu que la valeur Brix minimale devrait être fixée à 13,5 pour garantir une palatabilité raisonnable du produit.

Fruit de la passion

79. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que la production provenait essentiellement du fruit de la passion jaune. Il est convenu que la valeur Brix minimale devrait être fixée à 12,0.

Tamarin

80. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de conserver la valeur Brix minimale actuelle de 13,00 comme proposé à sa troisième session.

AVANT-PROJET DE VALEUR BRIX MINIMALE POUR LES JUS RECONSTITUES ET LES PUREES DE FRUITS RECONSTITUEES ET TENEUR MINIMALE EN JUS ET/OU PULPE DES NECTARS DE FRUITS (% V/V) – LIME, CITRON, ORANGE ET ANANAS (Point 4a de l'ordre du jour)¹²

81. À sa troisième session, le Groupe intergouvernemental spécial n'avait pas réussi à décider d'une valeur Brix minimale provisoire pour le jus d'orange, ni à établir de valeurs Brix minimales pour les jus de citron, de lime et d'ananas. Il avait donc décidé de reporter le débat à ce sujet à sa session suivante. En prenant cette décision, le Groupe intergouvernemental spécial était convenu de les étudier séparément et de les distribuer pour observations à l'étape 3 en vue de leur examen à sa session suivante.

¹² CL 2003/38-FJ, Annexe II et observations soumises par l'Afrique du Sud, l'Australie, le Brésil, Cuba, les États-Unis, l'Indonésie, l'Iran, le Japon, la Thaïlande et l'Uruguay (CX/FJ 04/5); Israël, Portugal, République slovaque et Venezuela (CX/FJ 04/5-Add.1); CE (CRD 2); États-Unis (CRD 3); Costa Rica (CRD 6); Chili (CRD 7); États-Unis (CRD 8) et CRD 9 (tableau de calcul des valeurs Brix).

Citron et lime

82. Plusieurs délégations ont indiqué que le paramètre utilisé pour le commerce international des jus de lime et de citron était l'acidité et non pas la valeur Brix minimale. La délégation des États-Unis a proposé une valeur de 4,5 pour cent pour les jus de lime et de citron, tandis que la délégation brésilienne proposait une valeur de 5,5 pour cent pour les mêmes jus. La délégation des États-Unis a indiqué qu'elle pourrait accepter une acidité de 5 pour cent pour le jus de lime, mais qu'il fallait conserver une acidité de 4,5 pour cent pour le jus de citron qui était couramment utilisée au niveau international. Qui plus est, le pourcentage de jus de citron était calculé sur la base de ce chiffre. La délégation a également indiqué que modifier cette valeur pourrait entraver le commerce international du jus de citron.

83. Un certain nombre de délégations se sont étonnées de cette proposition, dans la mesure où la lettre circulaire CL 2003/38-FJ demandait aux États membres et aux observateurs du Codex de soumettre des données sur les valeurs Brix minimales et non pas sur l'acidité des jus de lime et de citron. Ces délégations ont rappelé que la question avait déjà été débattue à la troisième session du Groupe, sans qu'aucune décision ne soit prise et sans qu'aucune indication à ce sujet ne figure dans le rapport de la session. Ces délégations ont indiqué que, d'après les valeurs communiquées par plusieurs pays en réponse à la lettre circulaire CL 2003/38-FJ, la valeur Brix minimale devrait être fixée à 8,0.

84. Le Groupe intergouvernemental spécial a examiné une proposition de compromis tendant à introduire l'acidité et la valeur Brix minimale équivalente pour les jus de lime et de citron, à savoir 5 pour cent d'acidité et 8,0 comme valeur Brix minimale pour les jus de lime et de citron. Toutefois, on a noté que l'introduction dans la Norme générale de deux paramètres différents pour les mêmes produits compliquerait la tâche des organismes nationaux chargés de faire appliquer les réglementations, dans la mesure où ces deux valeurs n'étaient pas exactement équivalentes. Il a été noté que l'acidité recommandée pour les jus de lime et de citron devrait refléter les pratiques actuelles du commerce international correspondant aux normes Codex pour éviter toute confusion sur le marché international.

85. Compte tenu de ce qui précède, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de ne mentionner que la valeur Brix minimale. La délégation brésilienne a indiqué que la combinaison idéale serait une acidité de 5,5 pour cent et une valeur Brix minimale de 9,00. La délégation des États-Unis a proposé une valeur Brix minimale de 7,00 pour les deux jus sur la base d'une acidité de 4,5 pour cent. Cette délégation a noté qu'elle pourrait accepter une valeur Brix minimale de 8,00, si elle était corrigée en fonction de l'acidité. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que la correction en fonction de l'acidité s'appliquait à tous les jus d'agrumes cités dans la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits.

86. En tant que solution de compromis, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de fixer une valeur minimale de 8,00 corrigée en fonction de l'acidité pour les jus de lime et de citron.

87. Le Groupe intergouvernemental spécial a eu un échange de vues sur la teneur minimale en jus et/ou pulpe des nectars de lime et de citron. Plusieurs délégations ont indiqué que les nectars de lime et de citron n'étaient pas des produits courants sur le marché puisque le jus de citron était habituellement utilisé pour la préparation de boissons comme la limonade. D'autres délégations sont convenues qu'un niveau de 25 pour cent serait acceptable. Ces délégations ont indiqué que le jus de citron était utilisé pour la préparation de nectar de fruits mélangés et qu'une teneur minimale en jus était par conséquent nécessaire pour calculer le pourcentage de ce jus dans le mélange de fruits. Pour parvenir à un accord, la délégation brésilienne a proposé que la teneur minimale en jus de citron des nectars préparés avec ce type de jus devrait être celle nécessaire pour atteindre une acidité de 0,5 pour cent. Le Groupe intergouvernemental spécial, faute d'un consensus, est convenu de laisser le soin à la législation nationale des pays importateurs de décider de la teneur minimale en jus de ces deux fruits des nectars de lime et de citron.

Orange

88. Le Groupe intergouvernemental spécial a tenu un long débat sur la valeur Brix minimale applicable au jus d'orange. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à une valeur Brix minimale de 12,1 qui reflétait la valeur moyenne internationale calculée sur la base des données soumises au Groupe.

89. La délégation des États-Unis a d'abord proposé une valeur Brix minimale de 12,03 sur la base de la valeur Brix moyenne signalée par les pays¹³ et de la production mondiale en tonnes signalée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), conformément aux tableaux figurant dans le document de séance CRD 8. Après un débat, cette délégation est convenue qu'une valeur Brix minimale de 11,8 serait acceptable puisque c'était en fait la valeur Brix minimale utilisée pour les jus d'orange reconstitués dans son pays. La délégation brésilienne s'est associée à cette proposition, en indiquant que la valeur de 12,1 qui figurait dans le tableau de référence devrait être examinée avant toute autre car elle était préférable. Toutefois, pour tenir compte de la situation dans d'autres pays, la délégation brésilienne accepterait une valeur Brix de 11,8.

90. Les délégations de la CE et de la Fédération de Russie ont plaidé en faveur d'une valeur Brix minimale de 11,2, qui était proche de celle indiquée dans la Norme Codex pour les oranges (11,0) et qui assurerait la palatabilité du produit dans la Communauté européenne et la Fédération de Russie, ainsi que la valeur utilisée sur certains marchés. De nombreuses délégations qui se sont exprimées sur cette question ont déclaré partager ce point de vue.

91. Plusieurs délégations ont évoqué la relation directe entre la valeur Brix et le prix du jus et les incidences économiques d'une hausse des valeurs Brix minimales à des niveaux comme 12, ainsi que d'autres aspects nutritionnels liés aux aliments à forte teneur en sucre. D'autres délégations ont indiqué que cette valeur représentait la valeur Brix du jus d'orange actuellement commercialisé à l'échelon international et que des valeurs inférieures ne correspondraient pas à la notion de « jus de fruit reconstitué », qui consistait à reconstituer la quantité d'eau extraite pendant le processus de concentration. Les délégations favorables à une valeur Brix inférieure ont indiqué que d'autres considérations telles que la palatabilité pour le consommateur devraient également être prises en compte comme pour d'autres jus de fruits examinés précédemment. Ces délégations ont indiqué que rien ne justifiait, sur le plan technologique, le relèvement de la valeur Brix minimale à 11,80.

92. Dans un esprit de consensus, la délégation brésilienne a également proposé une valeur Brix minimale de 11,8 pour le jus d'orange, les pays importateurs ayant des difficultés avec cette limite pouvant utiliser la valeur minimale de 11,2.

93. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de fixer une fourchette de valeurs de 11,8 à 11,2 selon la législation nationale du pays importateur, la valeur minimale restant 11,2.

94. La délégation des États-Unis, notant que la valeur Brix à l'échelle mondiale du jus d'orange utilisé pour fabriquer du concentré était de 12, a signalé qu'une valeur Brix de 11,2 après reconstitution représentait une dilution excessive dans l'eau. La délégation a estimé que les pays devraient s'efforcer de produire du jus d'orange reconstitué présentant une valeur Brix d'au moins 11,8.

