

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

ALINORM 03/39

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-cinquième session

Rome, 30 juin – 5 juillet 2003

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

Rio de Janeiro (Brésil), 23 – 26 avril 2002

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 2002/14-FJ
Mai 2002

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

DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

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

1. *Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits* (par. 43 et Annexe II)

Les gouvernements souhaitant soumettre des observations sur l'avant-projet de norme susmentionné doivent les adresser par écrit 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; Mél: codex@fao.org) **avant le 30 septembre 2002**.

2. *Avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes* (par. 47 et Annexe III)

Les gouvernements souhaitant soumettre des observations sur l'avant-projet de norme susmentionné doivent les adresser par écrit 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; Mél: codex@fao.org) **avant le 31 décembre 2002**.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION

Le Groupe intergouvernemental spécial:

- est convenu de renvoyer l'*avant-projet de norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits* et l'*avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes* à l'étape 3 pour distribution et observations supplémentaires (par. 43 et 47).
- a décidé de réunir à nouveau le groupe de rédaction chargé de la révision de la norme afin qu'il revise l'*avant-projet de norme Codex pour les jus et nectars de fruits*, notamment en ce qui concerne les questions controversées et les dispositions laissées en suspens de l'*avant-projet de norme*, sur la base des observations écrites soumises à la deuxième session en réponse à la lettre circulaire CL 2002/14-FJ (par. 28 et 29, 31 et 43 à 46).
- a soumis les méthodes d'analyse des jus et nectars de fruits et de légumes au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation (par. 51).

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Paragraphes</u>
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	3
QUESTIONS INTÉRESSANT LE GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL DÉCOULANT DE LA VINGT-QUATRIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX.....	4
CONSIDÉRATION DE L'AVANT-PROJET DES NORMES CODEX À L'ÉTAPE 4	
- Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits	5 - 46
- Avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes.....	47 – 48
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les jus de fruits et de légumes.....	49 – 51
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	52
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....	53

LISTE DES ANNEXES

	<u>Pages</u>
Appendice	9
I - Liste des participants.....	10 - 19
II - Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits.....	20 - 34
III - Avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes.....	35 - 40

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

INTRODUCTION

1. Le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes a tenu sa deuxième session à Rio de Janeiro du 23 au 26 avril 2002, à l'aimable invitation du Gouvernement brésilien. La session a été présidée par M. Luiz Carlos de Oliveira, chargé de la protection et de l'inspection sanitaires des animaux et des végétaux au Ministère de l'agriculture, de l'élevage et des approvisionnements alimentaires. Pour certains points de l'ordre du jour, la session a été présidée par M. Rudi Braatz, Chef de la Division des affaires sanitaires au Ministère de l'agriculture. Y ont assisté des délégués de 23 États membres et des observateurs de huit organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport en tant qu'Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Pero Cabral, délégué fédéral à Rio de Janeiro du Ministère de l'agriculture, de l'élevage et des approvisionnements alimentaires, a ouvert la session au nom du Gouvernement brésilien. Il a relevé l'importance du travail du Groupe intergouvernemental spécial, notamment pour les pays producteurs de jus de fruits et de légumes et a souhaité à tous les participants tout le succès possible dans leurs délibérations et un agréable séjour à Rio de Janeiro.

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

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

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

4. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que le document était présenté pour information uniquement et qu'il n'avait donc pas à prendre de décision concernant les questions qui y étaient évoquées.

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

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

5. Le Groupe intergouvernemental spécial a eu un échange de vues sur une éventuelle fusion de l'avant-projet de norme générale pour les jus et nectars de fruits avec l'avant-projet de norme générale révisée pour les jus de légumes. Plusieurs délégations ont été d'avis que les deux documents devraient être examinés séparément tout en conservant la même présentation.

¹ CX/FJ 02/1

² CX/FJ 02/2

³ CL 2001/33-FJ, Annexe III et observations soumises par le Brésil, le Canada, Cuba, les États-Unis d'Amérique, la France, Israël, l'Italie, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, la Russie, la Suisse, la Turquie, l'Uruguay, l'Association de l'industrie des jus et nectars de fruits et de légumes de l'Union européenne, la Communauté européenne, le Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie, la Fédération internationale de producteurs de fruits, le Conseil international des boissons non alcoolisées et le Conseil mondial de la transformation de la tomate (CX/FJ 02/4-Partie I); le Canada, Cuba, les États-Unis d'Amérique, la France, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Russie, la Suisse, le Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie et la Fédération internationale de producteurs de jus de fruits (CX/FJ 02/4-Partie II); les États-Unis d'Amérique (CRD 1); la Thaïlande (CRD 2); le Japon (CRD 3); l'Australie (CRD 4); la proposition du Brésil concernant un avant-projet de norme Codex pour les jus de fruits, les nectars et les jus de légumes (CRD 5); l'Inde (CRD 6); des propositions du Groupe de travail sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques (CRD 7); la Communauté européenne (CRD 9); l'approche proposée pour l'élaboration de données Brix concernant les jus de fruits et de légumes (CRD 10); le Mexique et la République dominicaine (CRD11); les propositions du Groupe de travail sur les degrés Brix (CRD 12 et 14); et la Communauté européenne (CRD 13).

6. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que l'inclusion des jus de légumes dans l'avant-projet de norme générale pour les jus et nectars de fruits obligerait sans doute à apporter des changements considérables à l'avant-projet, notamment en ce qui concernait les additifs, les contaminants et les méthodes d'analyse qui pourraient devoir être traités dans des sections distinctes. On a noté également que les jus de légumes faisaient l'objet de méthodes industrielles différentes qui autorisaient, par exemple, l'ajout d'eau dans des proportions supérieures, ainsi que de substances comme des épices, des sels, etc., par opposition aux jus de fruits qui devaient être conservés aussi naturels que possible. On a signalé, en outre, que ce n'était pas seulement des raisons techniques, mais aussi des motifs économiques qui justifiaient le maintien de deux textes distincts, dans la mesure où le commerce international des jus de fruits était beaucoup plus important que celui des jus de légumes.

7. À l'issue du débat susmentionné, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu d'examiner séparément l'avant-projet de norme générale pour les jus et nectars de fruits et l'avant-projet de norme générale révisée pour les jus de légumes, étant entendu que ces deux textes pourraient être réunis à un stade ultérieur.

8. La délégation mexicaine, appuyée par la délégation de la République dominicaine, a proposé d'élaborer une norme unique pour les jus et nectars de fruits comportant trois sections distinctes.

CONSIDERATIONS SPECIFIQUES

9. Le Groupe intergouvernemental spécial a révisé l'avant-projet de norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits section par section et a proposé les modifications ci-après:

Section 1 – Champ d'application

10. Le Groupe intergouvernemental spécial a eu un échange de vues sur la nécessité d'une note de bas de page. Certaines délégations ont été d'avis qu'il était nécessaire d'indiquer clairement que les dispositions de cette norme s'appliquaient aussi aux jus de fruits destinés à une transformation ultérieure. D'autres délégations ont estimé que la norme ne devait pas viser les jus de fruits destinés à une transformation ultérieure, qui pouvaient faire l'objet de traitements différents de ceux appliqués aux jus de fruits vendus comme tels.

11. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de modifier la section Champ d'application, de façon qu'il soit clair que la norme s'appliquait à tous les produits définis dans la section 2.1. La note de bas de page a donc été supprimée, puisque le nouveau libellé réglait le problème du champ d'application.

Section 2.1.1 Jus de fruits

Premier paragraphe

12. Bien que ce point ait peut-être été omis dans le compte rendu de la précédente session, le Groupe intergouvernemental spécial a rappelé qu'il avait été décidé que les jus de fruits pressés directement (section 2.1.1.1) devaient être obtenus uniquement par des procédés d'extraction mécanique alors que pour les jus obtenus par reconstitution à partir de concentrés de jus de fruits (sections 2.1.1.2 et 2.1.2) des méthodes d'extraction autres que mécanique étaient autorisées et que ces deux types de jus relevaient de la section 2.1.

13. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de remplacer le premier paragraphe par le libellé proposé par la Fédération internationale de producteurs de jus de fruits dans le document CX/FJ 02/4-Partie I. On a noté que l'expression « en bon état » était préférable pour les fruits stockés qui pouvaient être conservés dans cet état par des moyens appropriés, sans être conservés nécessairement frais et que les traitements de surface appliqués après récolte, qui empêchaient le produit de s'abîmer, n'étaient pas nécessairement des procédés physiques. Par conséquent, le mot « physique » placé entre crochets a été supprimé. On a noté en outre que l'expression « en bon état » s'appliquait aussi aux fruits congelés.

Deuxième paragraphe

14. Le Groupe intergouvernemental spécial a échangé des vues sur la nécessité d'inclure une disposition spécifique pour les jus d'agrumes précisant que ces jus devaient provenir de l'endocarpe. On a noté que les processus d'extraction disponibles à ce jour ne permettaient pas d'éviter la présence de parties ou d'éléments de la peau du fruit dans ce type de jus. S'est posée, en outre, la question de savoir si ce point était correctement traité dans le premier paragraphe de la section, qui stipulait que le jus devait être tiré de la partie comestible du fruit, ainsi que dans le paragraphe considéré, qui stipulait que la présence de ces éléments devait être limitée par les bonnes pratiques de fabrication.

15. À la suite de ce débat, le Groupe intergouvernemental spécial a décidé de modifier la première phrase du paragraphe, afin que soit autorisée la présence de certaines parties ou éléments de pépins et de peau que les bonnes pratiques de fabrication ne suffisaient pas à éliminer, dans la mesure où dans les conditions actuelles de fabrication des jus, il était impossible d'éliminer totalement ces éléments du produit final. Il a été décidé en outre de supprimer la deuxième phrase du paragraphe, qui faisait double emploi avec l'amendement introduit dans la première phrase.

Troisième et quatrième paragraphes

16. Un certain nombre de délégations se sont inquiétées de certains procédés (comme l'échange d'ions, les extractions à l'aide de solvants chimiques, etc.) utilisés pour obtenir les jus de fruits, qui risquaient de modifier les propriétés organoleptiques et nutritives du jus. D'autres délégations ont noté qu'il était impossible de se passer de ces procédés. La délégation belge, appuyée par le Maroc, a exprimé des réserves concernant l'utilisation de solvants chimiques pour obtenir les jus de fruits.

17. Compte tenu de ces échanges, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de modifier la première phrase du troisième paragraphe pour qu'il soit clair que, quelle que soit la nature des procédés d'extraction utilisés, les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritives essentielles du jus devaient être préservées et qu'il n'était pas nécessaire d'inclure une liste de méthodes de fabrication. Dans ces conditions, la deuxième phrase citant les procédés d'extraction autorisés ou exclus a été supprimée, puisqu'elle faisait double emploi avec l'amendement susmentionné.

18. La délégation espagnole, s'exprimant au nom de la Communauté européenne, a exprimé une réserve générale quant à cette disposition, réaffirmant que les États membres de la CE n'autorisaient que les moyens d'extraction physique.

19. Le Groupe intergouvernemental spécial est en outre convenu de réunir en un seul paragraphe les troisième et quatrième paragraphes. Il est convenu de supprimer les crochets de l'adjectif « physiques », puisque l'ajout ou la restitution de substances aromatiques, de composés aromatisants volatils, de pulpe et de cellules n'est autorisé que par des moyens physiques.

