

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME GÉNÉRALE POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS

CXS 247-2005

Adoptée en 2005. Amendée en 2022.

Cette norme remplace les différentes normes relatives aux jus de fruits et aux produits dérivés, comme indiqué ci-dessous:

Jus de fruits conservés exclusivement par des procédés physiques: jus d'orange (CODEX STAN 45-1981), jus de pomelo (CODEX STAN 46-1981), jus de citron (CODEX STAN 47-1981), jus de pomme (CODEX STAN 48-1981), jus de tomate (CODEX STAN 49-1981), jus de raisin (CODEX STAN 82-1981), jus d'ananas (CODEX STAN 85-1981), jus de cassis (CODEX STAN 120-1981) and Norma générale pour les jus de fruits non visés par des normes individuelles (CODEX STAN 164-1989).

Concentrés de jus de fruits conservés exclusivement par des procédés physiques: concentré de jus de pomme (CODEX STAN 63-1981), concentré de jus d'orange (CODEX STAN 64-1981), concentré de jus de raisin (CODEX STAN 83-1981), concentré sucré de jus de raisin du type Labrusca (CODEX STAN 84-1981), concentré de jus de cassis (CODEX STAN 121-1981) et concentré de jus d'ananas (CODEX STAN 138-1983).

Concentrés de jus de fruits additionnés d'agents de conservation et destinés à l'industrie: concentré de jus d'ananas (CODEX STAN 139-1983).

Nectars de fruits conservés exclusivement par des procédés physiques: nectars d'abricot, de pêche et de poire (CODEX STAN 44-1981), nectar de goyave (CODEX STAN 148-1985), nectar non pulpeux de cassis (CODEX STAN 101-1981), nectars pulpeux de certains petits fruits (CODEX STAN 122-1981), nectars de certains agrumes (CODEX STAN 134-1981), Norme générale pour les nectars de fruits non visés par des normes individuelles (CODEX STAN 161-1989) et produits pulpeux liquides à base de mangue (CODEX STAN 149-1985).

Lignes directrices: Lignes directrices pour les mélanges de jus de fruits (CAC/GL 11-1991) et Lignes directrices pour les mélanges de nectars de fruits (CAC/GL 12-1991).

Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par suite des décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

Page	Emplacement	Texte dans version précédente	Texte dans la version amendée
9	Section 8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	<p>Section 8.2 Emballages non destinés à la vente au détail</p> <p>Les renseignements pertinents requis pour l'étiquetage des récipients destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient non destiné à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, le datage et les instructions d'entreposage, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente.</p> <p>L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, ou de l'emballer peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.</p>	<p>Section 8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail</p> <p>L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021). En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:</p> <p style="padding-left: 40px;">8.2.1 Le datage peut être indiqué.</p> <p style="padding-left: 40px;">8.2.2 En cas de transport en citerne, cette information peut n'apparaître que dans les documents d'accompagnement.</p>

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 3.1.1(c).

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% 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.

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.

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.

2.1.4 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% 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 Espèces

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%, telle que définie dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212–1999): 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 pour les sucres*), à savoir: sucrose liquide, solution de sucre inverti, sirop de sucre inverti, sirop de fructose, sucre de canne liquide, isoglucose et sirop à teneur élevée en fructose, peuvent être ajoutés uniquement aux jus de fruits à base de concentrés, tels que définis à la Section 2.1.1.2, concentrés de jus de fruits, tels que définis à la Section 2.1.2, concentrés de purée de fruits tels que définis à la Section 2.1.5, et aux nectars de fruits tels que définis à la Section 2.1.6. Du miel et/ou des sucres dérivés de fruits ne peuvent être ajoutés qu'aux nectars de fruits tels que définis dans la Section 2.1.6.
- (c) Selon la législation nationale du pays importateur, du jus de citron (*Citrus limon* (L.) Burm. F. *Citrus limonum* Rissa) et/ou du jus de lime (*Citrus aurantifolia* (Christm.)) peuvent être ajoutés aux jus de fruits dans les conditions suivantes: jusqu'à 3 g/l d'équivalent acide citrique anhydre à des fins d'acidification dans les jus non sucrés tels que définis dans les sections 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 et 2.1.5 et jusqu'à 5 g/l d'équivalent acide citrique anhydre dans les nectars de fruits tels que définis dans la Section 2.1.6.
- (d) L'adjonction simultanée de sucres (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% 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 nutriment 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 Critères de qualité

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 Authenticité

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

3.4 Vérification de la composition, de la qualité et de l'authenticité

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.