95. Les délégations de la CE, de la Fédération de Russie, du Mexique, de Cuba et du Guatemala ont accepté la solution de compromis concernant la valeur Brix pour le jus d'orange reconstitué, tout en soulignant que rien ne justifiait de recommander son augmentation au-delà de 11,2, dans la mesure où cette valeur reflétait la situation sur les principaux marchés pour ce type de jus.

96. La délégation mexicaine a appelé l'attention du Groupe intergouvernemental spécial sur les difficultés qui pourraient en découler pour les pays qui ne réglementaient pas la valeur Brix du jus d'orange.

97. La délégation du Costa Rica a estimé que même s'il avait été difficile de parvenir à un consensus sur la valeur Brix minimale pour le jus d'orange reconstitué, les valeurs convenues ne reflétaient pas la réalité de plusieurs pays en développement, qui auraient des difficultés à accéder aux marchés.

Ananas

98. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que la valeur Brix minimale moyenne à l'échelon international de 12,8 correspondait aux pratiques actuelles en matière de commerce international et devrait être intégrée dans la Norme pour les jus et les nectars de fruits. Plusieurs délégations ont signalé que leur valeur Brix minimale était inférieure à celle proposée.

99. La délégation thaïlandaise a indiqué que son pays était le principal producteur de jus d'ananas et a proposé au Groupe intergouvernemental d'envisager une valeur Brix minimale de 11. La délégation a noté que les valeurs Brix variaient considérablement, selon la taille de l'établissement de production, la variété et le climat. Elle a noté également que les valeurs Brix citées dans le document CX/FJ 04/5 correspondaient à des jus d'ananas non reconstitués destinés à l'exportation. Étant donné que le Groupe intergouvernemental spécial avait accepté de fixer une fourchette de valeurs Brix pour le jus d'orange (voir par. 93), la délégation a demandé au Groupe d'envisager de fixer une fourchette pour le jus d'ananas allant de 11 à 12,8.

100. La délégation des États-Unis a noté que les données sur la valeur Brix soumises par la Thaïlande pour les ananas ne correspondaient pas à certains produits à valeur Brix élevée produits par ce pays.

101. Le Groupe intergouvernemental spécial a rappelé que les valeurs Brix minimales concernaient des jus de fruits reconstitués et a noté que les jus de fruits présentant des valeurs Brix faibles en raison de variations régionales ou saisonnières pourraient aussi être visés par la note de bas de page appliquée aux jus de pomme et d'orange, en vertu de laquelle il est reconnu que dans certaines zones géographiques, la valeur Brix naturelle peut différer de la valeur Brix minimale établie. Ceci permettrait aux pays produisant habituellement des jus de fruits à valeur Brix faible de les commercialiser à l'échelon international.

102. Compte tenu de ce qui précède, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de fixer une valeur Brix minimale pour le jus d'ananas à 12,8 et d'élargir la portée de la note de bas de page concernant les jus de pomme et d'orange au jus d'ananas également. Qui plus est, il a été convenu d'appliquer la clause « corrigé en fonction de l'acidité » au jus d'ananas. Le Groupe a noté que la même méthode de correction par l'acidité appliquée aux jus d'agrumes citée dans la section sur les Méthodes d'analyse pourrait être appliquée au jus d'ananas. La délégation thaïlandaise a exprimé son désaccord avec la décision du Groupe de fixer la valeur Brix minimale pour les jus d'ananas reconstitués à 12,8.

État d'avancement du projet de Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits

103. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de transmettre le projet de norme Codex pour les jus et les nectars de fruits à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption finale à sa prochaine session à l'étape 8 (voir Annexe II).

104. Le Groupe intergouvernemental spécial est également convenu de transmettre le projet de valeurs Brix minimales pour les jus reconstitués, les purées reconstituées et la teneur minimale en jus et/ou pulpe pour les nectars de fruits (% v/v) – raisin, goyave, mandarine, tangerine, mangue, fruit de la passion et tamarin à la Commission du Codex Alimentarius à sa prochaine session pour adoption finale à l'étape 8 (voir Annexe III).

105. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de transmettre l'avant-projet de valeurs Brix minimales pour les jus reconstitués et les purées reconstituées et de teneur minimale en jus et/ou pulpe des nectars de fruits (% v/v) – citron, lime, orange et ananas à la Commission du Codex Alimentarius à sa prochaine session pour adoption finale à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6/7).

106. Le Groupe intergouvernemental spécial a reconnu que ces décisions étaient conformes à la recommandation formulée par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session tendant à ce qu'une norme unique soit présentée pour adoption finale par la Commission. Une fois la Norme générale adoptée à l'étape 8, toutes les normes individuelles pour les jus et les nectars de fruits et tous les textes apparentés tels qu'ils figurent dans le Volume 6 du Codex Alimentarius seraient abrogés.

AUTRES QUESTIONS (Point 5 de l'ordre du jour)

Utilisation de résultats d'analyse: plans d'échantillonnage, relations entre les résultats d'analyse, l'incertitude de la mesure, les facteurs de récupération et les dispositions des normes Codex

107. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que cette question avait été renvoyée aux comités de produits du Codex par le CCMAS à sa vingt-cinquième session¹³.

108. Le Groupe intergouvernemental spécial a rappelé qu'il avait déjà répondu au CCMAS sur ce point à sa troisième session¹⁴. Le Groupe a conclu qu'il n'avait pas à revenir sur cette question. Il a noté que le CCMAS était beaucoup plus compétent dans ce domaine et a estimé que ce Comité pourrait organiser un groupe de travail spécialisé s'occupant des produits afin de traiter la question de l'utilisation des résultats d'analyse d'un point de vue général en envisageant, notamment, l'élaboration d'orientations à l'intention des gouvernements (par exemple des plans d'échantillonnage des questions générales comme la composition ou la qualité, la nutrition, les résidus de pesticide, etc.).

Méthodes d'analyse des jus et des nectars de fruits

109. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de demander au Gouvernement canadien d'inclure Mme Carla Barry dans la liste des membres de la délégation canadienne assistant au CCMAS de façon à s'assurer que toutes les questions techniques qui pourraient être soulevées au cours des sessions du CCMAS concernant les méthodes proposées pour les jus et les nectars de fruits soient correctement traitées. Qui plus est, le Groupe a souligné la nécessité pour les États membres d'informer leurs délégués siégeant au CCMAS de cette question afin qu'ils puissent expliquer clairement la position du Groupe intergouvernemental spécial en ce qui concerne les méthodes d'analyse pour les jus et les nectars de fruits, ce qui simplifierait les débats de la prochaine session du CCMAS.

Conclusions

110. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'il avait mené à bien la tâche qui lui avait été confiée par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session¹⁵ et a remercié le Gouvernement brésilien de l'efficacité et de la diligence avec lesquelles il avait organisé les quatre sessions du Groupe intergouvernemental spécial et de son hospitalité. Le Groupe a remercié également les anciens Présidents et l'actuel Vice-Président, M. Odilson Luiz Ribeiro e Silva, d'avoir permis au Groupe intergouvernemental spécial d'achever ses travaux de manière satisfaisante.

¹³ ALINORM 04/27/23, par. 128 à 135.

¹⁴ ALINORM 03/39A, par. 65 à 68.

¹⁵ ALINORM 99/37, par. 221.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| Objet | Étape | Mesures à prendre par | Document de référence (ALINORM 05/39) |
|---|-------|---|--|
| Projet de Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits | 8 | Vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius | par. 103 et Annexe II |
| Projet de valeur Brix minimale pour les jus reconstitués et les purées reconstituées et de teneur minimale en jus et/ou pulpe des nectars de fruits (% v/v) - <i>raisin, goyave, mandarine/tangerine, mangue, fruit de la passion et tamarin</i> | 8 | Vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius | par. 104 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 pulpe des nectars de fruits (% v/v) – <i>orange, citron, lime et ananas</i> | 5/8 | Vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius | par. 105 et Annexe IV |

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

CHAIRPERSON: Maçao Tadano
PRÉSIDENT: 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

VICE CHAIRMAN: Odilson Luiz Ribeiro e Silva
VICE-PRÉSIDENT: 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 61 218 2308
Fax: 55 61 224 3995
E-mail: dcta@agricultura.gov.br

**AUSTRALIA
AUSTRALIE
AUSTRALIA**

Mr Tom Black
Senior Policy Officer
Australian Government Department of Agriculture,
Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Camberra, Austrália
Tel: 61 2 62723668
Fax: 61 2 62724367
E-mail: tom.black@daff.gov.au

Mrs Alison Watkins
Ceo Berri Ltd
Australian Delegation
Berri Ltd 15 Pelham St. Carlton Victoria
Australia
Tel: 61 2 9827 4600
Fax: 61 2 9827 4755
E-mail: Alison.watkins@berriltd.com.au

Mr David Goldberg
Technical Manager
Australian Fruit Juice Association
Berri LTD 253-257 Wood Park RD Smithfield
NSW 2164
Sydney Australia
Tel: 61 2 9827 4600
Fax: 61 2 9827 4755
E-mail: david.goldberg@berriltd.com.au

**BRAZIL
BRÉSIL
BRASIL**

Mr. Ricardo da Cunha Cavalcanti Júnior
Chefe da Delegação Brasileira
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios
Bloco “D” – Anexo “B” – Sala
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2443
Fax: 55 61 224 8961
E-mail: cavalcanti@agricultura.gov.br