20. Toutefois, le Groupe intergouvernemental spécial n'a pu parvenir à un accord sur le retrait du mot « ajoutés » placé entre crochets. À cet égard, un certain nombre de délégations ont exprimé l'opinion que la présence du mot « ajoutés » laissait la porte ouverte à l'ajout en quantités excessives de substances aromatiques, de composés aromatisants volatils, de pulpe et de cellules, etc. et ont demandé que seul soit utilisé l'adjectif « restitués ». D'autres délégations ont indiqué que des substances aromatiques et des composés aromatisants volatils pouvaient devoir être ajoutés, dans la mesure où il était difficile de restituer la quantité exacte de ces composés volatils et/ou substances aromatiques dans le jus.

21. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que dans le cas de la pulpe et des cellules, le mot « restitués » ne suffisait pas, dans la mesure où ces éléments ne provenaient pas seulement du jus en cours de préparation, mais de lots différents de jus du même fruit et où le mot « ajoutés » correspondait mieux aux pratiques industrielles dans ce domaine.

22. Le Groupe intergouvernemental spécial a également accepté de traiter séparément les jus simples et les jus mélangés.

Section 2.1.2 Concentrés de jus de fruits

23. Conformément à sa décision antérieure (voir par. 17), le Groupe intergouvernemental spécial a supprimé la troisième phrase concernant les procédés appropriés énumérés à la section 2.1.1.

Section 2.1.3 Jus de fruits obtenus par extraction hydrique

24. Le Groupe intergouvernemental spécial a supprimé les crochets de cette section et en a modifié le texte afin de spécifier que ce procédé s'applique aux fruits pulpeux entiers, dont le jus ne peut pas être extrait par quelque procédé physique que ce soit, et aux fruits entiers déshydratés.

25. Le Groupe intergouvernemental spécial n'a pas approuvé l'inclusion de « pulpe et cellules » dans cette définition, estimant que la question était déjà traitée dans la section 2.1.1.2 intitulée Jus de fruits à base de concentrés. Qui plus est, certaines délégations ont été d'avis que mentionner la pulpe et les cellules risquait d'être interprété comme autorisant la vente en tant que jus de fruits de la « pulpe lavée », extraction secondaire de la pulpe après une première extraction du fruit entier.

Section 2.1.4 Purée de fruits

26. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de supprimer le mot « physiques » placé entre crochets, du fait que les traitements appliqués pour éliminer la peau des fruits ne se limitaient pas forcément à des procédés mécaniques. Il est également convenu de placer le mot « ajoutés » entre crochets par souci de cohérence (voir par. 20).

Sections 3.1.1 d) Teneur minimale en degrés Brix pour les jus pressés directement et 3.1.1 e) Teneur minimale en degrés Brix pour les jus reconstitués et/ou teneur en purée pour les nectars de fruits

27. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de remplacer les tableaux des sections 3.1.1 d) et 3.1.1 e) de l'Annexe III du document CL 2001/33-FJ par ceux figurant dans le document CRD 14, qui font apparaître séparément les valeurs en degrés Brix sur lesquelles le Groupe intergouvernemental spécial est parvenu à un consensus et celles qui restent à débattre. Il est également convenu de transférer ces sections à une annexe distincte de la norme.

28. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de la méthode ci-après pour l'établissement des valeurs Brix en ce qui concerne les jus de fruits et de légumes pour lesquelles il n'était pas encore parvenu à un consensus:

- Les valeurs Brix indiquées peuvent provenir des gouvernements, des associations d'industriels, d'entreprises individuelles et d'instituts universitaires ou de recherche. Lorsque les valeurs Brix sont soumises en réponse à une lettre circulaire, elles doivent l'être par l'intermédiaire de gouvernements ou d'organisations intergouvernementales internationales ou d'organisations non gouvernementales internationales reconnues.
- Les valeurs Brix indiquées doivent établir une distinction entre les produits fabriqués sur place et les produits importés.
- Les valeurs Brix indiquées pour les produits fabriqués sur place doivent être accompagnées d'informations sur la quantité de produits cultivés/récoltés.
- Le cas échéant, les valeurs Brix doivent être ventilées par saison.
- Les valeurs Brix doivent, de préférence, être accompagnées d'informations précisant la température à laquelle la mesure a été faite et indiquant si la valeur Brix a été ou non corrigée pour tenir compte de la teneur en acide.
- Aux données brutes doivent être ajoutés des résumés des données. Dans les cas où seuls des résumés sont communiqués, ils doivent être accompagnés d'informations sur le nombre d'observations sur lesquelles ils sont fondés et sur la quantité de produits cultivés/récoltés.
- Le Groupe de travail doit fonder ses recommandations concernant les valeurs Brix sur la moyenne des valeurs Brix obtenues pour les jus de fruits directement pressés sur une ou plusieurs saisons d'exploitation. Pour déterminer cette valeur, le Groupe doit tenir compte du volume du produit couvert par les données présentées et évaluer de manière judicieuse et équilibrée toutes les données qui lui sont soumises.

29. Le Groupe intergouvernemental spécial a décidé d'attribuer la responsabilité de la révision et de la mise à jour des valeurs Brix pour les jus de fruits et de légumes, ainsi que pour la teneur minimale en jus de fruits et/ou en purée des nectars, au groupe de rédaction chargé de la révision de la norme, étant entendu qu'une liste complète serait soumise au Groupe intergouvernemental spécial pour examen à sa prochaine session (voir par. 44). Il a été convenu que le groupe de rédaction préciserait la notion d'« évaluation judicieuse et équilibrée » en tenant compte des propositions soumises par les États membres et les organisations internationales reconnues.

Section 3.1.2 Autres ingrédients autorisés

30. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de supprimer les crochets entourant le titre de cette section.

Section 3.1.2 a) Sucres

31. Le Groupe intergouvernemental spécial s'est interrogé sur la nécessité d'établir une limite concernant l'adjonction de sucres aux jus de fruits (sections 2.1.1.2, 2.1.2 et 2.1.3), aux nectars (section 2.1.6) et aux purées (sections 2.1.4 et 2.1.5) et a décidé de demander au groupe de rédaction chargé de la révision de la norme d'évaluer cette question (voir par. 44).

Section 3.1.2 b) Sirops

32. Un certain nombre de délégations se sont inquiétées de ce que l'adjonction de sirops, notamment de sucres dérivés de fruits et de miel, aux concentrés de jus de fruits risquait de susciter des pratiques frauduleuses. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que l'adjonction de ces produits aux concentrés de jus de fruits était autorisée pour les jus destinés à la consommation directe et non pour ceux utilisés comme intrants industriels. On a noté également que la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées visait l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballées proposées directement aux consommateurs ou aux sociétés de restauration.

33. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu d'inclure la purée de fruits concentrée (section 2.1.5) parmi les produits auxquels des sucres et des sirops pouvaient être ajoutés. Il est également convenu que le miel et/ou les sucres dérivés de fruits ne pouvaient être ajoutés qu'aux nectars de fruits tels que définis à la section 2.1.6.

34. Compte tenu de ce qui précède, le Groupe intergouvernemental spécial est convenu d'ajouter une note de bas de page aux sections 3.1.2 a) et 3.1.2 b) indiquant clairement que l'adjonction de sucres, de sirops et de miel ne s'appliquait qu'aux produits destinés à la vente directe aux consommateurs ou aux sociétés de restauration.

Section 3.1.2 c) Jus de citron ou de lime

35. Le Groupe intergouvernemental spécial a eu un échange de vues sur l'utilisation de jus de citron et/ou de lime et de leurs concentrés comme agents acidifiants des jus, nectars et purées non sucrés tels que définis à la section 2.1. Un certain nombre de délégations se sont déclarées favorables à cette proposition, indiquant que ces produits ne devraient pas être considérés comme des jus mélangés, mais comme des jus simples, sans que le jus de citron soit mentionné dans le nom du produit, sous réserve que la substance ajoutée figure dans la liste des ingrédients. D'autres délégations, toutefois, ont manifesté leur désaccord en signalant que cette pratique pouvait avoir un impact négatif sur les jus de fruits peu acides et que l'utilisation de jus à des fins d'acidification pouvait modifier les caractéristiques naturelles du jus. En conséquence, le Groupe intergouvernemental spécial a décidé de conserver la section entre crochets en vue d'un examen ultérieur.

Section 3.1.2 e) *Citrus reticulata*

36. Plusieurs délégations ont noté que l'adjonction de jus de *Citrus reticulata* aux jus d'orange n'était pas visée par les dispositions relatives à l'étiquetage des ingrédients conformément aux pratiques en vigueur en matière de commerce international de ce produit. On a signalé que la norme Codex pour le jus d'orange (CODEX STAN 45-1981) stipulait que les jus des variétés de *Citrus reticulata* ajoutés aux jus d'orange devaient figurer sur la liste des ingrédients.

37. Le Groupe intergouvernemental spécial n'est pas parvenu à un accord sur ce sujet et a donc décidé de conserver entre crochets l'expression « ingrédients non visés par les dispositions relatives à l'étiquetage des ingrédients ».

Section 3.1.2 f) Jus de tomate

38. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de supprimer les crochets entourant le mot « épices », tout en introduisant une nouvelle section 7.1.2.13 stipulant que « lorsque le jus de tomate contient des épices, conformément à l'alinéa 3.1.2 f), le mot "épicé" doit figurer sur l'étiquette à proximité du nom de l'aliment ». Il est également convenu d'ajouter l'expression « herbes aromatiques (et leurs extraits naturels) » à la section 3.1.2 f).

Section 4 – Additifs alimentaires

39. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de remplacer la liste actuelle d'additifs alimentaires de la section 4 de l'Annexe III de la lettre circulaire CL 2001/33-FJ par celle figurant dans le document CRD 7. Le Groupe n'a eu le temps d'examiner que quelques-uns des additifs alimentaires et a reconnu qu'il devrait reporter l'examen des autres additifs alimentaires à sa prochaine session. En ce qui concerne les additifs examinés, le Groupe intergouvernemental spécial a proposé les amendements ci-après:

40. En ce qui concerne les anti-oxydants, le Groupe a accepté d'inclure dans la liste les sels de l'acide ascorbique (SIN 300-303) qui pourraient être utilisés dans les jus de fruits conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

41. Le Groupe intergouvernemental spécial est également convenu d'inclure dans la liste l'anhydride sulfureux (SIN 220) à raison de 50 mg/l. Les délégations suisse et belge ont émis des réserves en raison de l'allergénicité potentielle de cet additif. À cet égard, le Groupe a noté qu'à des concentrations de 10 mg/kg ou plus, le sulfite devait obligatoirement être indiqué sur l'étiquette du produit, conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées préemballées⁴. La délégation allemande a signalé que cette substance était considérée comme un contaminant, plutôt que comme un additif alimentaire dans les normes en vigueur, avec des concentrations maximales de 10 mg/l. Cette délégation a été d'avis qu'une concentration maximale de 50 mg/l n'était pas justifiée pour tous les produits visés par la norme.