L'authenticité ou la qualité d'un échantillon peut être vérifiée en comparant les données disponibles pour l'échantillon, générées à l'aide de méthodes appropriées décrites dans la norme, avec celles obtenues pour des fruits du même type et de la même région, compte dûment tenu des variations naturelles, des changements saisonniers et de variations pouvant se produire pendant la transformation.

³ Désigné par « sucre blanc » et « sucre blanc d'usine » dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999).

⁴ Désigné par « dextrose anhydre » dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999).

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

Fonction	Substance
Agent antimoussant	Polydiméthylsilosane 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)
	Ichtyocolle ⁷
	Kaolin
	Perlite
	Polyvinylpyrrolidone
	Caséinate de potassium ⁷
	Tartrates de potassium ⁶
	Carbonates de calcium précipité ⁶
	Balles de riz
	Silicasol
Caséinate de sodium ⁷	
Anhydride sulfureux ^{6,8}	
Tanin	
Préparations enzymatiques ⁹	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)

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 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 pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.

⁸ 10 mg/l (en tant que résidu SO₂).

⁹ 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.

Fonction	Substance
Gaz de conditionnement ¹⁰	Azote
	Gaz carbonique

6. CONTAMINANTS

6.1 Résidus 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.

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 des *Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires* (CXC 1-1969) 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 et directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

8. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), 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.

¹⁰ Peuvent également être utilisés, par exemple pour la conservation.

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% 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 relatives aux allégations* (CXG 1-1979), aux *Directives relatives à l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985) et aux *Directives relatives à l'utilisation des allégations nutritionnelles* (CXG 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 sur les allégations* (CXG 1-1979), aux *Directives relatives à l'utilisation des allégations nutritionnelles* (CXG 23-1997) et aux *Directives relatives à l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985).

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 « épice » 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 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021). En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.2.1 Le datage peut être indiqué.

8.2.2 En cas de transport en citerne, cette information peut n'apparaître que dans les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE
Acide acétique (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN 12632 Méthode IFU n° 66 (1996)	Analyse enzymatique	II
Alcool (éthanol) (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	Méthode IFU n° 52, 1983/1996	Analyse enzymatique	II
Anthocyanines (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	Méthode IFU n° 71 (1998)	Chromatographie liquide à haute performance	I
Acide L-ascorbique (Section 4 Additifs)	Méthode IFU n° 17a (1995)	Chromatographie liquide à haute performance	II
Acide L-ascorbique (Section 4 Additifs)	AOAC 967.21 Méthode IFU n° 17 ISO 6557-2:1984	Indophénol	III
Acide L-ascorbique (Section 4 Additifs)	ISO 6557-1:1986	Spectrométrie de fluorescence	IV
Cendres dans les produits à base de fruits (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	AOAC 940.26 EN1135 (1994) Méthode IFU n° 9 (1989)	Gravimétrie	I
Sucre de betterave dans les jus de fruits (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	AOAC 995.17	Résonance magnétique nucléaire du deutérium (RMN du deutérium)	II
Acide benzoïque en tant que marqueur dans le jus d'orange (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	AOAC 994.11	Chromatographie liquide à haute performance	III
Acide benzoïque et ses sels	ISO 5518:1978 ISO 6560:1983	Spectrométrie	III
Acide benzoïque et ses sels; acide sorbique et ses sels	Méthode IFU n° 63 (1995) NMKL 124 (1997)	Chromatographie liquide à haute performance	II
Rapport C¹³/C¹² d'éthanol dérivé des jus de fruits (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	JAOAC 79, n° 1, 1996, 62-72	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II
Dioxyde de carbone (Sections 4 Additifs et 5 Auxiliaires technologiques)	Méthode IFU n° 42 (1976)	Titrimétrie (titrage en retour après précipitation)	IV
Pourcentage d'isotopes stables du carbone dans	AOAC 981.09	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II

¹¹ Voir la Section 3.4 - Vérification de la composition, de la qualité et de l'authenticité.