Mrs Alba Lúcia Andrade Coelho Nisida
Diretor Técnico de Divisão
Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL
Avenida Brasil, nº 2880
Campinas, SP – Brasil - CEP
Tel: 55 19 3743 1840
Fax: 55 19 3242 3104
E-mail: anisida@ital.sp.gov.br

Mrs Ana Paula Cunha Machado
Especialista em Políticas Públicas e Gestão
Governamental-EPPGG
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios, Bloco B, 4º Andar, Sala
414 Brasília – Brasil - CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2314
Fax: 55 61 224 3995
E-mail: paulamachado@agricultura.gov.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@ldcitrus.com

Mr César Silvino Gomes
Fiscal Federal Agropecuário
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios
Bloco “D” Anexo “B” Sala 322
Brasília, DF – Brasil - CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2800
Fax: 55 61 225 5098
E-mail: cezars@agricultura.gov.br

Mr Cezar Wilson Martins da Rocha
Chefe de Gabinete da Secretaria de Defesa
Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios
Bloco “D” Anexo “B” Sala 322
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2314
E-mail: cezarrocha@agricultura.gov.br

Mrs Cláudia Kammer
ABECITRUS
Acesso Engenheiro Ivo Najm, - Km 3800
Araraquara, SP – Brasil - CEP: 14.807-900
Tel: 55 16 330 11207
Fax: 55 16 330 11365
E-mail: claudiakammer@cutrale.com.br

Mrs Cláudia Maria de Sousa
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: cmsousa@inmetro.gov.br

Mrs Conceição de Maria Moreira
Engenheira Agrônoma
SEAGRI
Av. Bezerra de Meneses 1820
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 288 1564
Fax: 55 85 288 1563
E-mail: conceicaopontes@seagri-ce.gov.br

Mr Daniel Egídio Basile
Diretor
UVIBRA – União Brasileira de Vitivinicultura
Linha Leopoldina Km 6
Bento Gonçalves, RS – Brasil – CEP 95700-000
Tel: 55 54 4531999
E-mail: dbasile@tecnovin.com.br

Mr Eduardo Barros Steffen
Fiscal Federal Agropecuário
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Delegacia Federal de Agricultura em São Paulo
Rua Treze de Maio, 1558 – 1º Andar
São Paulo, SP – Brasil - CEP
Tel: 55 11 289 6560 R: 1108
Fax: 55 11 287 9453
E-mail: eduardobs@agricultura.gov.br

Mr Edval de Jesus Santos
Engenheiro Agrônomo
Instituto Agropolos do Ceará
Av. Santos Dumont 3060 Sls. 701 – 704
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 433 5191
Fax: 55 433 5199
E-mail: edval@agropolos.org.br

Mr Edy Sousa de Brito

Pesquisador
EMBRAPA
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici
Fortaleza – CE – Brasil – CEP
Tel: 55 85 299 1800
Fax: 55 85 299 1833
E-mail: edy@cnpat.embrapa.br

Mrs Elisabete Gonçalves Dutra

Assessora Técnica da Gerência Geral de Alimentos
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 511, Bloco A, Ed. Bittar II, 2º andar
Brasília, DF – Brasil
Tel: 55 61 448 6322
Fax: 55 61 448 6274
E-mail: elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

Mr Eliseu A. Nonino

ABECITRUS
Av. Ivo Najm, nº 3.800
Araraquara, SP - Brasil
Tel: 55 16 3301 1140
Fax: 55 16 3301 1524
E-mail: nonino@cutrale.com.br

Mrs Etelvina Carl

Coordenadora-Geral de Operações Comerciais
Ministério do Desenvolvimento, Indústria e
Comércio Exterior
Esplanada dos Ministérios
Bloco “J” Sala 718
Brasília, DF – Brasil – CEP: 70.053-900
Tel: 55 61 2109 7429
Fax: 55 61 2109 7980
E-mail: etelvina.carl@desenvolvimento.gov.br

Mr Fausto Ferraz Filho

Gerente de Qualidade/Desenvolvimento
ABIA
Rua Timbiras 181–Americana, SP – CEP 13.466-
210
Tel: 55 19 97477594
Fax: 55 19 34713669
E-mail: fferraz@jvalle.com.mx

Mr Francisco das Chagas Silva

Delegado Federal de Agricultura do Ceará – DFA
DFA – CE
Av. dos Expedicionários
Fortaleza – CE
Tel: 55 85 455 9202

Mr Francisco Zuza de Oliveira

Coordenador da Assessoria Tecnológica
SEAGRI – Secretaria de Agricultura e Pecuária do
Ceará
Ceará – Brasil - CEP
Tel: 55 85 999 73163
E-mail: zuza@seagri-ce.gov.br

Mr Geraldo Arraes Maia

Professor
ASTN /UFC
Rua Silva Jatahi, nº 4000 / aptº 4001
Fortaleza, CE – Brasil - CEP
Tel: 55 85 288 9752
Fax: 55 85 288 9752
E-mail: gmaia@secrel.com.br

Mrs Graça Quiroga

Assessora de Imprensa
Delegacia Federal de Agricultura – DFA
Av. dos Expedicionários
Ceará – Brasil CEP
Tel: 55 85 455 9202
Fax: 55 85 281 0004

Mr Hiroshi Arima

Chefe da Divisão de Bebidas e Vinagres
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 61 224 8961
E-mail: hiroshi@agricultura.gov.br

Mr Ivan Marie Schuermans

Customer Service Manager
ABECITRUS (CITROVITA)
Rod. Com. Pedro Monteleone, Km 206
Brasil
Tel: 55 17 35316044
Fax: 55 17 35316100
E-mail: ivan.marie@citrovita.com.br

Mr José Ximenes de Farias Jr.

Gerente de Fruticultura
SEAGRI
Av. Bezerra de Menezes 1820
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 288 1597
E-mail: ximenes@seagri-ce.gov.br

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

Mrs Karina Fontes Coelho

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 61 224 8961
E-mail: karina@agricultura.gov.br

Mr Manuel Napoleon Muro Arbulú

Diretor Técnico
Instituto Agropolos do Ceará
Av. Santos Dumont 3060 – Salas 701-704
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 433 5191
Fax: 55 85 433 5199
E-mail: napoleon@agropolos.org.br

Mrs Maria de Fátima A. Almeida da Paz

Química Responsável Téc. Laboratório de Bebidas
e Vinagre
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
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

Mrs Maria de Jesus da Silva Oliveira

Engenheira Agrônomo - Técnico em
Desenvolvimento Agropecuário
EMATER – CE
Rua Damião Fernandes, 946 – Parquelândia
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 981 5243
Fax: 55 85 341 3445
E-mail: emater@sole.ce.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

Mrs Milva Edith de Rosa

Assessora 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

Mr Nivardo Silva Junior

Engenheiro Agrônomo – Supervisor do Núcleo de
Classificação Vegetal
Secretaria da Agricultura e Pecuária
Av. Bezerra de Menezes, 1820
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP:
Tel: 55 85 288 1565
Fax: 55 85 288 1567
E-mail: nivardo@seagri-ce.gov.br

Mr Paulo Alberto Oliveira

Engenheiro Agrônomo
SEAGRI
Av Bezerra de Menezes, 1820
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 288 1565
Fax: 55 85 288 7569

Mr Pedro Viana Borges

Especialista em Políticas Públicas e Gestão
Governamental
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, Sala
414 Brasília – Brasil - CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2317
Fax: 55 61 224 3995
E-mail: pedroviana@agricultura.gov.br

Mrs Régia Cysne

Assessora de Comunicação
Delegacia Federal de Agricultura no Ceará – DFA
Av. dos Expedicionários
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP:
Tel: 55 61 455 9202
Fax: 55 61 281 0004

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.sp.gov.br

Mr Rubens Gomes de Oliveira

Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e
Qualidade Industrial – INMETRO
SEPN Q 511 – Bl. B – Ed. Bittar III – 4º Andar
Brasília, DF – CEP 70750-542
Tel: 55 61 3402211
Fax: 55 61 347 3284
E-mail: diraf-bsb@inmetro.gov.br

Mrs Shirley Abrantes

Pesquisador Titular III
ANVISA/FIOCRUZ/INCQS
Av. Brasil 4365 – Manguinhos – CEP 21045-900
Rio de Janeiro, Brasil
Tel: 55 21 386 55124
Fax: 55 21 229 00915
E-mail: shirley@incqs.fiocruz.br

Mrs Suzy Anne Alves Pinto

Engenheira Agrônoma
Instituto Agropolos do Ceará
Av. Santos Dumont 3060 salas 701-704
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 433 5191
Fax: 55 85 433 5199

CANADA**CANADA****CANADÁ****Mr James Trenholm**

Food Evaluation Officer
A/National Manager, Processed Products
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
Tel: 613 221 7151
Fax: 613 221 7294
E-mail: trenholmj@inspection.gc.ca

Mrs Carla Barry

National Manager Fair Labelling Practices Program
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
Tel: 613 221 7157
Fax: 613 221 7295
E-mail: cbarry@inspection.gc.ca