42. En ce qui concerne les régulateurs de l'acidité, le Groupe intergouvernemental spécial n'a pu parvenir à un accord sur l'utilisation de l'acide citrique dans les jus de fruits et est convenu de laisser ce point entre crochets. Le Groupe est convenu que les sels de l'acide citrique (SIN 331i, 331ii, 332i, 332ii et 333) utilisés dans les nectars de fruits à des concentrations de 5 g/l ne devraient plus être autorisés, puisqu'ils ne figuraient plus dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires parmi les additifs utilisables dans les nectars de fruits. On a noté également que les sels n'étaient pas des agents acidifiants. La délégation cubaine a été d'avis que l'acide citrique devrait être utilisé dans les jus et nectars de fruits à des concentrations conformes aux BPF.

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

43. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits à l'étape 3 (voir Annexe II) pour distribution et observations.

44. Le Groupe a décidé de réunir à nouveau le groupe de rédaction chargé de la révision de la norme sous la présidence du Brésil et avec l'assistance de l'Allemagne, de l'Australie, de Cuba, de l'Espagne, des États-Unis d'Amérique, de la France, du Mexique, des Pays-Bas, de la Thaïlande et de l'IFU. On a noté que le groupe de rédaction était ouvert à tous les États membres, ainsi qu'aux organisations internationales intéressées ayant le statut d'observateur auprès du Codex. La délégation des États-Unis a noté qu'il était important que les pays ayant des vues divergentes sur les questions étudiées assistent à cette réunion du groupe de rédaction.

45. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu que le groupe de rédaction étudierait en priorité les questions controversées et les dispositions en suspens de la norme (voir aussi par. 29 et 31). Le groupe de rédaction examinerait les observations écrites soumises à la présente session, ainsi que des observations supplémentaires soumises à l'étape 3.

⁴ CODEX STAN 1-1985 Rev.1-1991, Section 4.2.1.4.

46. Le Groupe intergouvernemental spécial est également convenu que l'avant-projet de norme révisé qui serait examiné à sa prochaine session inclurait des explications et des justifications claires concernant les recommandations formulées par le groupe de rédaction.

AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX RÉVISÉE POUR LES JUS DE LÉGUMES (point 3 b) de l'ordre du jour)⁵

47. Le Groupe intergouvernemental spécial n'ayant pu examiner l'avant-projet de norme révisée est convenu de le renvoyer à l'étape 3 pour distribution, observations supplémentaires et examen à sa prochaine session (voir Annexe III).

48. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que les recommandations formulées par le groupe de rédaction chargé de la révision de la norme pour les jus et nectars de fruits (voir par. 44) qui pourraient aussi s'appliquer aux jus et nectars de légumes, faciliteraient la révision de l'avant-projet de norme générale révisée pour les jus de légumes à laquelle il procéderait lors de sa prochaine session.

MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES (point 3 c) de l'ordre du jour)⁶

49. Le Groupe intergouvernemental spécial a rappelé qu'à sa session précédente, il avait décidé de mettre en place un groupe de rédaction sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage sous la conduite du Canada et avec la participation du Brésil, de l'Espagne, des États-Unis d'Amérique et de l'IFU, chargé de réviser et de mettre à jour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des jus et nectars de fruits et de légumes, de façon à pouvoir présenter une liste complète de ces méthodes à la prochaine session du Groupe⁷.

50. La Présidente du groupe de rédaction a résumé les débats de ce groupe. Le groupe de rédaction était convenu que les méthodes obsolètes appliquées aux jus de fruits devraient être retirées du Volume 13 du Codex Alimentarius et remplacées par les nouvelles méthodes proposées. Il avait décidé, en outre, de ne pas proposer de méthodes particulières pour l'analyse des additifs et des contaminants, laissant cette tâche au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Enfin, compte tenu de la décision prise par le Groupe intergouvernemental spécial d'élaborer deux normes distinctes pour les jus et nectars de fruits et les jus et nectars de légumes, respectivement (voir par. 7), les méthodes d'analyse avaient été revues de façon à distinguer celles correspondant aux jus et nectars de fruits de celles applicables aux jus et nectars de légumes.

51. Le Groupe intergouvernemental spécial a approuvé les décisions du groupe de rédaction telles qu'elles figurent dans le document CRD 15, étant entendu que les méthodes proposées seraient insérées dans les sections pertinentes de l'avant-projet de norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits et de l'avant-projet de norme générale révisée pour les jus de légumes, respectivement. Il est également convenu de transmettre les méthodes proposées avec les informations complémentaires figurant à l'Annexe II du document CRD 15 au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation.

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

52. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté l'absence d'autres points ou de travaux futurs à débattre.

⁵ CL 2001/33-FJ Annexe IV et observations soumises par le Canada, Cuba, les États-Unis d'Amérique, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, la Russie, la Suisse, la Turquie et la Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (CX/FJ 02/5); les États-Unis d'Amérique (CRD 1); la Thaïlande (CRD 2); proposition du Brésil relative à l'avant-projet de norme Codex pour les jus et nectars de fruits et les jus de légumes (CRD 5); l'Inde (CRD 6); propositions du Groupe de travail sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques (CRD 7); méthode proposée pour l'élaboration de données Brix concernant les jus de fruits et de légumes (CRD 10).

⁶ CL 2001/44-FJ et observations soumises par l'Afrique du Sud, le Canada, Cuba, l'Espagne, les États-Unis d'Amérique, la France et la Suisse (CX/FJ 02/6); la Thaïlande (CRD 2); rapport du groupe de rédaction sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CRD 8 et 15).

⁷ ALINORM 01/39, par. 29.

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

53. Le Groupe intergouvernemental spécial a été informé qu'il était prévu que sa prochaine session se tiendrait au Brésil du 6 au 9 mai 2003, sous réserve de confirmation par le gouvernement hôte et le Secrétariat du Codex.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 03/39)
Avant-projet de norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits	3	Gouvernements Groupe de rédaction sur la révision de la Norme 3e session du TFFVJ	par. 43-46 et annexe II
Avant-projet de norme générale Codex révisée pour les jus de légumes	3	Gouvernements 3e session du TFFVJ	par. 47 et annexe III
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les jus et les nectars de fruits et de légumes	—	24e session du CCMAS	par. 51 et annexes II et III

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

CHAIRPERSON: Luiz Carlos de Oliveira
PRESIDENT: Secretário de Defesa Agropecuária
PRESIDENTE: Ministério da Agricultura e Abastecimento
Esplanada dos Ministérios, Bloco D
Anexo B - 4º Andar - Sala 406
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 luizcarlos@agricultura.gov.br

VICE CHAIRMAN: Rudi Braatz
VICE PRESIDENT: Ministério da Agricultura e Abastecimento
VICE PRESIDENTE: Esplanada dos Ministérios, Bloco D
Anexo B – 4º Andar – Sala 414 B
Brasília, DF - Brasil - CEP 70.043-900
Tel: 55 61 226 9799
Fax: 55 61 224 3995
e-mail: rbraatz@agricultura.gov.br

**ARGENTINA
ARGENTINE
ARGENTINA**

Mr Fernando Luis Urbani
Agregado Agrícola Adjunto
SAGPyA Embajada Argentina en Brasil
SHIS QL. 02 Conj. 01 Casa 19 – Lago Sul Brasília,
DF - Brasil
Tel: 55 61 365 2851
Fax: 55 61 365 3871
e-mail: furbani@apis.com.br

Mr Alejandro Suarez Hurtado
Consul De Argentina
Praia De Botafogo Nº 228 - Botafogo
Rio De Janeiro, Rj - Brasil
Brasil

**AUSTRALIA
AUSTRALIE
AUSTRALIA**

Mrs Rowena Thompson
Second Secretary
Australian Embassy Brasilia
SES Quadra 801 Conj. K Lote 07
Brasília, DF – Brasil - CEP 70.200-010
Tel: 55 61 226 31 11
Fax: 55 61 226 11 12
e-mail: Rowena.Thompson@dfat.gov.au

Mr David Goldberg
Australian Fruit Juice Association
Berri LTD.
BAG 13, GPO
Wetherill Park
NSW 2164
Sydney Australia
Tel: 61 2 9827 4600
Fax: 61 2 9827 4755
e-mail: david.goldberg@berriltd.com.au

**BELGIUM
BELGIQUE
BÉLGICA**

Mr Theo Biebaut
Conseiller-Chef de Division
Ministère des Affaires Economiques
Rue General Leman 60
B-1040 Bruxelles
Belgium
Tel: 32 2 206 5882
Fax: 32 2 230 9565
e-mail: theo.biebaut@mineco.fgov.be

Mr Jan Hermans
Expert Belgian Delegation
A.I.J.N.
Rue de la Loi 221, Box 5
1040 Brussels
Belgium
Tel: 32 2 235 0620
Fax: 32 2 282 9420
e-mail: aijn@skynet.be / jhermans.ajjn@skynet.be

BRAZIL
BRÉSIL
BRASIL

Mr Odilson L. R. Da Silva

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: odilson@agricultura.gov.br

Mrs Alba Lúcia A. C. Nisida

Pesquisador / Diretor Adjunto Deptº
ITAL
Avenida Brasil, nº 2880
Campinas, SP - Brasil
Tel: 55 19 3743 1847
Fax: 55 19 3242 3104
e-mail: anisida@ital.org.br

Mr Amauri Rosenthal

Researcher
EMBRAPA - Food Technology Center
Avenida das Américas, nº 29.501
Barra da Tijuca - Rio de Janeiro, RJ - Brasil
Tel: 55 21 2410 7441
Fax: 55 21 2410 1090
e-mail: arosent@ctaa.embrapa.br

Mr Antonio Carlos Gonçalves

Manager
ABECitrus
Rodovia Armando S. Oliveira, Km 386
Bebedouro, SP – Brasil - CEP: 14.700-000
Tel: 55 17 3344 6030
Fax: 55 17 3344 6003
e-mail: GoncalvesAC@ldcitrus.com

Mr Carlito Campos Cruz

Fiscal Agropecuário
Delegacia Federal do MAPA/RJ
Rua Rodrigues Alves, nº 129
Praça Mauá – Rio de Janeiro, RJ
Brasil
Tel: 55 21 2233 8493

Mr. Carlos Alberto Magalhães Teixeira

Coordenador CIV / DDIIV / SDE
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Esplanada dos Ministérios
Bloco “D” – Anexo “B” – Sala 337
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 24 43
Fax: 55 61 224 89 61
e-mail: teixeira@agricultura.com.br

Mr Daniel Egídio Basile

UVIBRA – União Brasileira de Vitivinicultura
Av. Osvaldo Aranha, 1075 - 5º andar - sala 501 a
503 - Caixa Postal 101
Bento Gonçalves, RS – CEP 95.700-000
Tel: 55 54 4511062
Fax: 55 54 451 1062
e-mail: uvibra@italnet.com.br

Mr Eduardo Mendes Abrão

Engenheiro de Produção
ABIA Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação / CARGILL Agrícola S/A
Av. Brigadeiro Faria Lima, nº 1.478 – 11º andar
São Paulo, SP – Brasil – CEP 01.451-913
Tel: 55 11 3816 5733
Fax: 55 11 3814 6688
e-mail: técnico.abia@uol.com.br