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE
le jus de pomme (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	JAOAC 64, 85 (1981)		
Pourcentage d'isotopes stables du carbone dans le jus d'orange (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	AOAC 982.21	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II
Caroténoïdes total et groupes individuels (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN 12136 (1997) Méthode IFU n° 59, (1991)	Spectrophotométrie	I
Cellobiose	Recommandation IFU n° 4 Octobre 2000	Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire	IV
Pulpe séparable par centrifugation (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN 12134 Méthode IFU n° 60 (1991)	Centrifugation/%	I
Chlorure (exprimé en chlorure de sodium) (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN12133 (1997) Méthode IFU n° 37 (1991)	Titrimétrie électrochimique	III
Acide citrique ¹² (Section 4 Additifs)	AOAC 986.13	Chromatographie liquide à haute performance	II
Acide citrique ¹² (Section 4 Additifs)	EN 1137:1994 Méthode IFU n° 22 (1985)	Analyse enzymatique	III
Huiles essentielles (titrage - Scott) (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	AOAC 968.20 Méthode IFU n° 45b ¹³	Distillation (Scott), titrage	I
Huiles essentielles (dans les agrumes) (lecture du volume) (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	ISO 1955:1982	Distillation et lecture directe du volume	I
Fermentescibilité (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	Méthode IFU n° 18 (1974)	Méthode microbiologique	I
Formol (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN 1133 (1994) Méthode IFU n° 30 (1984)	Titration potentiométrique	I
Acides aminés libres (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN 12742 (1999) Méthode IFU n° 57 (1989)	Chromatographie liquide	II
Acide fumarique	Méthode IFU n° 72 (1998)	Chromatographie liquide à haute performance	II

¹² Tous les jus à l'exception de ceux à base d'agrumes.

¹³ Du fait de l'absence de valeur numérique dans la norme, des méthodes de Type I on été incluses en double, ce qui pourra entraîner des résultats différents.

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE
(Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹			
Glucose et fructose – Détermination du glucose, du fructose et du saccharose (Section 3.1.2 Ingrédients autorisés)	EN 12630 Méthode IFU n° 67 (1996) NMKL 148 (1993)	Chromatographie liquide à haute performance	II
D-Glucose et D-fructose (Section 3.1.2 Ingrédients autorisés)	EN 1140 Méthode IFU n° 55 (1985)	Analyse enzymatique	II
Acide gluconique (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	Méthode IFU n° 76 (2001)	Analyse enzymatique	II
Glycérol (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	Méthode IFU n° 77 (2001)	Analyse enzymatique	II
Hespéridine et narangine (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN12148 (1996) Méthode IFU n° 58 (1991)	Chromatographie liquide à haute performance	II
Sirop de maïs à haute teneur en fructose et sirop d'inuline hydrolysé dans le jus de pomme (Section 3.1.2 Ingrédients autorisés)	JAOAC 84, 486 (2001)	Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire	IV
Hydroxyméthylfurfural (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	Méthode IFU n° 69 (1996)	Chromatographie liquide à haute performance	II
Hydroxyméthylfurfural (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	ISO 7466:1986	Spectrométrie	III
Acide D-isocitrique (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN 1139 (1999) Méthode IFU n° 54 (1984)	Analyse enzymatique	II
Acide D- et L-lactique (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN 12631 (1999) Méthode IFU n° 53 (1983/1996)	Analyse enzymatique	II
Rapport acide L-malique/acide malique total dans le jus de pomme (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	AOAC 993.05	Analyse enzymatique et chromatographie liquide à haute performance	II
Acide malique (Section 4 Additifs)	AOAC 993.05	Analyse enzymatique et chromatographie liquide à haute performance	III
Acide D-malique	EN 12138 Méthode IFU n° 64 (1995)	Analyse enzymatique	II
Acide D-malique dans le jus de pomme	AOAC 995.06	Chromatographie liquide à haute performance	II