CHINA**CHINA****CHINA****Mr. Wu Shuangmin**

Vice Chief of Health and Food Supervision
Department
Shaanxi Entry – Exit Inspection and Quarantine
Bureau, AQSIQ of P. R. China
10, North Hanguang Road, Xi'an,
P. R. China
Tel: 0086 29 85365723
Fax: 0086 29 85365723
E-mail: wsminx@163.com

Mr Li Ge

Section Chief
Shandong Entry – Exit Inspection and Quarantine
Bureau, AQSIQ of P.R. China
70, Qutangxia Roads Qingdao
Tel: 0086 532 2929932
Fax: 0086 532 2650719
E-mail: lg197005@163.com

**COSTA RICA
COSTA RICA
COSTA RICA****Mrs Mónica Elizondo Andrade**

Calidad y Normas Técnicas
 Camara Costarricense de La Industria Alimentaria
 San Jose, Guadalupe
 Costa Rica
 Tel: ... 234 1127
 Fax: ... 234 6783
 E-mail: melizondo@cacia.org

**CUBA
CUBA
CUBA****Mr Angel Julio Paneque Leiva**

Unión de Conservas de Vegetales . MINAL
 Calle E nº 152 Esquina Calzada Vedado
 Cuba
 Tel: 056 46 832 0896
 Fax: 053 46 832 7636
 E-mail: tecnico@consva.com.cu

Mrs Marcia Delgado Espinosa

Directora Gestión de la Calidad
 Empresa Conservas de Cítrico
 Carretera Abraham Lincoln K. 1½. Nueva Gerona
 Isla de la Juventud
 Cuba
 Tel: 056 46 323233
 Fax: 056 46 324573
 E-mail: ccitrico@enet.cu

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
COMUNIDAD EUROPEA****Dr Jérôme Lepeintre**

Administrator
 European Community - European Commission B-
 1049 Brussels - Belgium
 Tel: 32 229 93701
 Fax: 32 229 98566
 E-mail: jerome.lepeintre@cec.eu.int

Mr Denis de Froidmont

Administrator
 E.C.
 200 Rue de La Loi, 1059
 Bruxelles, Belgium
 Tel: 32 2 2956438
 E-mail: denis.de-froidmont@cec.eu.int

**FRANCE
FRANCE
FRANCIA****Mr Dominique Delaunay**

Chargé de Mission
 Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation,
 de la Pêche et des Affaires Rurales
 3, rue Barbet-de-Jouy
 75349 - Paris – France
 Tel: 0149 55 5595
 Fax: 0149 55 5075
 E-mail: dominique.delaunay@agriculture.gouv.fr

**GEORGIA
GEORGIE
GEORGIA****Mr Paata Gogolidze**

Executive Director
 Geo TUV Ltd
 74/4 Basnov St.
 Tel: 995 32 22 0762
 Fax: 995 32 22 0762
 E-mail: geotuv@access.sanet.ge

Mr Sergo Lejava

Financial Manager
 Sante GMT Products
 Kaklet
 Tel: 995 12 708055
 Fax: 995 12 706352

**GREECE
GRÈCE
GRECIA****Mr Konstantin Mallidis**

Director / Research Institute
 Institute of Technology of Agricultural Products
 NAGREF
 1, S. Venezelou, Lykovrisi, Athens, 14123
 Athens – Greece
 Tel: 210 2845940
 Fax: 210 2840740
 E-mail: itap@otenet.gr

GUATEMALA
GUATEMALA
GUATEMALA**Mrs Eunice Lara**

Asesor Técnico
Asociación de Productores de Jugos y Néctares de
Centro América – APROJUNECA
Cámara de Industria Guatemalteca,
Ruta 6 9-21 Zona 4
Ciudad Guatemala – Guatemala
Tel: 502 8880622
Fax: 502 8880108
E-mail: eunicelara@icasa.com.gt

Mr. Julio César Flores

Lic. Químico Biólogo
Gerente de Calidad
Alimentos Kern de Guatemala S.A
Km 6.5 Carretera al Atlántico, Zona 18 –
Guatemala
Tel: 502 256 2222
Fax: 502 259 9482
E-mail: jflores@alikerns.com

HUNGARY**HONGRIE****HUNGRÍA****Mr László Péter Fekete**

Adviser
Assotiation of Hungarian Soft Drink Producers
Tel: +36 30 952 5956
Fax: +36 72 512305
E-mail: laszlo.fekete@wild.de
softdrink@efcsz.hu

ITALY**ITALIE****ITALIA****Mrs Brunella Lo Turco**

Ministry of Agriculture
Via Sallustiana 10
00187 - Roma, Italy
Tel: 39 06 466 56512
Fax: 39 06 488 0273
E-mail: QTC6@politicheagricole.it

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: ciroimpa@tiscali.it

MEXICO**MEXIQUE****MÉXICO****Mr José Luis de Baro Haces**

Director Técnico
Grupo Jumex
Via Morelos, 272, Tulpetlac, Edo de Mexico
C.P. 55400 - Mexico
Tel: 52 55 58 36 9999 ext. 50501
Fax: 52 55 58 36 9999 ext.50599
E-mail: jldebaro@jumex.com.mx

Mrs Juana Maria Sánchez

Gerente de Investigación y Desarrollo
Grupo Jumex
Via Morelos # 272, Tulpetlac, Ecatepec
C.P. 55400 - Mexico
Tel: 52 55 58 36 9999 ext. 50514
Fax: 52 55 58 36 9999 ext.50599
E-mail: jmsanchez@jumex.com.mx

Mrs Maria de Los Angeles Hurtado Ortiz

Ingeniero de Proyectos
Jugos del Valle
Insurgentes 30 Barrio Texcocoa Tepetzotlan
Mexico CP 54600
Tel: 52 55 58 99 1000 ext. 1434
Fax: 52 55 58 99 1064
E-mail: ahurtado@jvalle.com.mx

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

Quality Policy Officer
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
P.O.Box 20401, 2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel: 31 70 378 4162
Fax: 31 70 378 6123
E-mail: f.j.westerling@minlnv.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@aijn.org

Mr Jos van de Vooren

Agricultural Counsellor
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
Caixa Postal 07/0098
SES Avenida das Nações Q 801 Lote 05
Brasília, DF – Brasil CEP 70359-970
Tel: 55 61 321 4769
Fax: 55 61 323 5342
E-mail: j.g.van.de.vooren@minlnv.nl /
BRA-LNV@minbuza.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 70 247 9583
E-mail: martin.greeve@planet.nl

Mr Andreas Lernhart

Principal Administrator
Council of the European Union / General Secretariat
Rue de La Loi 175
B-1048 Brussels
Belgium
Tel: 32 2 285 62 41
Fax: 32 2 285 61 98
E-mail: andreas.lernhart@consilium.eu.int

**ROMANIA
ROUMANIE
RUMENIA****Dr.Gheorghe Ontanu**

Director
National Sanitary Veterinary and Food Safety
Authority
Romania, Bucharest, Street Negustory
Romania
Tel: 0040 21 3157875
Fax: 0040 21 3127967
E-mail: ontanu-idsa@ansv.ro

**RUSSIA
RUSSIE
RUSIA****Mrs Alla Kochetkova**

Coordinator of the Working Group of the TC 93
of the Gosstandard of Russia / MGUPP
142703 Moscow region, Vidnoye, Shcolnaya St.78,
Russia
Tel: 7095 1587 125
Fax: 7095 1587 128
E-mail: prof.kochetkova@biolab.ru

Mr Alexander Kolesnov

Coordinator of the Working Group of the TC 93
of the 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

Mr Alexey Yakovlev

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

Mrs Tatiana Savosina

Secretary of the Working Group of the TC 93
of the Gosstandard of Russia / MGUPP
142703 Moscow region, Vidnoye, Shcolnaya St.78,
Russia
Tel: 7095 745 8080
Fax: 7095 483 0047
E-mail: codex@biolab.ru

**SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA****Mr Jesús Campos Amado**

Jefe de Área de Estructuración Alimentaria de la
Subdirección General de Planificación Alimentaria
Dirección General de Industria Agroalimentaria y
Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación,
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid - España
Tel: 34 91 3475314
Fax: 34 91 3475728
E-mail: jcamposa@mapya.es

Mr Ignacio Martín Paco

Jefe de Servicio de la S. G. Planificación
Alimentaria
Subdirección General de Planificación Alimentaria
Dirección General de Industria Agroalimentaria y
Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid – España
Tel: 34 91 3475407
Fax: 34 91 3475006
E-mail: imartinp@mapya.es

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA****Dr Saipin Maneepun**

Head Delegate, Expert Researcher
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University,
PO 1043, Kasetsart, Bangkok 10900
Thailand
Tel: 662 9428629-35 ext. 508
Fax: 662 5611970
E-mail: usmp@ku.ac.th

Mrs Anurat Tiamtan

Director,
Thai Food Processors' Association
170/21-22 Ocean Tower I, 9th Floor
Ratchadaphisek Rd, Klongtoey
Bangkok 10110 - Thailand
Tel: 662 2612684
Fax: 662 2612996
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mrs Linda Pleanprasert