Mrs Elisabete Gonçalves Dutra

Assessora Técnica da Gerência Geral de Alimentos
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 515, Bloco B, Ed. Ômega, 3º andar
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.770-502
Tel: 55 61 448 1085 / 55 61 448 1425
Fax: 55 61 448 1080
e-mail: alimentos@anvisa.gov.br

Mr Eliseu A. Nonino

ABECITRUS
Av. Ivo Najm, nº 3.800
Araraquara, SP - Brasil
Tel: 55 16 201 1140
Fax: 55 16 201 1524
e-mail: nonino@cutrale.com.br

Mr Fausto Ferraz Filho

Gerente do Controle de Qualidade
ABIA / Sucos Del Valle do Brasil Ltda.
Rua Timbiras, 181
Americana, SP – CEP 13.466-210
Tel: 55 19 3471 36 27
Fax: 55 19 3471 36 69
e-mail: fferraz@jvalle.com.mx

Mr Geraldo A. Maia

Member of GT-I/CCAB/CODEX
ASTN /UFC
Rua Silva Jatahi, nº 400 / aptº 901-A
Fortaleza, CE – Brasil – CEP 60.165-070
Tel: 55 85 288 9752
Fax: 55 85 288 9752
e-mail: frutos@ufc.br

Mr Gisele Bannwart

Especialista Técnica
ABIA Associação Brasileira das Indústrias da
Alimentação / Kraft Foods Brasil S.A.
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11º andar
São Paulo, SP – Brasil – CEP 01.451-913
Tel: 55 11 3816 5733
Fax: 55 11 3814 6688
e-mail: tecnico.abia@uol.com.br

Mr Hiroshi Arima

Chefe de Divisão
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Esplanada dos Ministérios Bloco D Sala 341/B
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2327
Fax: 55 61 224 8961
e-mail: hiroshi@agricultura.gov.br

Mr José Márcio de Moura Silva

Fiscal Federal Agropecuário
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Esplanada dos Ministérios Bloco D Anexo B Sala
341-B – Brasília, DF- CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2327
Fax: 55 61 224 8961
e-mail: josemms@agricultura.gov.br

Mr José Ubirajara Almeida

Representante Regional
ABIA Associação Brasileira das Indústrias da
Alimentação
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1.478/11º andar
São Paulo, – SP – Brasil
Tel: 55 11 3322 4248
Fax: 55 11 3322 4176

Mrs Juliana Ribeiro Alexandre

Fiscal Federal Agropecuário
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Esplanada dos Ministérios
Bloco “D” Anexo “B” Sala 341
Brasília, DF – Brasil - CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2327
Fax: 55 61 224 8961
e-mail: julianara@agricultura.gov.br

Mrs Juliana Azevedo de Souza

Analista de Comércio Exterior
Diretoria da Qualidade
INMETRO Instituto Nacional de Metrologia e
Normalização
Rua Santa Alexandrina, nº 416 – 3º andar
Rio Comprido – Rio de Janeiro, RJ
Brasil – CEP 20.261-232
Tel: 55 21 2563 2814
Fax: 55 21 2563 2912
e-mail: fasouza@inmetro.gov.br

Mr Léo F. Bick

Diretor Técnico
ABIA Associação Brasileira das Indústrias da
Alimentação
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11º andar
São Paulo, SP - Brasil
Tel: 55 11 3816 5733
Fax: 55 11 3814 6688
e-mail: tecnico.abia@uol.com.br

Mr Luiz Augusto dos Reis Soares

Fiscal Federal Agropecuária – SIV – Pa
Ministério da Agricultura
Conjunto Marex, Rua Curitiba, 71
Val-de-Cans – Belém, PA
Tel: 55 91 257 3431
Fax: 55 91 243 7033
e-mail: siv-pa@agricultura.gov.br

Mrs Maria de Fátima Araújo Almeida Paz

Responsável Técnico LABEV / LAV / PA
Ministério da Agricultura (MAPA)
Av. Almirante Barroso nº 5384 – Souza
Belém, PA – Brasil – CEP 66.600-000
Tel: 55 91 214 8633
Fax: 55 91 231 2402
e-mail: sedag-pa@agricultura.gov.br /
siv-pa@agricultura.gov.br

Mrs Maria Teresa Rodrigues Rezende

Secretária-Executiva do CCAB
CODEX
SEPN 511, Bloco B, Ed. Bittar III - 4º Andar
Brasília, DF - Brasil
Tel: 55 61 3402211
Fax: 55 61 3473284
e-mail: seart@inmetro.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 Marlene Heidrich Prado

Assistente
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SHCE – S / QD 603 / BL. B / aptº 202
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.655-632
Tel: 55 61 363 1301
e-mail: mheidrich@ig.com.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 Moacyr Fernandes

Vice Presidente
Instituto Brasileiro das Frutas - IBRAF
Av. Ipiranga, 952 – 13º andar
São Paulo, SP - Brasil
Tel: 55 11 223 8766
Fax: 55 11 223 8766 / 202 5526
e-mail: ibraf@uol.com.br

Mrs Renata Lima de Carvalho

Coordenadora da Assessoria de Assuntos
Internacionais
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Esplanada dos Ministérios Bloco D Sala 738
Brasília, DF – Brasil - CEP 70.043-900
Tel: 55 61 224 4579
Fax: 55 61 225 4738
e-mail: limac@agricultura.gov.br

Mr Rogério Oliva Cortez

ABIA / Sucos Del Valle do Brasil Ltda.
SRTVS QD 701 – Centro Empresarial Brasília
Bloco A – Sala 510
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.340-907
Tel: 55 61 322 6961
Fax: 55 61 322 6961
e-mail: consulte.bsb@zaz.com.br

Mr Rogério Tocchini

Expert
JTAL
Avenida Brasil, nº 2880
Campinas, SP - Brasil
Tel: 55 19 3743 1846
Fax: 55 19 3242 3109
e-mail: tocchini@ital.org.br

Mr Rubens Biselli

ABIA Associação Brasileira das Indústrias da
Alimentação
Gerente de Soluções Para Clientes
Av. Brigadeiro Faria Lima, nº 1.478 – 11º andar
São Paulo, SP – Brasil – CEP 01.451-913
Tel: 55 11 3816 5733
Fax: 55 17 3814 6688
e-mail: técnico.abia@uol.com.br

CANADA

CANADA
CANADA

Mr Donald Bush

Senior Advisor
Processed Products Section /
Food Plant Origin Division
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
Tel: 613 225 2342
Fax: 613 228 6632
e-mail: dbush@inspection.gc.ca

Mrs Carla Barry

National Manager
Fair Labelling Practices Program
Bureau of Food Safety and Consumer Protection
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
Tel: 613 225 2342
Fax: 613 228 6611
e-mail: cbarry@inspection.gc.ca

CUBA

CUBA
CUBA

Mrs Agustina Guerra Artigas

Especialista Control de Calidad y Desarrollo
Ministerio Industria Alimentaria
Calle 216-A No 1506 entre 15 y 17 Siboney
Ciudad de la Habana - Cuba
Tel: 53 7 33 0586
Fax: 53 7 33 6519
e-mail: tina@ing.co.cu

Mr Angel Júlio Paneque Leiva

Especialista en Normalización
Unión de Conservas de Vegetales del Ministerio de
la Industria Alimentaria
Calle E # 152, esquina a Calzada. Vedado.
Ciudad de La Habana, CP 10400
Republica de Cuba
Tel: 537 832 7733 / 537 832 0896
Fax: 537 832 7636
e-mail: tecnico@consva.com.cu

Mrs Leticia Prévaz Pascual

Especialista Industria
Grupo Empresarial Fruticola del Ministerio de la
Agricultura
Ave. 7ma No. 3005 e/30 y 32, Playa
Ciudad Habana – República de Cuba
Tel: 537 202 5526
Fax : 537 246 794
e-mail: iicit@ceniai.inf.cu

Mrs Martha Marcia Delgado Espinosa
Vice Directora Gestión de la Calidad
Empresa Conservas de Cítricos del Ministerio de la
Agricultura
Carretera Abraham Lincoln K. 1½. Nueva Gerona
Isla de la Juventud – República de Cuba
Tel: 61 23279
Fax: 61 24573
e-mail: ccitrico@ip.etcusa.cu

**DOMINICAN REPUBLIC
REPUBLIQUE DOMINICAINE
REPUBLICA DOMINICANA**

Mrs Mayra Bautista Urbdez
Técnico Asesor
Instituto Dominicano de Tecnología Industrial
(INDOTEC)
Apartado Postal 329-2
Tel :809 566 81 21 Ext. 2230
Fax : 809 227 88 08 / 809 227 88 09
e-mail: indotec@codetel.net.do

**FRANCE
FRANCE
FRANCIA**

Mrs Isabelle Foliard
Ministère de l'Économie, des Finances et de
l'Industrie
DGCCRF – Bureau D2
Télédoc 251
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS CEDEX 13
France
Tel: 33 01 44 97 29 12
Fax: 33 01 44 97 29 12
e-mail: isabelle.foliard@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Dominique Delaunay
Chargé de Mission
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
3, rue Barbet-de-Jouy – 75349 – Paris – 07 SP
Tel: 0149 55 5595
Fax: 0149 55 5075
e-mail: dominique.delauneay@agriculture.gouv.fr

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA**

Mr Hermann Brei
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft
Rochusstr. 1
53121 Bonn
Germany
Tel: 49 0 228 529 4655
Fax: 49 0 228 529 4842
e-mail: Hermann.Brei@BMVEL.bund.de

Mr Klaus Sondhaus
Managing Director
Association of The German Fruit Juice Industry
Verband der Deutschen Fruchtsaft - Industrie E.V.
Mainzer Strasse 253
D-53179 Bonn
Germany
Tel: 49 1 228 95460-0
Fax: 49 1 228 95460-30
e-mail: weber@fruchtsaft.org

**GREECE
GRÈCE
GRECIA**

Mr Kontolainos Vassilios
Legal Advisor
Greek Ministry of Agriculture
29 Acharnon Str. 10439 Athens
Tel: 301 825 4 823 / 301 825 4759
Fax: 301 825 4621 / 301 823 0782
e-mail: eidgrkdypgc@ath-forthnet.gr

**HUNGARY
HONGRIE
HUNGRÍA**

Mr László Péter Fekete
Head of Foreign Trade
Aroma Bázis Ltd.
H-2141 Csomor
Határ út 1.
Hungary
Tel: 36 28 543 755
Fax: 36 28 543 756
e-mail: aromabazis@mail.digital2002.hu

**ISRAEL
ISRAËL
ISRAEL**

Mr Lazar Volman
General Director
Citrus Products Board
29 Karlibach Street, Tel Aviv 67132
Tel: 972 3 561 2323
Fax: 972 3 561 2327
e-mail: citruspr@zahav.net.il

**ITALY
ITALIE
ITALIA**

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

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Mr Anai Tatsuya

Deputy Director, Fruit and Flower Division,
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Kasumigaseki 1-2-1, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan
Tel: 81 3 3 501 3081
Fax: 813 3 502 0889
e-mail: tatsuya_anai@nm.maff.go.jp

Mr Takehiko Watanabe

Manager
Tokyo Inspectional Office
Japan Fruit Juice Association
Zenkoku Tabako Building
1-CHOME10-1 SHIBA-DAIMON
MINATO-KU
Tokyo 105-0012 Japan
Tel: 81 03 3435 0732
Fax: 81 03 3435 0737
e-mail: t-nabe@cello.ocn.ne.jp