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE
Acide L-malique	EN 1138 (1994) Méthode IFU n° 21 (1985)	Analyse enzymatique	II
Naringine et néohesperidine dans le jus d'orange (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	AOAC 999.05	Chromatographie liquide à haute performance	III
Pectine (Section 4 Additifs)	Méthode IFU n° 26 (1964/1996)	Précipitation/photométrie	I
pH (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	NMKL 179:2005	Potentiométrie	II
pH (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN 1132 (1994) Méthode IFU n° 11 (1989) ISO 1842:1991	Potentiométrie	IV
Phosphore/phosphate (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN1136 (1994) Méthode IFU n° 50 (1983)	Photométrie	II
Agents de conservation dans les jus de fruits (acide sorbique et ses sels)	ISO 5519:1978	Spectrométrie	III
Proline, non-specific détermination (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN1141 (1994) Méthode IFU n° 49 (1983)	Photométrie	I
Acides quinique, malique et citrique dans le cocktail au jus de canneberge et le jus de pomme (Sections 3.1.2 Ingrédients autorisés et 4 Additifs)	AOAC 986.13	Chromatographie liquide à haute performance	III
Densité relative (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN1131 (1993) Méthode IFU n° 1 (1989) & Méthode IFU n° feuille générale d'information (1971)	Pycnométrie	II
Densité relative (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	Méthode IFU n° 1A	Densitométrie	III
Saccharine	NMKL 122 (1997)	Chromatographie liquide	II
Sodium, potassium, calcium, magnésium dans les jus de fruits (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN 1134 (1994) Méthode IFU n° 33 (1984)	Spectrométrie d'absorption atomique	II

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE
Solides solubles	AOAC 983.17 EN 12143 (1996) Méthode IFU n° 8 (1991) ISO 2173:2003	Indirecte par réfractométrie	I
D-Sorbitol (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	Méthode IFU n° 62 (1995)	Analyse enzymatique	II
Pourcentage des isotopes stables du carbone dans la pulpe des jus de fruits (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	ENV 13070 (1998) Analytica Chimica Acta 340 (1997)	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II
Pourcentage des isotopes stables du carbone dans les sucres des jus de fruits (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	ENV 12140 Analytica Chimica Acta.271 (1993)	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II
Pourcentage des isotopes stables de l'hydrogène dans l'eau des jus de fruits (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	ENV 12142 (1997)	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II
Pourcentage des isotopes stables d'oxygène dans l'eau des jus de fruits (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	ENV 12141 (1997)	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II
Amidon (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	AOAC 925.38 (1925) Méthode IFU n° 73 (2000)	Colorimétrie	I
Sucrose (Section 3.1.2 Ingrédients autorisés)	EN 12630 Méthode IFU n° 67 (1996) NMKL 148 (1998)	Chromatographie liquide à haute performance	II
Sucrose (Section 3.1.2 Ingrédients autorisés)	EN 12146 (1996) Méthode IFU n° 56 (1985/1998)	Analyse enzymatique	III
Mesure de $\delta^{18}\text{O}$ dans l'eau des sirops dérivés de betterave sucrière dans le jus d'orange concentré congelé (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	AOAC 992.09	Analyse du pourcentage des isotopes d'oxygène	I
Anhydride sulfureux (Section 4 Additifs)	AOAC 990.28 Monier Williams optimisée Méthode IFU n° 7A (2000) NMKL 132 (1989)	Titrimétrie après distillation	II