Assistant Manager (Technical),
Thai Food Processors' Association
170/21-22 Ocean Tower I, 9th Floor
Ratchadaphisek Rd, Klongtoey
Bangkok 10110 - Thailand
Tel: 662 2612684
Fax: 662 2612996
E-mail: linda@thaifood.org

Ms. Nalinthip Peanee

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
3 Rajadamnern Nok Avenue,
Bangkok 10200 - Thailand
Tel: 662 2831600 Ext.: 1182
Fax: 662 2803899
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

**UNITED STATES OF AMERICA
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Mr Martin Stutsman J. D.**

United States Delegate
Consumer Safety Officer
United States/ Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Maryland 20740
United States of America
Tel: 1 301 436 1642
Fax: 1 301 436 2651
E-mail: MARTIN.STUTSMAN@FDA.GOV

Dr. Allen Matthys

Vice President
National Food Processors Association
1350 I Street, NW
Washington, DC 20005
United States of America
Tel: 1 202 63959 60
Fax: 1 202 639 59 91
E-mail: amatthy@nffa-food.org

Mrs Chere Shorter

Agricultural Marketing Specialist
US. Department of Agriculture
Stop 0247, 1400 Independence Avenue, SW
United States of America
Tel: 1 202 720 5021
Fax: 1 202 690 1087
E-mail: chere.shorter@usda.gov

Ms. Dianne Nury
Juice Products Association
11903 S. Chestnut Avenue
P.O. Box 2908
Fresno, CA 93745
United States of America
Tel: 1 559 834 2525
Fax: 1 559 834 1348
E-mail: dnury@vie-del.com

Mrs Edith Kennard
Staff Officer
US. Codex Office, FSIS, USDA
Room 4861 - 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

Dr. Hany Farag
Director, Technical Services
Dole Packaged Foods
One Dole Drive
Westlake Village, CA 91362
United States of America
Tel: 1 818 874 4857
Fax: 1 818 874 4960
E-mail: hany_farag@na.dole.com

Dr. H. Michael Wehr
Codex Program Coordinator
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
United States of America
Tel: 1 301 436 1724
Fax: 1 301 436 2618
E-mail: michael.wehr@cfsan.fda.gov

Dr. John Lyon
Director of Technical Services
Dole Food Company, Inc.
One Dole Drive
Westlake Village, California 91362
United States of America
Tel: 1 818 874 4648
Fax: 1 818 874 4804
E-mail: john_lyon@na.dole.com

Mr Karl Hoppe
Senior Manager
Pepsico Beverages and Foods
1000-113th Street
Arlington, Texas 76011
United States of America
Tel: 1 817 695 3222
Fax: 1 817 649 7306
E-mail: karl.hoppe@pepsi.com

Mr Kevin Gaffney
Senior Research and Development Manager
Florida's Natural Growers Inc
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

Mrs Lucy Reid
Director, Juice and Wellness Products
- Scientific and Regulatory Affairs
The Coca-Cola Company
2000 St. James Place
Houston, Texas, 77056
United States of America
Tel: 1 713 888 5757
Fax: 1 713 888 5792
E-mail: alreid@na.ko.com

Dr. William Stinson
Scientific Research Director
Florida Department of Citrus
700 Experiment Station Road
Lake Alfred, Florida 33850
Tel: 1 863 295 59 35
Fax: 1 863 295 5920
E-mail: bstinson@citrus.state.fl.us

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS NON-
GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES
NO GUBERNAMENTALES**

**International Council of Grocery
Manufacturer Associations (ICGMA)**

Ms Nathalie Beriot

Head of Delegation
International Council of Grocery
Manufacturers Associations – ICGMA
2401 Pennsylvania Avenue, NW, Second Floor
|Washington, DC 20037
United States of America
Tel: 1 202 337 9400
Fax: 1 202 337 4508
E-mail: nathalie.beriot@intl.pepsico.com

**International Federation of Fruit Juice
Producers (IFU)
Federation Internationale des Producteurs de
Jus de Fruits**

Mr Tony Beattie

IFU President
International Federation of Fruit Juice Producers
23, Boulevard des Capucines
75002, Paris, France

Mr Paul Zwiker

Head of Delegation
International Federation of Fruit Juice Producers
Postfach 45,
CH 9220 Bischofszell
Switzerland
Tel: 41 71 420 0644
Fax: 41 71 420 0643
E-mail: zwiker@bluewin.ch

Mr David Hammond

Head of IFU Analytical Commission
International Fruit Juice Union
Reading Scientific Services Ltd, LZRC,
The University, Whiteknights, Reagind, RG6 6LA
UK
Tel: 44 118 986 8541
Fax: 44 118 986 8932
E-mail: david.a.hammond@rssl.com

Mrs. Elisabetta Romeo-Vareille

Secretary General of the IFU
International Federation of Fruit Juice Producers
23, Boulevard des Capucines 75002
Paris – France
Tel: 33 147 428280
Fax: 33 147 428281
E-mail: ifu@wanadoo.fr

Mrs Kristen Gunter

Member of the IFU Delegation
International Federation of Fruit Juice Producers
1501 S. Florida Av e Lakeland, FL. USA
Tel: 1 863 680 9908
Fax: 1 863 683 2849
E-mail: GUNCHAD@aol.com

Dr. Klaus Sondhaus

Member of the IFU Delegation
Verband Der Deutschen Fruchtsaft – Industrie E.V.
Mainzer STR. 253
53179 Bonn
Germany
Tel: 00 49 228954600
Fax: 0049 228956030
E-mail: heitzmann@fruchtsaft.org

**INTERNATIONAL COUNCIL OF
BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)**

**Mr José Mauro Moraes
(ICBA)**

Praia de Botafogo, 374
Rio de Janeiro, Rio de Janeiro
Brasil - CEP
Tel: 55 21 2559 1118
Fax: 55 21 2559 1594
E-mail: jmoraes@la.ko.com

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

Mrs Gracia Teresa Brisco López

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 – Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 2700
Fax: 39 06 5705 4593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

Dr Jeronimas Maskeliunas

Codex Secretariat
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 - Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 3967
Fax: 39 06 5705 4593
E-mail: Jeronimas.Maskeliunas@fao.org

**BRAZILIAN SECRETARIAT
SECRETARIAT DU BRÉSIL
SECRETARIA DEL BRASIL**

Mrs Maria Aparecida Martinelli

Coordinator of Brazilian Codex Committee
CODEX FOCAL POINT
SEPN 511, Bloco B, Ed. Bittar III , 4º Andar
Brasília - DF
Tel: 55 61 340 2211
Fax: 55 61 347 3284
E-mail: codexbrasil@inmetro.gov.br

PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS (À l'étape 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 restitués¹, à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruits et soient obtenus par des moyens physiques adaptés. De la pulpe et des cellules² 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 restitués¹, qui doivent tous être obtenus par des moyens physiques adaptés et provenir du même type de fruit. De la pulpe et des cellules² obtenues par des moyens physiques adaptés à partir du même type de fruit peuvent être ajoutées.

¹ 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.

² 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 destinée à la production de jus et de nectars de fruits

La purée de fruits destinée à la production de jus et de nectars 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 restitués¹, 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 cellules² obtenues par des moyens physiques adaptés à partir du même type de fruit peuvent être ajoutées.

2.1.5 Concentré de purée de fruits destiné à la production de jus et de nectars de fruits

Le concentré de purée de fruits destiné à la production de jus et de nectars 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 aromatiques¹ 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 dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), 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 cellules², 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 sucrose³, dextrose anhydre, glucose⁴ 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.

³ Désigné par « sucre blanc » et « sucre blanc d'usine » dans la Norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999, Amd. 1-2001).

⁴ Désigné par « dextrose anhydrin » dans la Norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999, Amd. 1-2001).

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 (tels que définis aux alinéas a) et b)) et d'agents acidifiants (parmi ceux énumérés dans la NGAA) 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.

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 9, Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires pour les catégories 14.1.2.1 (jus de fruits), 14.1.2.3 (concentrés de jus de fruits), 14.1.3.1 (nectar de fruits) et 14.1.3.3 (concentrés destinés à la production de nectar de fruit) peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.

5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES – Concentration maximale conforme aux Bonnes pratiques de fabrication (BPF)

| Fonction | Substance |
|--|--|
| Agent antimoussant | Polydiméthylxilosane ⁵ |
| Clarifiants Auxiliaires de filtration Floculants | Argiles adsorbantes (argile décolorante, naturelle ou activée) |
| | Résines adsorbantes |
| | Charbon actif (d'origine végétale uniquement) |
| | Bentonite |
| | Hydroxyde de calcium ⁶ |
| | Cellulose |
| | Chitosane |
| | Silice colloïdale |
| | Terres à diatomées |
| | Gélatine (du collagène de la peau) |
| | Résines échangeuses d'ions (cations et anions) |
| | Kaolin |
| | Perlite |
| | Polyvinylpolypyrrolidone insoluble |
| | Tartrates de potassium ⁶ |
| | Carbonates de calcium précipité ⁶ |
| | Balles de riz |
| Silicasol | |
| Anhydride sulfureux ^{6,7} | |
| Tanin | |
| Préparations enzymatiques ⁸ | Pectinases (pour fragmentation de la pectine). Protéinases (pour fragmentation des protéines), Amylases (pour fragmentation de l'amidon) et cellulases (utilisation limitée pour faciliter la rupture des parois cellulaires) |
| Gaz de conditionnement ⁹ | Azote |
| | Gaz carbonique |

6. CONTAMINANTS**6.1 RESIDUS DE PESTICIDES**

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

⁵ 10 mg/l est la limite maximale de résidus de la substance autorisée dans le produit fini.