MOROCCO

MAROC

MARRUECOS

Mr Larbi Hachimi

Directeur du Laboratoire Officiel d'Analyses et de
Recherches Chimiques de Casa Blanca
Royaume du Maroc
Casa Blanca
25 Rue NICHAKRA Rahal (ex. Rue de Tours)
Morocco
Tel: 212 22 30 20 07 / 212 22 30 21 96 /
212 22 30 21 98
Fax: 212 22 30 19 72
e-mail: loare@cosanet.net.ma

MEXICO

MEXIQUE

MEXICO

Mr Carlos Ramon Berzunza Sanchez
International Affairs Director
Ministry of Economy General Bureau of Standards
(DGN)
Av. Puente de Tecamachalco, 6, Lomas de
Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de
Juarez Estado de Mexico, Mexico
Tel: 52 555 72 99 480
Fax: 52 555 72 99 484
e-mail: cberzunz@economia.gob.mx

Mrs Elvia Aguilar

Food Regulation
Jugos del Valle, S.A. de C.V./ Canaínca
Insurgentes No. 30 COL. Barrio de Texcacoa,
Tepetzotlan Edo. De Mexico
Mexico
Tel: 58 99 10 23
Fax: 58 99 1064
e-mail: eaguilar@jvalle.com.mx

Mr Jose Luis de Baro Haces

Technical Director
Grupo Jumex / Canainca
Via Morelos, 272, Tulpetlac, Edo de Mexico
C.P. 55400 - Mexico
Tel: 52 55 58 36 9999 ext. 2145
Fax: 52 55 58 36 9999 ext.2124
e-mail: jldebaro@jumex.com.mx

Mrs Juana Maria Sánchez Bañuelos

Innovation and Development Manager
Grupo Jumex / Canainca
Via Morelos, 272, Tulpetlac, Edo de Mexico
C.P. 55400 - Mexico
Tel: 52 55 58 36 9999 ext. 2145
Fax: 52 55 58 36 9999 ext.2124
e-mail: jldebaro@jumex.com.mx

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAÍSES BAJOS

Mr Frederic Westerling

Quality Policy Officer
Ministry of Agriculture
P.O.B. 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel: 31 70 378 4398
Fax: 31 70 378 6123
e-mail: f.j.westerling@ih.agro.nl

Mr Martin Greeve

Manager IQM and EU Affairs
Doehler Euro Citrus B.V.
P.O.B. 227
4900 A E Oosterhout
The Netherlands
Tel: 31 16 247 9500
Fax: 31 16 247 9583
e-mail: martin.greeve.@doehler.com

RUSSIA
RUSSIE
RUSIA

Mr Eduard Gorenkov

Chairman of the Working Group of The TC 93 of
the Gosstandard of Russia
142703 Vidnoje, 78, Shcolnaya St., VNIKOP
Russia
Tel: 7095 541 0475 / 7095 541 0897
Fax: 7095 541 0897
e-mail: vnikop@t50.ru

Mrs Alla Kochetkova

Coordinator of the Working Group of the TC 93 of
the Gosstandard of Russia
125080 Moscow, Volocolamscoye chaussee, 11,
MGUPP
Russia
Tel: 7095 1587 134 / 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
125080 Moscow, Volocolamscoye Chaussee, 11,
MGUPP
Russia
Tel: 7095 1587 125 / 7095 1587 128
Fax: 7095 1587 128
e-mail: dr.kolesnov@biolab.ru

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Mrs Elisa Revilla Garcia

Jefe de Area de Coordinación Sectorial
Subd. Gral. Planificación Alimentaria. DGA.
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
Spain
Tel: 34 91 347 4596
Fax: 34 91 3475728
e-mail: erevilla@mapya.es

Mr Jesús Campos Amado

Jefe de Área de Estructuración Alimentaria
Subd. Gral. Planificación Alimentaria. DGA.
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
Spain
Tel: 34 91 347 5314
Fax: 34 91 347 5728
e-mail: jcamposa@mapya.es

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mr Pierre Schauenberg

Chef de Section
Office Fédéral de l'Agriculture
Division Principale Production et Affaires
Internationales
Mattenhofstrasse 5
CH - 3003 Berne
Switzerland
Tel: 41 31 324 84 21
Fax: 41 31 323 05 55
e-mail: pierre.schaubenberg@blw.admin.ch

Mr Bruno Jud

Directeur
Unipektin AG
Bahnhofstrasse 9
CH - 8264 Eschenz
Switzerland
Tel: 41 52 742 31 31
Fax: 41 52 742 31 32
e-mail: bjud@unipektin.ch

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mr Saipin Maneepun

Senior Researcher
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University, 50 Phaholyothion Road
Bangkok, 10900 – Thailand
P.O. Box, 1043, Kasetsart, Bangkok, 10903,
Thailand
Tel: 662 9428629-35 ext. 508
Fax: 662 9406455
e-mail: usmp@ku.ac.th

Mrs Anurat Tiamtan

Vice President
Thai Food Processors' Association
170/22 9th Floor Ocean Tower I Building, New
Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok 10110 - Thailand
Tel: 662 2612684-6
Fax: 662 2612996-7
e-mail: pineapple@thaifood.org

Mrs Jarutat Putkam

Secretary of Pineapple Packers' Group
Thai Food Processors' Association
170/22 9th Floor Ocean Tower I Building, New
Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok 10110 - Thailand
Tel: 662 2612684-6
Fax: 662 2612996-7
e-mail: pineapple@thaifood.org

Mrs Oratai Silapanaporn

Chief , Food Standards Group 1
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street, Ratchathewi
Bangkok 10400 - Thailand
Tel: 662 202 3444
Fax: 662 248 7987
e-mail: oratais@tisi.go.th

**UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO**

Mr Gerald Goldwin

Food Scientist
Food Standards Agency
Room 115b, Food Standards Agency
United Kingdom
Tel: 44 207 276 8156
Fax: 44 207 276 8193
e-mail: gerald.goldwin@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Mr Martin Stutsman

Assistant to the Director
Division of Plant Product Safety
US Food and Drug Administration
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Maryland 20740-3835
United States of America
Tel: 1 301 436 1642
Fax: 1 301 436 2651
e-mail: martin.stutsman@cfsan.fda.gov

Mr Allen Matthys

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

Mrs Chere L. Shorter

Agricultural Marketing Specialist
USDA, AMS, FV, Processed Products Branch
11400 Independence Avenue, SW, Room 0726
Washington DC, 20250
United States of America
Tel: 1 202 720 5021
Fax: 1 202 690 1527
e-mail: chere.shorter@usda.gov

Mrs Dianne S. Nury

President
Vie-Del Company
P.O.Box 2896
Fresno, C.A. 93745
United States of America
Tel: 1 559 834 2525
Fax: 1 559 834 1348
e-mail: info@vie-del.com

Mrs Edith Kennard

Staff Officer, US Codex Office USDA
Room 4861 South Building SOAGRIBG
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@usda.gov

Mr H. Michael Wehr

Office of International and Constituent Operations
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Dept. of Health and Human Services
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
Room 1B-065, HFS-550
College Park, MD 20740
Tel: 1 301 436 1725
Fax: 1 301 436 2612
e-mail: mwehr@cfsan.fda.gov

Mr John Lyon

Director of Technical Services
Dole Food Co., Inc.
One Dole Drive
Westlake Village, CA 91362-7300
United States of America
Tel: 1 818 874 4648
Fax: 1 818 874 4804
e-mail: john_lyon@na.dole.com

Mr Kevin Gaffney

Senior Research Manager
Florida's Natural Growers
P.O.Box 1111
Lake Wales, FL 33859
United States of America
Tel: 1 863 676 1411
Fax: 1 863 678-9588
e-mail: kgaffney@citrusworld.com

Mr Kurt Deibel

Tropicana Products
P.O. Box 338
Bradenton, FL 34206
United States of America
Tel: 1 941 742 32 68
Fax: 1 941 749 39 68
e-mail: kurt.deibel@tropicana.com

Mrs Lisa Young Rath

Executive Vice President
Florida Citrus Processors Association
P.O.Box 780
Winter Haven, FL 33882
United States of America
Tel: 1 863 293 4171
e-mail: irath@fcplanet.org

Mrs Lucy Reid

Director of Scientific and Regulatory Affairs
The Minute Maid Company
P.O. Box 2079
Houston, Texas, 77252-2079
United States of America
Tel: 1 713 888 57 45
Fax: 1 713 888 57 92
e-mail: alredid@minutemaids.com

Mrs Susan E. Carberry

Supervisory Chemist
Division of Petition Review
Office of Food Additive Safety, (HFS-265)
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Tel: 1 202 418 3002
Fax: 1 202 418 3030
e-mail: Susan.Carberry@cfsan.fda.gov

Mr William S. Stinson

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

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**COMITE DE LIAISON DE L'AGRUMICULTURE
MEDITERRANEENNE (C.L.A.M.)
COMITE DE ENLACE DE LA CITRICULTURA
MEDITERRANEA**

Mr Octavio Ramon Sales

Presidente del C.L.A.M.
San Francisco de Sales, 41, Esc. 1, 2º C
28003 Madrid
España
Tel: 34 91 553 26 42
Fax: 34 91 533 02 51
e-mail: secretariatgeneral@clamcitrus.org

EUROCOMMERCE

Mrs Catherine Grandazzi

Av. Des Nerviens 9/31
B 1040 Brussels
Belgium
Tel: 32 2 737 05 83
Fax : 32 2 230 00 78
e-mail: catherine_grandazzi@yahoo.fr

EUROPEAN COMMISSION

Mr Georgios Malliaris

Administrator
European Commission
Rue de La Loi 130
Bruxelles 1040
Belgium
Tel: 32 2 299 83 10
Fax: 32 2 295 36 76
e-mail: Georgios.malliaris@cec.eu.int

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

CONSEIL EUROPEEN

CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA

Mr Andreas Lernhart

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

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

Mrs Nathalie Beriot

Regulatory Affairs Manager for Tropicara Europe
Tropicana France, Paris Nord II, 22, Avenue des
Nations – BP 50260 95957 Roissy CDG Cedex
France
Tel: 33 01 49 19 86 66
Fax: 33 01 49 19 86 52
E-mail: nathalie.beriot@tropicana.com

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE
PRODUCERS (IFU)**

**FEDERATION INTERNATIONALE DES
PRODUCTEURS DE JUS DE FRUITS**

Mr Paul Zwiker

President
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

Mrs Kristen Gunter

President, Legislation Commission IFU
500 S Florida Avenue Suite 240
Lakeland FL 33803
United States of America
Tel: 1 863 680 9908
Fax: 1 863 683 2849
e-mail: gunchad@aol.com

Mr Hans-Jürgen Hofsommer

Managing Director
International Federation of Food Juice Producers
Ges. F. Lebensmittel-Forschung GmbH
Landgrafenstrasse 16
D. 10787 Berlin - Germany
Tel: 49 30 26 39 200
Fax: 49 30 26 39 20 25
e-mail: gf.berlin@t-online.de

