

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 RÉGIONALE SUR LE JUS DE NONI FERMENTÉ **Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest**

CXS 356R-2023

Adoptée en 2023

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au jus de noni fermenté tel que défini à la section 2 ci-dessous, utilisé comme aliment ou comme ingrédient alimentaire. Elle ne s'applique ni au jus de noni non fermenté, ni aux autres produits du noni issus du fruit, des feuilles, de l'écorce ou des fleurs, ni aux produits du noni utilisés à des fins médicinales.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Le jus de noni fermenté est le jus produit à partir de la fermentation de fruits frais de noniⁱ *Morinda citrifolia* L. variété *citrifolia*ⁱⁱ qui appartient à la famille des Rubiacées.

2.2 Fruits du noni

Les fruits du noni sont récoltés frais, fermes, entre leur maturité et leur plein mûrissement, avec une coloration allant du jaune-verdâtre au blanc, puis ils sont lavés et laissés à sécher. Les fruits peuvent aussi être écrasés en pulpe (sans les graines). Les fruits trop mûrs, tombés au sol, verts, meurtris et/ou endommagés, ou contenant des corps étrangers (brindilles, tiges, feuilles, écorce et racines) devraient être éliminés et ne pas être utilisés pour produire le jus de noni fermenté.

2.3 Fermentation du jus de noni

Les fruits entiers ou la pulpe de fruit fermentent spontanément ou avec l'aide d'une culture de départ. Le jus est extrait à partir des produits fermentés. Le jus de noni fermenté ainsi obtenu est pasteurisé ou traité d'une autre manière afin d'éliminer les pathogènes présentant un danger pour la santé publique.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Ingrédients

Jus de noni fermenté tel que défini dans la section 2.

3.2 Jus de noni fermenté

a) Valeur Brix (extrait sec soluble)	5,5°minimum
b) pH	3,5-3,9
c) Éthanol	Moins de 0,5 % v/v
d) Acide déacétylaspérulosidique	Présent
e) Scopolétine	Présent ⁱⁱⁱ

3.3 Définition des défauts

Dans la mesure du possible, le jus de noni fermenté sera exempt de matières indésirables (feuilles de noni, fragments de graines ou de peau du fruit, tiges, insectes, etc.) et conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans le produit défini dans le champ d'application.

5. CONTAMINANTS

Le produit visé par la présente norme respectera les limites maximales de contaminants prescrites pour ce produit dans la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1985)¹ et les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections visées dans les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)² et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages, notamment en matière d'hygiène.

ⁱ Les noms courants du noni sont ach, mengkudu, nono, nonu, noni et pomme-chien.

ⁱⁱ Deux types: fruits de grande taille avec des feuilles ovales et fruits de petite taille avec des feuilles allongées (Wagner, Herbst et Sohmer, 1990, *The Manual of the Flowering Plants of Hawaii* [propriété du Musée Bishop, 1990, Honolulu]).

ⁱⁱⁱ La scopolétine est naturellement présente dans le jus de noni fermenté. Certaines études font état d'une toxicité potentielle de ce composé. C'est pourquoi la teneur en scopolétine devrait être maintenue à des niveaux aussi faibles qu'il est techniquement possible, tant que le JECFA n'a pas déterminé le niveau admissible.

Le produit devrait satisfaire à tous les critères microbiologiques établis, conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)³.

7. CONDITIONNEMENT

Le jus de noni fermenté doit être conditionné dans des récipients qui en préservent l'hygiène et les qualités organoleptiques. Les récipients doivent être neufs (aux fins de la présente norme, cela inclut les matériaux recyclés de qualité alimentaire). Les récipients posséderont les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation du jus de noni fermenté. Ils doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

8. POIDS ET MESURES

8.1 Remplissage des récipients

8.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli. Le produit doit occuper au moins 90 pour cent de la capacité en eau du récipient. On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20 °C que le récipient contient lorsqu'il est complètement rempli et fermé.

9. ÉTIQUETAGE

Le produit sera étiqueté conformément aux dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁴.

9.1 Nom du produit

Le produit alimentaire sera désigné «jus de noni fermenté». L'appellation «jus de noni» peut être remplacée par un autre nom courant employé pour décrire le produit dans le pays où il doit être commercialisé (par exemple «jus de nonu» ou «jus de nono»).

9.2 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)⁵.

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁶, qui sont pertinentes pour les dispositions de la présente norme.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

¹ FAO et OMS. 1995. Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

² FAO et OMS. 1969. Principes généraux d'hygiène alimentaire. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

³ FAO et OMS. 1997. Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁴ FAO et OMS. 1985. Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁵ FAO et OMS. 2021. Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁶ FAO et OMS. 1999. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

Les membres de la Commission du Codex Alimentarius de la région Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest figurent sur le site web du Codex: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>