⁶ Uniquement dans le jus de raisin.

⁷ 10 mg/l (en tant que résidu SO₂).

⁸ Des préparations enzymatiques peuvent être utilisées comme auxiliaires technologiques à condition qu'elles ne liquéfient pas totalement le produit et n'affectent pas sensiblement la teneur en cellulose du fruit transformé.

⁹ Peuvent également être utilisés, par exemple pour la conservation.

6.2 AUTRES 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 présents dans ces produits.

7. HYGIÈNE

7.1 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. 4-2003) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

7.2 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).

8. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

8.1.1 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.

8.1.1.1 Jus de fruits tel que défini à la Section 2.1.1

Le produit doit être désigné comme « jus de ».

8.1.1.2 Concentré de jus de fruits tel que défini à la Section 2.1.2

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

8.1.1.3 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 ».

8.1.1.4 Purée de fruits telle que définie à la Section 2.1.4

Le produit doit être désigné comme « purée de ».

8.1.1.5 Concentré de purée de fruits tel que défini à la Section 2.1.5

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

8.1.1.6 Nectar de fruits tel que défini à la Section 2.1.6

Le produit doit être désigné comme « nectar de ».

8.1.1.7 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 ou par l'indication « mélange de jus de fruits » ou un libellé analogue.

8.1.1.8 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.

8.1.2 Dispositions supplémentaires

Les dispositions spécifiques supplémentaires s'appliquent:

8.1.2.1 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 ».

8.1.2.2 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.

8.1.2.3 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.

8.1.2.4 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.

8.1.2.5 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.

8.1.2.6 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 ».

8.1.2.7 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, Rév. 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).

Pour les nectars de fruits dans lesquels un édulcorant a été ajouté afin de remplacer en totalité ou en partie les sucres ajoutés ou d'autres sucres ou sirops, y compris le miel et/ou les sucres dérivés des fruits énumérés aux Sections 3.1.2 a) et b), toute allégation de teneur nutritionnelle se rapportant à la réduction de sucres devrait être conforme aux *Directives générales Codex sur les allégations* (CAC/GL 1-1979, Rév. 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, Rév. 1-1993).

8.1.2.8 La représentation graphique de fruits sur l'étiquette ne doit pas induire le consommateur en erreur quant au(x) fruit(s) utilisé(s) pour la fabrication du jus ou du nectar ou du mélange.

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

8.1.2.10 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.

8.1.2.11 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.

8.2 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 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 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.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

1. MÉTHODES D'ANALYSE APPROUVÉES

| DISPOSITION | MÉTHODE | PRINCIPE | TYPE | SITUATION |
|---|--|--|-------------|------------------|
| Acide L ascorbique (additifs) | Méthode IFU n° 17a (1995) | Chromatographie liquide à haute performance | II | A |
| Acide L-ascorbique (additifs) | ISO 6557-1: 1986 | Spectrométrie de fluorescence | IV | A |
| Acide L-ascorbique (additifs) | AOAC 967.21 Méthode IFU n° 17 ISO 6557-2: 1984 | Indophénol | III | A |
| Dioxyde de carbone (additifs et auxiliaires technologiques) | Méthode IFU n° 42 (1976) | Titrimétrie (titrage en retour après précipitation) | IV | A |
| Cellobiose | Recommandation IFU n° 4 Octobre 2000 | Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire | IV | A |
| Acide citrique ¹⁰ (additifs) | AOAC 986.13 | Chromatographie liquide à haute performance | II | A |
| Acide citrique ¹⁰ (additifs) | EN 1137: 1994 Méthode IFU n° 22 (1985) | Analyse enzymatique | III | A |
| Glucose et fructose (ingrédients autorisés) | EN 12630 Méthode IFU n° 67 (1996) NMKL 148 (1993) | Chromatographie liquide à haute performance | III | A |
| Glucose-D et fructose-D (ingrédients autorisés) | EN 1140 Méthode IFU n° 55 (1985) | Analyse enzymatique | II | A |
| Acide malique (additifs) | AOAC 993.05 | Analyse enzymatique et chromatographie liquide à haute performance | III | A |
| Acide malique-D | EN 12138 Méthode IFU n° 64 (1995) | Analyse enzymatique | II | A |
| Acide malique-D dans le jus de pomme | AOAC 995.06 | Chromatographie liquide à haute performance | II | A |

¹⁰ Tous les jus à l'exception de ceux à base d'agrumes

| DISPOSITION | MÉTHODE | PRINCIPE | TYPE | SITUATION |
|--|--|---|------|-----------|
| Acide malique-L | EN 1138 (1994) Méthode IFU n° 21 (1985) | Analyse enzymatique | II | A |
| Pectine (additifs) | Méthode IFU n° 26 (1964/1996) | Précipitation/photométrie | I | A |
| Acide benzoïque et ses sels; acide sorbique et ses sels | Méthode IFU n° 63 (1995) NMKL 124 (1997) | Chromatographie liquide à haute performance | II | A |
| Acide benzoïque et ses sels | ISO 5518:1978 ISO 6560: 1983 | Spectrométrie | III | A |
| Agents de conservation dans les jus de fruits (acide sorbique et ses sels) | ISO 5519: 1978 | Spectrométrie | III | A |
| Saccharine | NMKL 122 (1997) | Chromatographie liquide | II | A |
| Solides solubles | AOAC 983.17 EN 12143 (1996) Méthode IFU n° 8 (1991) ISO 2173: 2003 | Indirecte par réfractométrie | I | A |
| Saccharose (ingrédients autorisés) | EN 12146 (1996) Méthode IFU n° 56 (1985/1998) | Analyse enzymatique | III | A |
| Saccharose (ingrédients autorisés) | EN 12630 Méthode IFU n° 67 (1996) NMKL 148 (1993) | Chromatographie liquide à haute performance | II | A |
| Anhydride sulfureux (additifs) | AOAC 990.28 Monier Williams optimisée Méthode IFU n° 7A (2000) NMKL 132 (1989) | Titrimétrie après distillation | II | A |
| Anhydride sulfureux (additifs) | NMKL 135 (1990) | Analyse enzymatique | III | A |
| Anhydride sulfureux (additifs) | ISO 5522:1981 ISO 5523:1981 | Titrimétrie après distillation | III | A |
| Acide tartrique dans le jus de raisin (additifs) | EN 12137 (1997) Méthode IFU n° 65 (1995) | Chromatographie liquide à haute performance | II | A |
| Azote, total | EN 12135 (1997) Méthode IFU n° 28 (1991) | Digestion/titrage | I | A |

2. MÉTHODES APPROUVÉES PROVISOIREMENT

| DISPOSITION | MÉTHODE | PRINCIPE | TYPE | SITUATION |
|---|--|---|-------------|------------------|
| Acide acétique | EN 12632 ou méthode IFU n° 66 (1996) | Analyse enzymatique | | AP |
| Alcool (éthanol) | Méthode IFU n° 52 (1983/1996) | Analyse enzymatique | | AP |
| Anthocyanines | Méthode IFU n° 71 (1998) | Chromatographie liquide à haute performance | | AP |
| Cendres dans les produits à base de fruits | AOAC 940.26 EN 1135 (1994) Méthode IFU n° 9 (1989) | Gravimétrie | | AP |
| Sucre de betterave dans les jus de fruits | AOAC 995.17 | RMN deutérium | | AP |
| Acide benzoïque en tant que marqueur dans le jus d'orange | AOAC 994.11 | Chromatographie liquide à haute performance | | AP |
| Rapport C ¹³ /C ¹² d'éthanol dérivé des jus de fruits | JAOAC 79, n° 1, 1996, 62-72 | Spectrométrie de masse des isotopes stables | | AP |
| Pourcentage d'isotopes stables du carbone dans le jus de pomme | AOAC 981.09 JAOAC 64, 85 (1981) | Spectrométrie de masse des isotopes stables | | AP |
| Pourcentage d'isotopes stables du carbone dans le jus d'orange | AOAC 982.21) | Spectrométrie de masse des isotopes stables | | AP |
| Caroténoïdes, total et groupes individuels | EN 12136 (1997) Méthode IFU n° 59 (1991) | Précipitation/fractionnement | | AP |
| Total des caroténoïdes | ISO 6558-2:1992 | Séparation chromatographique sur colonne et spectrométrie | | AP |
| Pulpe séparable | EN 12134 Méthode IFU n° 60 (1991/1998) | Centrifugation/% | | AP |
| Chlorure (exprimé en chlorure de sodium) | EN12133 Méthode IFU n° 37 (1968) | Titrimétrie électrochimique | | AP |