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE
Anhydride sulfureux (Section 4 Additifs)	ISO 5522:1981 ISO 5523:1981	Titrimétrie après distillation	III
Anhydride sulfureux (Section 4 Additifs)	NMKL 135 (1990)	Analyse enzymatique	III
Acide tartrique dans le jus de raisin (Section 4 Additifs)	EN 12137 (1997) Méthode IFU n° 65 (1995)	Chromatographie liquide à haute performance	II
Acides titrables, total (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN 12147 (1995) Méthode IFU n° 3 (1968) ISO 750:1998	Titrimétrie	I
Matière sèche, total (séchage au four de vide à 70°C)¹³ (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN 12145 (1996) Méthode IFU n° 61 (1991)	Détermination gravimétrique	I
Azote, total	EN 12135 (1997) Méthode IFU n° 28 (1991)	Digestion/titrage	I
Matière sèche, total (four à micro-ondes)¹³ (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	AOAC 985.26	Détermination gravimétrique	I
Vitamine C (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	EN 14130 (2004)	Chromatographie liquide à haute performance	II
Vitamine C (acide déhydroascorbique et acide ascorbique) (Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité) ¹¹	AOAC 967.22	Microfluorométrie	III

APPENDICE

VALEUR BRIX MINIMALE¹⁴ POUR LES JUS ET PUREES DE FRUITS RECONSTITUES ET TENEUR MINIMALE EN JUS ET/OU PULPE DES NECTARS DE FRUITS (% v/v)¹⁵ 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	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Anacarde	11,5	25,0
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill <i>Ananas sativis</i> L. Schult. F	Ananas	12,8 ¹⁷ Il est entendu que la valeur Brix peut différer de cette valeur selon les pays. 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.	40,0
<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	(*) ¹⁶	25,0
<i>Chrysophyllum cainito</i>	Caïnitier / Caimitier / Pomme-étoile	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai var. Lanatus	Pastèque	8,0	40,0
<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) (swingle)	Lime	8,0 ¹⁷	Conformément à la législation du pays importateur

¹⁴ 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.

¹⁵ 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.

¹⁶ 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.

¹⁷ Après correction de l'acidité, selon la méthode pour les acides titrables totaux citée dans la section relative aux méthodes d'analyse.

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>Citrus aurantium</i> L.	Sauf citron / (« Sour Orange »)	(*) ¹⁶	50,0
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f. <i>Citrus limonum</i> Rissa	Citron	8,0 ¹⁷	Conformément à la législation du pays importateur
<i>Citrus paradisi</i> Macfad	Pomélo	10,0 ¹⁷	50,0
<i>Citrus paradisi</i> , <i>Citrus grandis</i>	Pamplemousse (« Oroblanco »)	10,0	50,0
<i>Citrus reticulata</i> Blanca	Mandarine / Tangerine	11,8 ¹⁷	50,0
<i>Citrus sinensis</i> (L.)	Orange	11,8 – 11,2 ¹⁷ et conforme à la législation nationale du pays importateur mais pas inférieure à 11,2. Il est entendu que la valeur Brix peut différer de cette fourchette de valeurs selon les pays. 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.	50,0
<i>Cocos nucifera</i> L. ¹⁸	Noix de coco	5,0	25,0
<i>Cucumis melo</i> L.	Melon	8,0	35,0
<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	« Casaba Melon »	7,5	25,0
<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	Melon d'hiver	10,0	25,0
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Coing	11,2	25,0
<i>Diospyros khaki</i> Thunb.	Kaki	(*) ¹⁶	40,0
<i>Empetrum nigrum</i> L.	Camarine noire	6,0	25,0
<i>Eriobotrya japonica</i>	Nèfle du Japon	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶

¹⁸ 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>Eugenia syringe</i>	« Guavaberry / Birchberry »	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<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 sp.	Kumquat	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Fragaria x. ananassa</i> Duchense (<i>Fragaria chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)	Fraise	7,5	40,0
<i>Genipa americana</i>	Genipap	17,0	25,0
<i>Hippophae elaeagnaceae</i>	Argousier faux-nerprun	(*) ¹⁶	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 sp</i> (Moc. & Sesse)	Acerolox (Cerise des Antilles)	6,5	25,0
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Pomme	11,5 Il est entendu que la valeur Brix peut différer de cette valeur selon les pays. 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.	50,0
<i>Malus prunifolia</i> (Willd.) Borkh. <i>Malus sylvestris</i> Mill.	Pometier	15,4	25,0
<i>Mammea americana</i>	Abricot des Antilles	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Mangifera indica</i> L.	Mangue	13,5	25,0
<i>Morus sp.</i>	Mûre	(*) ¹⁶	30,0
<i>Musa species</i> y compris <i>M. acuminata</i> et <i>M. paradisiaca</i> mis à part les	Banane	(*) ¹⁶	25,0

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
autres plantains			
<i>Passiflora edulis</i>	Barbadine	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Passiflora edulis Sims. f. edulis</i> <i>Passiflora edulis Sims. f.</i> <i>Flavicarpa O. Def.</i>	Fruit de la passion	12 ¹⁷	25,0
<i>Passiflora quadrangularis</i>	Barbadine	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Phoenix dactylifera</i> L.	Datte	18,5	25,0
<i>Pouteria sapota</i>	Sapote	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<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>	Prune	12,0	50,0
<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 persica</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>Psidium guajava</i> L.	Goyave	8,5	25,0
<i>Punica granatum</i> L.	Grenade	12,0	25,0
<i>Pyrus arbustifolia</i> (L.) Pers.	Aronia	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<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>	Groseille rouge	(*) ¹⁶	30,0
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Groseille à maquereaux	7,5	30,0
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Groseille blanche	(*) ¹⁶	30,0
<i>Rosa canina</i> L.	« Cynorrhodon »	(*) ¹⁶	40,0
<i>Rosa sp.</i> L.	Cynorrhodon / Églantier / Rose de chien	9,0	40,0
<i>Rubus chamaemorus</i> L.	Mûre des ronces	9,0	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>Rubus chamaemorus</i> L. <i>Morus hybrid</i>	Mûre des ronces / Mûre	(*) ¹⁶	40,0
<i>Rubus fruitcosus</i> L.	Mûre sauvage	9,0	30,0
<i>Rubus hispidus</i> (d'Amérique du Nord) <i>R. caesius</i> (d'Europe)	Ronce bleue	10,0	25,0
<i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx.	Framboisier / Framboisier d'Amérique / Framboise (rouge)	8,0	40,0
<i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey	Ronce-framboise	10,5	25,0
<i>Rubus occidentalis</i> L.	Framboisier de Virginie / Framboise (noire)	11,1	25,0
<i>Rubus ursinus</i> Cham. & Schtdl.	Ronce-framboise	10,0	25,0
<i>Rubus vitifolius</i> x <i>Rubus idaeus</i> <i>Rubus baileyanis</i>	Mûre de Young	10,0	25,0
<i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus</i> <i>canadensis</i> .	Sureau / Sureau noir	10,5	50,0
<i>Solanum quitoense</i> Lam.	Lulo (pomme de Quito)	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Sorbus aucuparia</i> L.	Sorbe	11,0	30,0
<i>Sorbus domestica</i>	Sorbier / Cormier	(*) ¹⁶	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	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Tamarindus indica</i>	Tamarin	13,0	Teneur suffisante pour atteindre une acidité minimale de 0,5
<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>Vitis Vinifera</i> L. ou ses <i>hybrides</i> , ou <i>Vitis Labrusca</i> ou ses <i>hybrides</i>	Raisin	16,0	50,0

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
	Autres fruits acides		Teneur suffisante pour atteindre une acidité minimum de 0,5
	<u>Autres fruits:</u> forte teneur en pulpe ou arôme fort		25,0
	<u>Autres fruits:</u> peu acides, faible teneur en pulpe ou arôme faible ou moyen		50,0