Mr Richard Kellor

Chairman – Scientific and Technical Commission
International Federation of Fruit Juice Producers
9385 Pierson Lake Drive
Chaska, Minnesota 55318
Tel: 1 952 443 2578
e-mail: rkellor@att.net

Mr Jacques Antoine

Secretary General
International Federation of Fruit Juice Producers
23 Boulevard des Capucines
75002 Paris - France
Tel: 33 1 47 42 82 80
Fax: 33 1 47 42 82 81
e-mail: ifu.int.fed.fruit.juices@wanadoo.fr

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

Mr José Mauro de Morais

International Soft Drink Council
Brasil
Tel : 55 81 32 70 7300
Fax: 55 81 32 70 7306
e-mail: info-isdc@j-sda.or.jp

WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL

Mr Bernard Bieche

Secretary General
World Processing Tomato Council
WPTC – 27, Avenue de l'Arrousaire - B. P. 235
84010 Avignon Cedex 1 - France
Tel: 33 4 90 86 16 95
Fax: 33 4 90 27 06 58
e-mail: tomato@tomate.org

CODEX SECRETARIAT

SECRETARIAT DU CODEX
SECRETARIA DEL CODEX

Ms Gracia Teresa Brisco López

Food Standards Officer
Joint FAO / WHO Food Standards Programme
Food and Nutrition Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 – Rome, Italy
Tel: 3906 5705 2700
Fax: 3906 5705 4593
e-mail: Gracia.Brisco@fao.org

Dr Jeronimas Maskeliunas

Food Standards Officer
Joint FAO / WHO Food Standards Programme
Food and Nutrition Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 - Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 3967
Fax: 39 06 5705 3945
e-mail: Jeronimas.Maskeliunas@fao.org

BRAZILIAN SECRETARIAT

SECRETARIAT DU BRESIL
SECRETARIA DEL BRASIL

Mrs Maria Aparecida Martinelli

Coordinator of Brazilian Codex Committee
CODEX FOCAL POINT
SEPN 511, Bloco B, 4º Andar
Brasília - DF
Tel: 55 61 340 2211
Fax: 55 61 347 3284
e-mail: mamartinelli@montreal.com.br

**AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS
(À l'étape 3)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente Norme s'applique à tous les 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 des peaux qui ne sont pas habituellement incorporés dans le jus, mais des parties ou composants de pépins, de graines et de peaux impossibles à retirer par des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) seront acceptées.

Le jus est obtenu par des procédés adaptés qui conservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles du fruit dont il provient. Le jus peut être trouble ou clair et peut contenir des substances aromatiques, des composés volatils, de la pulpe et des cellules, [ajoutés] ou reconstitués, à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruits et soient obtenus par des moyens physiques adaptés.

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

Le concentré de jus de fruits est le produit qui correspond à la définition donnée à la Section 2.1.1 ci-dessus, après élimination physique 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 à la Section A.2 (Appendice). Pour la production de 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 le jus dont l'eau a été extraite soit ajouté au jus d'origine avant concentration. Les concentrés de jus de fruits peuvent contenir des substances aromatiques, des composés volatils, de la pulpe et des cellules, [ajoutés] ou reconstitués, qui doivent tous provenir des mêmes types de fruits et être obtenus par des moyens physiques.

2.1.3 Jus de fruits obtenu par extraction hydrique

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

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

Ces produits peuvent être concentrés et reconstitués.

La teneur en matières sèches du produit fini doit être conforme à la valeur Brix minimale définie à la Section A.2 (Appendice) pour le jus reconstitué.

2.1.4 Purée de fruits

La purée de fruits est le produit non fermenté, mais fermentescible obtenu par des procédés appropriés, par exemple, en passant au tamis ou en broyant la partie comestible du fruit entier ou pelé sans en prélever le jus. La purée de fruits peut contenir des substances aromatiques et des composés volatils, [ajoutés] ou restitués, à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruits et soient obtenus par des moyens physiques. 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 des traitements appliqués conformément aux dispositions pertinentes de la Commission du Codex Alimentarius.

2.1.5 Concentré de purée de fruits

Le concentré de purée de fruits est obtenu par élimination physique de l'eau de la purée de fruits en quantité suffisante pour accroître les degrés Brix d'au moins 50 pour cent par rapport à la valeur Brix établie pour le jus reconstitué du même fruit, comme indiqué à la Section A.2 (Appendice).

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 dans la norme Codex pour les sucres (CX-STAN 212-1999), d'autres édulcorants à base de glucides, de miel et/ou autres édulcorants décrits à la Section 3.1.2, 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. Le nectar de fruits doit en outre répondre aux critères énoncés pour les nectars de fruits à la Section A.2 (Appendice). Le mélange de nectars de fruits est le produit obtenu par mélange de deux ou plusieurs nectars de fruits, concentrés ou non, obtenus à partir de différents types de fruits.

2.2 ESPÈCES

Les espèces indiquées sous la rubrique nom botanique de la Section A.2 (Appendice) sont utilisées dans la préparation des jus de fruits et des nectars de fruits portant le nom courant du fruit d'origine. Pour les fruits qui ne figurent pas dans la Section A.2 (Appendice), le nom, botanique ou courant, correct est utilisé.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

(a) Pour les jus de fruits pressés directement, la teneur en matières sèches solubles du jus non concentré doit être conforme à la valeur Brix minimale indiquée à la Section A.1 (Appendice) ci-après et ne doit pas être modifiée si ce n'est par un mélange avec d'autres jus du même type. Pour les jus qui ne figurent pas dans la Section A.1 (Appendice) ci-après, la teneur Brix minimale est celle calculée lors de l'extraction du jus.

(b) Les jus de fruits exigeant la reconstitution de jus concentrés doivent être préparés de façon à respecter la valeur Brix minimale indiquée à la Section A.2 (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 matières sèches exprimée en degrés Brix sera calculée sur la base de celle correspondant au jus de fruits non concentré utilisé pour obtenir le concentré.

(c) Pour les jus reconstitués et les nectars, l'eau potable utilisée pour la reconstitution doit, au minimum, être conforme aux *Directives relatives à la qualité de l'eau de boisson 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) Des sucres présentant une humidité inférieure à 2 pour cent (tels que définis dans la norme Codex pour les sucres CX-STAN 212- 1999), à savoir: sucrose, dextrose monohydraté, dextrose anhydre, glucose et fructose) peuvent être ajoutés à tous les jus tels que définis dans les Sections 2.1.1 et 2.1.6.¹

(b) Des sirops (tels que définis dans la norme Codex pour les sucres (CX-STAN 212-1999), à savoir: sirop de glucose, sucrose liquide, solution de sucre inverti, sirop de sucre inverti, sirop de fructose, sucre de canne liquide, isoglucose, sirop à teneur élevée en fructose, peuvent être ajoutés uniquement aux nectars de fruits tels que définis à la Section 2.1.6, ainsi qu'aux concentrés de jus de fruits tels que définis à la Section 2.1.2 et aux jus de fruits obtenus à partir de concentrés, tels que définis à la Section 2.1.1.2. et de la purée de fruit concentré comme elle est définie à la Section 2.1.5 « Sucres dérivés de fruits et/ou de miel » ne peut être ajoutée qu'à des nectars de fruits tels qu'ils sont définis à la Section 2.1.6¹.

¹ L'addition des ingrédients listés à la section 3.1.2 (a) et 3.1.2 (b) ne s'applique qu'aux produits destinés à la vente aux consommateurs ou à des sociétés de restauration.

[(c) Du jus de citron et/ou de lime peut être ajouté au jus de fruits dans les conditions suivantes: jusqu'à 3g/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 5g/l d'équivalent acide citrique anhydre dans les nectars de fruits tels que définis à la Section 2.1.6.]

(d) L'adjonction simultanée de sucres et d'agents acidifiants (tels que définis à l'alinéa (b) et à la Section 4, respectivement) au même jus de fruits est interdite.

(e) 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. [(ingrédient non visé par les dispositions relatives à l'étiquetage des ingrédients)]

(f) Du sel, des épices et des herbes aromatiques (et leurs extraits naturels) peuvent être ajoutés au jus de tomate.

(g) L'adjonction de nutriments (vitamines, sels minéraux, etc.) est possible 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 fruit à partir de laquelle ils sont obtenus. Les constituants naturels du jus de fruits, tels que les aromatisants, la pulpe et les cellules, peuvent être ajoutés ou restitués au jus ou au nectar du même type de fruit.

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Régulateurs de l'acidité

No. INS	Additif	Limite maximale	
[330]	[Acide citrique]	[3 g/l] [BPF]	
330	Acide citrique	5 g/l (pour les nectars)	
296	Acide malique	BPF	(seulement pour le jus d'ananas et de fruit de la passion et les nectars de fruit [tous les jus de fruits])
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Tartrates	BPF [4000 mg/l]	(seulement pour les nectars et le jus de raisin)

[4.2 Agents antimoussants]

No. SIN	Additif	Limite maximale
[900a]	[Polydiméthylsiloxane]	[10 mg/l]

4.3 Antioxydants

No. SIN	Additif	Limite maximale
300-303	Acide ascorbique et sels d'acide ascorbique	BPF
220	Anhydride sulfureux	50 mg/l

4.4 Agents de carbonation

No. SIN	Additif	Limite maximale
290	Dioxyde de carbone	BPF

[4.5 Agents de conservation]

No. SIN	Additif	Limite maximale
[210-213]	[Benzoates]	[1000 mg/l]
[200-203]	[Sorbates]	[1000 mg/l]

4.6 Stabilisants

No. SIN	Additif	Limite maximale
440	Pectines	3 g/l (seulement pour les jus troubles et les nectars de fruits)

4.7 Édulcorants

No. SIN	Additif	Limite maximale
950	Acésulfame-K	350 mg/l (seulement pour les nectars de fruits)
951	Aspartame	600 mg/l (seulement pour les nectars de fruits)
952	Acide cyclamique et sels de l'acide cyclamique	400 mg/l (seulement pour les nectars de fruits)
954	Saccharine et sels de la saccharine	80 mg/l (seulement pour les nectars de fruits)
955	Sucralose	300 mg/l (seulement pour les nectars de fruits)
[959]	[Néohespéridine dihydrochalcone] ²	[30 mg/l (seulement pour les nectars de fruits)]

4.8 Auxiliaires technologique

Fonction	Substance	Limite maximale
[Agent antimoussant]	[Polydiméthylsiloxane]	[10 mg/L]
Agents clarifiants/Auxiliaires de filtration/Floculants	Carbonate de calcium précipité	BPF (seulement pour le jus de raisin)
	Tartrate de potassium	BPF (seulement pour le jus de raisin)
	hydroxyde calcium	BPF (seulement pour le jus de raisin)
	Charbon végétal	BPF (seulement pour le jus de raisin)
	Acide métatartrique	60 mg/l (seulement pour le jus de raisin)
	Anhydride sulfureux	10 mg/l (seulement pour le jus de raisin)
	Argiles absorbantes (argile décolorante, naturelle ou activée)	
	Résines absorbantes	
	Charbon actif	
	Albumine	
	Bentonite	
	Chitine/chitosane	
	Terres à diatomées	
	Résines échangeuses d'ions (cations et anions)	
	Kaolin	
	Perlite	
Tanin		
Balles de riz		
Cellulose		
Préparations enzymatiques	Les préparations enzymatiques peuvent être utilisées comme auxiliaires technologiques à condition qu'elles n'entraînent pas une liquéfaction intégrale et qu'elles n'aient pas de répercussions considérables sur la teneur en cellulose du légume transformé.	

² Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires n'a pas défini de dose journalière admissible pour la néohespéridine dihydrochalcone. L'inclusion dans la norme générale pour les additifs alimentaires ne peut se faire que si une DJA est définie par le Comité mixte. Pour ce faire, un État membre de la Commission du Codex devrait proposer au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants l'inclusion de la néohespéridine dihydrochalcone dans la liste des priorités du Comité mixte.

Fonction	Substance	Limite maximale
Gaz de conditionnement ³	Azote	BPF
	Gaz carbonique	BPF

5. CONTAMINANTS

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

5.1 MÉTAUX LOURDS

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

5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

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

6. HYGIÈNE

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

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

[7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

7.1.1 Nom du produit

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

7.1.1.1 Jus de fruits tel que défini à la Section 2.1.1 et [Section 2.1.3 – Jus de fruits obtenu à partir de fruits séchés et autres jus obtenus par extraction hydrique]

Le produit doit être désigné comme "jus de ____".

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

Le produit doit être désigné comme "concentré de jus de ____".

7.1.1.3 Nectar de fruits tel que défini à la Section 2.1.6

Le produit doit être désigné comme "nectar de ____".

7.1.2 Dispositions supplémentaires

Les dispositions spécifiques supplémentaires ci-après s'appliquent:

7.1.2.1 Pour les jus de fruits, les nectars de fruits et les mélanges de jus et de nectars 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" doit figurer 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.

³ Peuvent également être utilisés par exemple pour la conservation.

7.1.2.2 Pour les jus de fruits, les nectars de fruits et les mélanges de jus et de nectars 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 le tableau A.2 (Appendice), il doit être désigné sur l'étiquette comme "concentré".

7.1.2.3 Pour les produits du type défini à la Section 2.1, lorsqu'un ou plusieurs des sucres facultatifs tels que définis dans la norme Codex pour les sucres (CX-STAN 212-1999) ou des édulcorants autorisés sont ajoutés, l'indication "additionné de sucre" ou "sucré" doit figurer à côté du nom du produit, qu'il s'agisse d'un jus de fruits, d'un nectar de fruits ou d'un mélange de jus et de nectars de fruits. Lorsque des édulcorants [artificiels] sont utilisés comme substituts des sucres dans les nectars de fruits et les mélanges de nectars de fruits, l'indication "additionné d'édulcorants [artificiels]" doit figurer à côté du nom du produit.

7.1.2.4 Lorsqu'un concentré de jus de fruits ou un concentré de nectars de fruits ou un concentré de mélange de jus et de nectars de fruits doit être reconstitué avant consommation en tant que jus de fruits, nectar de fruits ou mélange de jus et de nectar de fruits, l'étiquette doit comporter les instructions appropriées pour sa reconstitution sur une base volume/volume d'eau minimum, jusqu'à ce que soit atteinte la valeur Brix applicable indiquée à la Section A.2 (Appendice) pour le jus de fruits reconstitué.

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

7.1.2.6 Les jus de fruits, nectars de fruits ou mélanges de jus et de nectar de fruits conservés par des procédés physiques doivent inclure dans leur désignation une description de ces procédés (tels que "pasteurisé", "surgelé", etc.).

7.1.2.7 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 pulpe et/ou de jus de fruits calculé sur une base volume/volume. L'indication "teneur en jus x pour cent" doit figurer à proximité immédiate du nom du produit en caractères bien visibles, d'une taille qui ne doit pas être inférieure à la moitié de celle des caractères utilisés pour le nom du produit.

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

7.1.2.9 La présence de tout nutriment ajouté doit être indiquée sur l'étiquette conformément aux *Directives Codex concernant 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).

7.1.2.10 Lorsque le jus de fruits a été préparé avec des matières premières traitées par rayon ionisant, il doit être étiqueté conformément à la Section 5.2.2 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

7.1.2.11 Aucun autre fruit que ceux présents dans le produit ne peut faire l'objet d'une représentation graphique sur l'étiquette.

7.1.2.12 Lorsque le produit contient du dioxyde de carbone ajouté, le mot "carbonaté" doit figurer sur l'étiquette à proximité du nom du produit.]

7.1.2.13 Lorsque du jus de tomate renferme des épices dans le respect de l'alinéa 3.1.2(f), la mention « épice » doit figurer sur l'étiquette à proximité du nom de l'aliment.

[7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Dans le cas des emballages non destinés au consommateur final, ni à la vente au détail, les mentions d'étiquetage doivent figurer soit sur l'emballage, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, le poids net et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer ou du distributeur et/ou de l'importateur, ainsi que les instructions pour l'entreposage, doivent figurer sur l'emballage. En cas de transport en citerne, cette information peut n'apparaître que dans les documents d'accompagnement. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur et/ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci puisse être clairement reconnue à l'aide des documents d'accompagnement.]

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Norme du produit	Disposition	Méthode	Principe	Type de vérification	Type
Jus de fruits	acide acétique	EN 12632; Méthode IFU n°66 (1996)	Analyse enzymatique	Qualité	II
Jus de fruits	alcool (éthanol)	Méthode IFU n°52,1983/1996	Analyse enzymatique	Qualité	II
Jus de fruits	anthocyanines	Méthode IFU n°71 (1998)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	I
Jus de fruits	acide L-ascorbique	Méthode IFU n°17a (1995)	Chromatographie liquide à haute performance	Qualité	II
Jus de fruits	L-ascorbique	AOAC 967.21; Méthode IFU n° 17	Titrage	Qualité	III
Jus de fruits	cendres dans les produits à base de fruits	AOAC 940.26 - JAOAC 23,314(1940); EN1135(1994); Méthode IFU n°9 (1989)	Gravimétrie	Authenticité	I
Jus de fruits	sucre de betterave dans les jus de fruits	AOAC 995.17 - JAOAC 79, 917(1996)	RMN deutérium	Authenticité	I
Jus d'orange	acide benzoïque en tant que marqueur dans le jus d'orange	AOAC 994.11 - JAOAC 78, 80(1995)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	II
Jus de fruits	rapport C13/C12 d'éthanol dérivé des jus de fruits	Etude interlaboratoire soumise à l'AOAC	Spectrométrie de masse des isotopes stables	Authenticité	III
Jus de pomme	pourcentage d'isotopes stables du carbone dans le jus de pomme	AOAC 981.09 - JAOAC 64, 85(1981)	Spectrométrie de masse des isotopes stables	Authenticité	II
Jus d'orange	pourcentage d'isotopes stables du carbone dans le jus d'orange	AOAC 982.21 - JAOAC 65, 608(1982) J.Agric.Food Chem, 29, 803-804, 1981	Spectrométrie de masse des isotopes stables	Authenticité	II
Jus de fruits	total des caroténoïdes et groupes individuels	EN 12136 (1997); Méthode IFU n°59,1991	Précipitation/ fractionnement	Authenticité	I
Jus de fruits	pulpe séparable par centrifugation	EN12134; Méthode IFU n°60,1991/1998	Centrifugation/%	Qualité	I
Jus de fruits	chlorure (exprimé en chlorure de sodium)	EN12133; Méthode IFU n° 37, 1968	Potentiométrie	Qualité	II
Jus de fruits	chlorure	AOAC 971.27 (méthode générale du Codex)	Potentiométrie	Qualité	III
Jus de fruits	acide citrique	AOAC 986.13 - JAOAC 69, 594 (1986) - JAOAC 77, 411 (1994)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	III
Jus de fruits	acide citrique	EN 1137; Méthode IFU n°22,1985	Analyse enzymatique	Authenticité	II
Jus de fruits	huiles essentielles	AOAC 968.20; IFU 45b	Distillation et titrage (méthode de Scott)	Qualité	I
Jus de fruits	fermentescibilité	Méthode IFU n° 18, 1974	Méthode microbiologique	Qualité	I
Jus de fruits	formol	EN 1133 (1994); Méthode IFU n°30(1984)	Potentiométrie	Authenticité	I
Jus de fruits	acides aminés libres	EN 12742; Méthode IFU n°57,1989	Chromatographie en colonne/ spectrophotométrie	Authenticité	II
Jus de fruits	acide fumarique	Méthode IFU n°72 (1998)	Chromatographie liquide à haute performance	Qualité	II
Jus de fruits	glucose, fructose, sorbitol	EN 12630; Méthode IFU n°67 (1996)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	III
Jus de fruits	glucose-D fructose-D	EN 1140; Méthode IFU n°55,1985	Analyse enzymatique	Authenticité	II
Jus de fruits	acide gluconique	Méthode IFU n° 76 (2001)	Analyse enzymatique	Qualité	II
Jus de fruits	glycérol	Méthode IFU n°77 (2001)	Analyse enzymatique	Qualité	II
Jus de fruits	hespéridine et narangine	EN12148(1996); Méthode IFU n° 58 (1991)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	II
Jus de pomme	isoglucose et sirop d'inuline hydrolysé dans le jus de pomme	ETUDE INTERLABORATOIRE DE L'AOAC EN COURS	Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire	Authenticité	I
Jus de fruits	hydroxyméthylfurfural	Méthode IFU n°69 (1996)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	II