| DISPOSITION | MÉTHODE | PRINCIPE | TYPE | SITUATION |
|--|--|---|------|-----------|
| Chlorure dans les jus de légumes | AOAC 971.27 (méthode générale du Codex) ISO 3634:1979 | Titrage | | AP |
| Huiles essentielles | AOAC 968.20 IFU 45b | Distillation et titrage (méthode de Scott) | | AP |
| Huiles essentielles (dans les agrumes) | ISO 1955:1982 | Distillation et lecture directe du volume | | AP |
| Fermentescibilité | Méthode IFU n° 18 (1974) | Méthode microbiologique | | AP |
| Formol | EN 1133 (1994) Méthode IFU n° 30 (1984) | Potentiométrie | | AP |
| Acides aminés libres | EN 12742 Méthode IFU n° 57 (1989) | Chromatographie | | AP |
| Acide fumarique | Méthode IFU n° 72 (1998) | Chromatographie liquide à haute performance | | AP |
| Glucose, fructose, sorbitol | EN 12630 Méthode IFU n° 67 (1996) NMKL 148 (1993) | Chromatographie liquide à haute performance | | AP |
| Acide gluconique | Méthode IFU n° 76 (2001) | Analyse enzymatique | | AP |
| Glycérol | Méthode IFU n° 77 (2001) | Analyse enzymatique | | AP |
| Hespéridine et naringine | EN 12148 (1996) Méthode IFU n° 58 (1991) | Chromatographie liquide à haute performance | | AP |
| Isoglucose et sirop d'inuline hydrolysé dans le jus de pomme (ingrédients autorisés) | JAOAC 84, 486 (2001) | Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire | | AP |
| Hydroxyméthylfurfural | Méthode IFU n° 69 (1996) | Chromatographie liquide à haute performance | | AP |
| Hydroxyméthylfurfural | ISO 7466:1986 | Spectrométrie | | AP |

| DISPOSITION | MÉTHODE | PRINCIPE | TYPE | SITUATION |
|--|--|--|------|-----------|
| Acide D-isocitrique | EN 1139 Méthode IFU n° 54 (1984) | Analyse enzymatique | | AP |
| Acide D- et L-lactique | EN 12631 (1999) Méthode IFU n° 53 (1983/1996) | Analyse enzymatique | | AP |
| Acide malique (rapport acide L-malique/acide malique total dans le jus de pomme) | AOAC 993.05 | Analyse enzymatique et chromatographie liquide à haute performance | | AP |
| Narangine et néohespéridine dans le jus d'orange | AOAC 999.05 | Chromatographie liquide à haute performance | | AP |
| PH | EN 1132 (1994) Méthode IFU n° 11 (1968/1989) ISO 1842:1991 | Potentiométrie | | AP |
| Phosphore/phosphate | EN 1136 (1994) Méthode IFU n° 50 (1983) | Photométrie | | AP |
| Proline | EN 1141 (1994) Méthode IFU n° 49 (1983) | Photométrie | | AP |
| Acide quinique dans le cocktail au jus de canneberge et le jus de pomme | AOAC 986.13 | Chromatographie liquide à haute performance | | AP |
| Huile récupérable | AOAC 968.20 Méthode IFU n° 45b | Distillation et titrage (méthode de Scott) | | AP |
| Densité relative | EN 1131 (1993) Méthode IFU n° 1 (1989) Méthode IFU, pas de fiche d'information générale (1971) | Pycnométrie | | AP |
| Densité relative | Méthode IFU n° 1A | Densitométrie | | AP |
| Sodium, potassium, calcium, magnésium | EN 1134 (1994) Méthode IFU n° 33 (1984) | Spectroscopie d'absorption atomique | | AP |
| D-sorbitol | Méthode IFU n° 62 (1995) | Analyse enzymatique | | AP |

| DISPOSITION | MÉTHODE | PRINCIPE | TYPE | SITUATION |
|--|---|---|------|-----------|
| Pourcentage des isotopes stables du carbone dans la pulpe des jus de fruits | ENV 13070 (1998) Analytica Chimica Acta 340 (1997) | Spectrométrie de masse des isotopes stables | | AP |
| Pourcentage des isotopes stables du carbone dans les sucres des jus de fruits | ENV 12140 Analytica Chimica Acta.271 (1993) | Spectrométrie de masse des isotopes stables | | AP |
| Pourcentage des isotopes stables de l'hydrogène dans l'eau des jus de fruits | ENV 12142 (1997) | Spectrométrie de masse des isotopes stables | | AP |
| Pourcentage des isotopes stables de l'oxygène dans l'eau des jus de fruits | ENV 12141(1997) | Spectrométrie de masse des isotopes stables | | AP |
| Amidon | AOAC 925.38 Méthode IFU n° 73 | Précipitation | | AP |
| Mesure de $\delta^{18}\text{O}$ dans l'eau des sirops dérivés de betterave sucrière dans le jus d'orange concentré congelé | AOAC 992.09 | Analyse du pourcentage des isotopes d'oxygène | | AP |
| Acides titrables, total | EN 12147 (1995) Méthode IFU n° 3, (1968) ISO 750:1998 | Titration | | AP |
| Matière sèche, total | EN 12145 (1996) Méthode IFU n° 61 (1991) | Gravimétrie | | AP |
| Solides, total | AOAC 985.26 | Séchage au four à micro-ondes | | AP |
| Vitamine C | AOAC 967.22 | Microfluorométrie | | AP |
| Vitamine C | CEN/TC275/WG9 N60 | ADN | | AP |

APPENDICE**VALEUR BRIX MINIMALE¹¹ POUR LES JUS ET PUREES DE FRUITS RECONSTITUES ET TENEUR MINIMALE EN JUS ET/OU PULPE DES NECTARS DE FRUITS (% V/V)¹² A 20°C**

| Nom Botanique | Nom courant du fruit | Valeur Brix minimale Jus de fruits reconstitués et purées reconstituées | Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) des nectars de fruits |
|---|-----------------------------|--|---|
| <i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson | Kiwi | (*) ¹³ | (*) ¹³ |
| <i>Anacardium occidentale</i> L. | Anacarde | 11,5 | 25,0 |
| <i>Annona muricata</i> L. | Corossol | 14,5 | 25,0 |
| <i>Annona squamosa</i> L. | Pomme cannelle | 14,5 | 25,0 |
| <i>Averrhoa carambola</i> L. | Carambole | 7,5 | 25,0 |
| <i>Carica papaya</i> L. | Papaye | (*) ¹³ | 25,0 |
| <i>Chrysophyllum cainito</i> | Carambole | (*) ¹³ | (*) ¹³ |
| <i>Citrus paradisi</i> Macfad | Pomélo | 10,0 ¹⁴ | 50,0 |
| <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai var. Lanatus | Pastèque | 8,0 | 40,0 |
| <i>Citrus paradisi</i> + <i>Citrus grandis</i> | Pamplemousse (Oroblanco) | 10,0 | 50,0 |
| <i>Cocos nucifera</i> L. ¹⁵ | Noix de coco | 5,0 | 25,0 |
| <i>Cucumis melo</i> L. | Melon | 8,0 | 35,0 |
| <i>Cucumis melo</i> L. subso. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq. | Melon Honeydew | 10,0 | 25,0 |
| <i>Cucumis melo</i> L subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq. | Casaba Melon | 7,5 | 25,0 |
| <i>Cydonia oblonga</i> Mill | Coing | 11,2 | 25,0 |

¹¹ Aux fins de la Norme, la valeur Brix est définie comme la teneur en matière sèche soluble du jus telle que déterminée par la méthode décrite dans la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

¹² 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.

¹³ Pas de données actuellement disponibles. La valeur Brix minimale du jus reconstitué est la valeur Brix du jus directement pressé du fruit utilisé pour obtenir le concentré.

¹⁴ Après correction de l'acidité, selon la méthode pour les acides titrables totaux citée dans la section relative aux méthodes d'analyse.

¹⁵ Il s'agit de l'« eau de coco », qui est directement extraite de la noix de coco et non pas pressée de la chair de la noix de coco.

| Nom Botanique | Nom courant du fruit | Valeur Brix minimale Jus de fruits reconstitués et purées reconstituées | Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) des nectars de fruits |
|--|--------------------------------|---|--|
| <i>Diospyros khaki</i> Thunb. | Kaki | (*) ¹³ | 40,0 |
| <i>Empetrum nigrum</i> L. | Camarine noire | 6,0 | 25,0 |
| <i>Eriobotrya japonesa</i> | Nèfle du Japon | (*) ¹³ | (*) ¹³ |
| <i>Eugenia syringe</i> | Guavaberry/ Birchberry | (*) ¹³ | (*) ¹³ |
| <i>Eugenia uniflora</i> Rich. | Cerise, Suriname | 6,0 | 25,0 |
| <i>Ficus carica</i> L. | Figue | 18,0 | 25,0 |
| <i>Fortunella</i> Swingle spp | Kumquat | (*) ¹³ | (*) ¹³ |
| <i>Fragaria X. Ananassa Duchense (Fragaria Chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne)</i> | Fraise | 7,5 | 40,0 |
| <i>Genipa american</i> | Genipap | 17,0 | 25,0 |
| <i>Hippophae elaeagnaceae</i> | Argousier faux-nerprun | (*) ¹³ | 25,0 |
| <i>Hippophae rhamnoides</i> L. | Argousier | 6,0 | 25,0 |
| <i>Hippophae rhamnoides</i> L. | Argousier | 6,0 | 25,0 |
| <i>Litchi chinensis</i> Sonn | Litchi | 11,2 | 20,0 |
| <i>Lycopersicum esculentum</i> L. | Tomate | 5,0 | 50,0 |
| <i>Malpighia spp</i> (Moc. & Sesse) ex | Acerolox (Cerise des Antilles) | 6,5 | 25,0 |
| <i>Malus Domestica</i> Borkh | Pomme | 11,5 ¹⁶ | 50,0 |
| <i>Maluss prunifolia</i> (Willd.) Borkh <i>Malus sylvestris</i> Mill | Pomettier | 15,4 | 25,0 |
| <i>Mammea americana</i> | Abricot des Antilles | (*) ¹³ | (*) ¹³ |
| <i>Morus spp.</i> | Mûre | (*) ¹³ | 30,0 |

¹⁶ 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'ananas ou de pomme.

| Nom Botanique | Nom courant du fruit | Valeur Brix minimale Jus de fruits reconstitués et purées reconstituées | Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) des nectars de fruits |
|---|------------------------|--|---|
| <i>Musa species</i> (plantains excluded) | Banane | (*) ¹³ | 25,0 |
| <i>Passiflora edulis</i> | Barbadine | (*) ¹³ | (*) ¹³ |
| <i>Passiflora quadrangularis</i> | Barbadine | (*) ¹³ | (*) ¹³ |
| <i>Phoenix dactylifera</i> L. | Datte | 18,5 | 25,0 |
| <i>Pouteria sapota</i> | Sapote | (*) ¹³ | (*) ¹³ |
| <i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i> | Prune | 12,0 | 50,0 |
| <i>Prunus armeniaca</i> L | Abricot | 11,5 | 40,0 |
| <i>Prunus avium</i> L. | Cerise | 20,0 | 25,0 |
| <i>Prunus cerasus</i> L. | Cerise acide | 14,0 | 25,0 |
| <i>Prunus cerasus</i> L. cv. Stevnsbaer | Griotte | 17,0 | 25,0 |
| <i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i> | Pruneau | 18,5 | 25,0 |
| <i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i> | Quetsche | 12,0 | 25,0 |
| <i>Prunus pérsica</i> (L.) Batsch var. <i>nucipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid. | Nectarine | 10,5 | 40,0 |
| <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i> | Pêche | 10,5 | 40,0 |
| <i>Prunus spinosa</i> L | Prunelle | 6,0 | 25,0 |
| <i>Punica granatum</i> L. | Grenade | 12,0 | 25,0 |
| <i>Pyrus arbustifolia</i> (L.) Pers. | Aronia | (*) ¹³ | (*) ¹³ |
| <i>Pyrus communis</i> L. | Poire | 12,0 | 40,0 |
| <i>Ribes nigrum</i> L. | Cassis | 11,0 | 30,0 |
| <i>Ribes rubrum</i> L | Groseille rouge | 10,0 | 30,0 |
| <i>Ribes rubrum</i> L. | Groseille blanche | 10,0 | 30,0 |
| <i>Ribes uva-crispa</i> L. | Groseille à maquereaux | 7,5 | 30,0 |

| Nom Botanique | Nom courant du fruit | Valeur Brix minimale Jus de fruits reconstitués et purées reconstituées | Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) des nectars de fruits |
|---|-----------------------|--|---|
| <i>Rosa spp.</i> | Cynorrhodon | 9,0 | 40,0 |
| <i>Rubus chamaemorus</i> L. | Mûre des ronces | 9,0 | 30,0 |
| <i>Rubus Fruitcosus</i> L. | Mûre | 9,0 | 30,0 |
| <i>Rubus hispidus</i> (of North America) <i>R. caesius</i> (of Europe) | Mûre | 10,0 | 25,0 |
| <i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx. | Framboise (rouge) | 8,0 | 40,0 |
| <i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey | Ronce-framboise | 10,5 | 25,0 |
| <i>Rubus occidentalis</i> L. | Framboise (noire) | 11,1 | 25,0 |
| <i>Rubus ursinus</i> cham. & Schltldl. | Ronce-framboise | 10,0 | 25,0 |
| <i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i> . | Sureau | 10,5 | 50,0 |
| <i>Solanum quitoense</i> Lam. | Lulo (pomme de Quito) | (*) ¹³ | (*) ¹³ |
| <i>Sorbus aucuparia</i> L. | Sorbe | 11,0 | 30,0 |
| <i>Spondia lutea</i> L. | Cajá | 10,0 | 25,0 |
| <i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost. | Umbu | 9,0 | 25,0 |
| <i>Syzygiun jambosa</i> | Pomme-rose | (*) ¹³ | (*) ¹³ |
| <i>Theobroma cacao</i> L. | Pulpe de cacao | 14,0 | 50,0 |
| <i>Theobroma grandiflorum</i> L. | Cupuaçu | 9,0 | 35,0 |
| <i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton <i>Vaccinium oxycoccos</i> L. | Airelle | 7,5 | 30,0 |
| <i>Vaccinium myrtillus</i> L. <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium angustifolium</i> | Myrtilles | 10,0 | 40,0 |
| <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L. | Airelle rouge | 10,0 | 25,0 |
| <i>Rosa canina</i> L. | Cynorrhodon | (*) ¹³ | 40,0 |

| Nom Botanique | Nom courant du fruit | Valeur Brix minimale Jus de fruits reconstitués et purées reconstituées | Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) des nectars de fruits |
|--|--|--|---|
| <i>Rubus chamaemorus</i> L. Hybride <i>Morus</i> | "Mulberry of Ronces" | (*) ¹³ | 40,0 |
| <i>Ribes uva-crispa</i> | Groseille rouge | (*) ¹³ | 30,0 |
| <i>Sorbus domestica</i> | "Sorb" | (*) ¹³ | 30,0 |
| <i>Citrus aurantium</i> L. | "Sour Orange" (Sauf citron) | (*) ¹³ | 50,0 |
| <i>Ribes uva-crispa</i> L. | Groseille blanche | (*) ¹³ | 30,0 |
| <i>Rubus vitifolius</i> x <i>Rubus idaeus</i> <i>Rubus baileyensis</i> | Mûre de Young | 10,0 | 25,0 |
| | Autres fruits acides | | Teneur suffisante pour atteindre une acidité minimum 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 |

**PROJET DE VALEURS BRIX MINIMALES¹ POUR LES JUS RECONSTITUES ET LES PUREES RECONSTITUEES
ET**

TENEUR MINIMALE EN JUS ET/OU PUREE DES NECTARS DE FRUITS (% v/v)² A 20°C

(À l'étape 8)

| 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 |
|----------------------|--|--|--|
| Raisin | <i>Vitis Vinifera</i> L. ou <i>ses hybrides</i> , ou <i>Vitis Labrusca</i> ou <i>ses hybrides</i> | 16,0 | 50,0 |
| Goyave | <i>Psidium guajava</i> L. | 8,5 | 25,0 |
| Mandarine/tangerine | <i>Citrus reticulata</i> Blanca | 11,8 ³ | 50,0 |
| Mangue | <i>Mangifera indica</i> L | 13,5 | 25,0 |
| Fruit de la passion | <i>Pasiflora edulis</i> Sims.f. <i>edulus</i> <i>Pasiflora edulis</i> Sims.f. <i>Flavicarpa</i> O. Def. | 12 ³ | 25,0 |
| Tamarin | <i>Tamarindus indica</i> | 13,0 | Teneur suffisante pour atteindre une acidité minimale de 0,5 |

¹ Aux fins de la Norme, la valeur Brix est définie comme la teneur en matière sèche soluble du jus telle que déterminée par la méthode décrite dans la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

² 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.

³ Acidité corrigée comme déterminé par la méthode des acides totaux présentée dans la section sur les méthodes d'analyse.

**AVANT-PROJET DE VALEURS BRIX MINIMALES¹ POUR LES JUS RECONSTITUES
ET
LES PUREES RECONSTITUEES ET TENEUR MINIMALE EN JUS ET/OU PUREE DES NECTARS DE FRUITS (% v/v)²
A 20°C**

(À l'étape 5/8)

| 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. <i>Citrus limonum</i> Rissa | 8,0 ³ | Conformément à la législation du pays importateur |
| Lime | <i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) | 8,0 ³ | Conformément à la législation du pays importateur |
| Orange | <i>Citrus sinensis</i> (L.) | 11,8 – 11,2 ³ conforme à la législation nationale du pays importateur mais pas inférieure à 11.2 ⁴ | 50,0 |
| Ananas | <i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill <i>Ananas sativis</i> L. Schult.f. | 12,8 ^{3,5} | 40,0 |

¹ Aux fins de la Norme, la valeur Brix est définie comme la teneur en matière sèche soluble du jus telle que déterminée par la méthode décrite dans la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

² 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 jus utilisé pour obtenir le concentré.

³ Acidité corrigée comme déterminé par la méthode des acides totaux décrite dans la section sur les méthodes d'analyse.

⁴ Il est entendu que la valeur Brix peut différer de cette fourchette de valeurs selon les zones géographiques. Lorsque la valeur Brix est presque toujours inférieure à cette fourchette, 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.

⁵ 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'ananas et de pomme.