Norme du produit	Disposition	Méthode	Principe	Type de vérification	Type
Jus de fruits	acide D-isocitrique	EN 1139; Méthode IFU n°54,1984	Analyse enzymatique	Authenticité	II
Jus de fruits	acide D- et L-lactique	EN 12631 (1999); Méthode IFU n°53 (1983/1996)	Analyse enzymatique	Qualité	II
Jus de fruits	limonine dans les jus et concentrés d'agrumes	Collaboration AOAC en cours	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	III
Jus de pomme	acide malique (rapport acide L-malique/acide malique total dans le jus de pomme)	AOAC 993.05 - JAOAC 69, 594 (1986) - JAOAC 77, 411 (1994)	Analyse enzymatique et chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	I
Jus de fruits	acide D-malique	EN12138; Méthode IFU n° 64 (1995)	Analyse enzymatique	Authenticité	II
Jus de pomme	acide D-malique dans le jus de pomme	AOAC 995.06	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	III
Jus de fruits	acide L-malique	EN1138 (1994); Méthode IFU n°21(1985)	Analyse enzymatique	Authenticité	II
Jus d'orange	naringine et néohespéridine dans le jus d'orange	AOAC 999.05 - JAOAC, Vol. 83, n°5 2000, pp1155-1165	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	I
Jus de fruits	pectine	Méthode IFU n°26,1964/1996	Précipitation/ photométrie	Authenticité	I
Jus de fruits	pH	EN 1132(1994); Méthode IFU n°11 (1968/1989)	Potentiométrie	Qualité	I
Jus de fruits	phosphore/phosphate	EN1136 (1994); Méthode IFU n°50(1983)	Photométrie	Authenticité	II
Jus de fruits	polyphénoliques	Etude interlaboratoire en cours	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	IV
Jus de fruits	agents de conservation dans les jus de fruits	Méthode IFU n° 63 (1995)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	II
Jus de fruits	proline	EN1141 (1994); Méthode IFU n°49 (1983)	Photométrie	Authenticité	II
Jus de pomme et de canneberge	acides quinique, malique et citrique dans le cocktail au jus de canneberge et le jus de pomme	AOAC 986.13 - JAOAC 69, 594(1986)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	III
Jus de fruits	huile récupérable	AOAC 968.20; Méthode IFU n° 45b	Distillation et titrage (méthode de Scott)	Qualité	I
Jus de fruits	densité relative	EN1131(1993); Méthode IFU n° 1 (1989) & Méthode IFU, pas de feuille générale d'information, 1971	Pycnométrie	Qualité	I
Jus de fruits	densité relative	Méthode IFU n° 1A	Densitométrie	Qualité	I
Jus de fruits	sodium, potassium,calcium, magnésium	EN 1134 (1994); Méthode IFU n°33 (1984)	Spectrométrie d'absorption atomique	Authenticité	II
Jus de fruits	matière sèche soluble	AOAC 983.17; EN12143 (1996); Méthode IFU n° 8 (1991)	Indirecte par réfractométrie	Qualité	I
Jus de fruits	D-sorbitol	Méthode IFU n°62,1995	Analyse enzymatique	Authenticité	II
Jus de fruits	pourcentage des isotopes stables du carbone dans la pulpe des jus de fruits	ENV13070 (1998); Analytica Chimica Acta 340 (1997)	Spectrométrie de masse des isotopes stables	Authenticité	II
Jus de fruits	pourcentage des isotopes stables du carbone dans les sucres des jus de fruits	ENV12140 Analytica Chimica Acta.271 (1993)	Spectrométrie de masse des isotopes stables	Authenticité	II
Jus de fruits	pourcentage des isotopes stables de l'hydrogène dans l'eau des jus de fruits	ENV12142(1997)	Spectrométrie de masse des isotopes stables	Authenticité	II
Jus de fruits	pourcentage des isotopes stables d'oxygène dans l'eau des jus de fruits	ENV12141(1997)	Spectrométrie de masse des isotopes stables	Authenticité	II
Jus de fruits	amidon	AOAC 925.38; Méthode IFU n°73	Analyse enzymatique	Qualité	I
Jus de fruits	sucrose	EN 12146(1996); Méthode IFU n°56 1985/1998	Analyse enzymatique	Authenticité	III
Jus de fruits	sucrose	EN 12630; Méthode IFU n°67(1996)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	II

Norme du produit	Disposition	Méthode	Principe	Type de vérification	Type
Jus d'orange	mesure de d18 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	Authenticité	I
Jus de fruits	sulfates	EN1142 (1994); Méthode IFU n°36(1987)	Précipitation / Gravimétrie	Qualité	II
Jus de raisin	acide tartrique dans le jus de raisin	EN 12137(1997); Méthode IFU n°65 (1995)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	I
Jus de fruits	acides titrables, total	EN 12147 (1995); Méthode IFU n° 3, 1968, AOAC 942.15 B	Titration	Qualité	I
Jus de fruits	acides titrables, total	AOAC 942.15 A	Titration		I
Jus de fruits	matière sèche, total	EN12145(1996); Méthode IFU n°61,1991	Gravimétrie	Qualité	I
Jus de fruits	azote, total	EN 12135 (1997); Méthode IFU n°28, 1991	Digestion/ titrage	Qualité	I
Jus de fruits	matière sèche, total	AOAC 985.26	Gravimétrie	Qualité	I
Jus de fruits	vitamine C	AOAC 967.22	Microfluorométrie	Qualité	III
Jus de fruits	vitamine C	CEN [insérer références exactes]	Chromatographie liquide à haute performance	Qualité	II

APPENDICE

A.1 Valeur Brix minimale pour le jus pressé directement

Nom courant du fruit	Nom botanique	Valeur Brix minimale pour les jus pressés directement ¹
Acerolox (Cerise des Antilles)	<i>Malpighia spp</i> (Moc. & Sesse) ex	5,5 ²
Pomme	<i>Malus Domestica Borkh</i>	10,5 ²
Anacarde	<i>Anacardium occidentale L.</i>	10,0 ²
Raisin	<i>Vitis Vinifera L.</i> ou hybrides <i>Vitis Labrusca</i> ou hybrides	14,0 ²
Pomélo	<i>Citrus grandis Citrus x paradisi Macfad</i>	9,0 ²
Goyave	<i>Psidium guajava L.</i>	7,5 ²
Citron	<i>Citrus limon (L) Burm. f. Citrus limonum Rissa</i>	8,0 ²
Mangue	<i>Mangifera indica L.</i>	13,0 ²
Orange	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	10,5 ²
Fruit de la passion	<i>Passiflora edulis Sims.f. edulis Passiflora edulis Sims. f. flavicarpa O. Def.</i>	12,0 ²
Ananas	<i>Ananas comosus (L.) Merrill</i> <i>Ananas sativis L. Schult. f.</i>	11,5 ²
Corossol	<i>Annona muricata L.</i>	12,0 ²

¹ À 20°C, après correction de l'acidité.

² N'a pas fait l'objet de discussions au sein du Groupe de rédaction.

A.2 Valeur Brix minimale pour les jus reconstitués et teneur minimale en jus et/ou pulpe pour les nectars de fruits (% v/v).

Nom courant du fruit	Nom botanique	Valeur Brix minimale Jus reconstitués ¹	Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) pour les nectars de fruits
Acerolox (Cerise des Antilles)	<i>Malpighia spp</i> (Moc. & Sesse) ex	6,5	25,0
Pomme	<i>Malus Domestica</i> Borkh	11,0 ³	50,0
Abricot	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,5	35,0
Aronia	<i>Pyrus arbustifolia</i> (L.) Pers.	(*) ⁴	(*) ⁴
Banane	<i>Musa species</i> (à l'exclusion des plantains)	21,0 ³	25,0
Myrtilles	<i>Vaccinium myrtillus</i> L. <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium angustifolium</i>	10,0 ²	40,0
Mûre	<i>Rubus Fructicosus</i> L. (nom de groupe)	9,0	30,0
Cassis	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0 ³	30,0
Ronce-framboise	<i>Rubus ursinus</i> cham. & Schltld.	10,0	(*) ⁴
Argousier	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	6,0	(*) ⁴
Pulpe de cacao	<i>Theobroma cacao</i> L.	14,0 ²	50,0
Cajá	<i>Spondia lutea</i> L.	10,0	25,0
Canneberge		(*) ⁴	30,0
Melon	<i>Cucumis melo</i> L subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	7,5 ²	(*) ⁴
Anacarde	<i>Anacardium occidentale</i> L.	11,5	25,0
Mûre des ronces	<i>Rubus chamaemorus</i> L.	9,0 ²	30,0
Noix de coco	<i>Cocos nucifera</i> L.	5,0 ²	(*) ⁴
Pometier	<i>Malus prunifolia</i> (Willd.) Borkh <i>Malus sylvestris</i> Mill	15,4	(*) ⁴
Airelle	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton <i>Vaccinium oxycoccos</i> L.	7,5 ²	30,0

³ Étudié par le Groupe de rédaction, mais non approuvé.

⁴ Aucune donnée disponible pour l'instant. Lorsqu'un jus est fabriqué à partir d'un fruit ne figurant pas dans la présente liste, les dispositions de la Norme doivent néanmoins être respectées, mais la valeur Brix minimale du jus reconstitué doit être la valeur Brix du fruit utilisé lors de la fabrication du concentré.

Nom courant du fruit	Nom botanique	Valeur Brix minimale Jus reconstitués ¹	Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) pour les nectars de fruits
Camarine noire	<i>Empetrum nigrum</i> L.	6,0 ²	(*) ⁴
Cupuaçu	<i>Theobroma grandiflorum</i> L.	9,0 ²	35,0
Curdles		(*) ⁴	50,0
Cynorrhodon		(*) ⁴	40,0
Datte	<i>Phoenix dactylifera</i> L.	18,5 ²	(*) ⁴
Mûre	<i>Rubus hispidus</i> (d'Amérique du Nord) <i>R. caesius</i> (d'Europe)	10,0 ²	(*) ⁴
Sureau	<i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i>	10,5	50,0
Figue	<i>Ficus carica</i> L.	18,0	(*) ⁴
Genipap	<i>Genipa americana</i>	17,0 ²	(*) ⁴
Groseille à maquereaux	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	7,5	30,0
Barbadine	<i>Passiflora quadrangularis</i>	(*) ⁴	(*) ⁴
Raisin	<i>Vitis Vinifera</i> L. ou <i>hybrides</i> <i>Vitis Labrusca</i> ou <i>hybrides</i>	14,0 ³	(*) ⁴
Pomélo	<i>Citrus grandis</i> <i>Citrus x paradisi</i> Macfad	10,0	50,0
Goyave	<i>Psidium guajava</i> L.	9,5 ³	35,0
Guavaberry/Birchberry	<i>Eugenia syringa</i>	(*) ⁴	(*) ⁴
Melon Honeydew	<i>Cucumis melo</i> L. subso. <i>melo</i> var <i>inodorus</i> H. Jacq	10,0 ²	(*) ⁴
Kiwi	<i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson	11,5 ³	(*) ⁴
Kumquat	<i>Fortunella Swingle</i> spp	(*) ⁴	(*) ⁴
Citron	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f. <i>Citrus</i> <i>limonum</i> Rissa	8,0 ³	(*) ⁴
Lime	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.)	8,0 ³	(*) ⁴
Airelle rouge	<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	10,0	(*) ⁴
Litchi	<i>Litchi chinensis</i> Sonn	11,2	20,0

Nom courant du fruit	Nom botanique	Valeur Brix minimale Jus reconstitués ¹	Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) pour les nectars de fruits
Ronce-framboise	<i>Rubus . loganobaccus</i> L. H. Bailey	10,5	(*) ⁴
Lulo (pomme de Quito)	<i>Solanum quitoense</i> Lam.	(*) ⁴	(*) ⁴
Abricot des Antilles	<i>Mammea americana</i>	(*) ⁴	(*) ⁴
Mandarine/ Tangerine	<i>Citrus reticulata</i> Blanca	11,5 ³	50,0
Mangue	<i>Mangifera indica</i> L.	14,0 ³	40,0
Melon	<i>Cucumis melo</i> L.	8,0 ³	(*) ⁴
Mûre	<i>Morus spp.</i>	(*) ⁴	30,0
Mûre de ronces		(*) ⁴	40,0
Nectarine	<i>Prunus pérsica</i> (L.) Batsch var. <i>nucipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid.	10,5	(*) ⁴
Nèfle du Japon	<i>Eriobotrya japonesa</i>	(*) ⁴	(*) ⁴
Orange	<i>Citrus sinensis</i> (L.)	11,5 ³	50,0
Papaye	<i>Carica papaya</i> L.	9,0 ³	35,0
Fruit de la passion	<i>Pasiflora edulis</i> Sims. f. <i>edulus</i> <i>Passiflora edulis</i> Sims. f. <i>Flavicarpa</i> O. Def.	12,0 ³	12,0
Pêche	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i>	10,5	40,0
Poire	<i>Pyrus communis</i> L.	12,0	40,0
Kaki	<i>Diospyros khaki</i> Thunb.	(*) ⁴	40,0
Ananas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill <i>Ananas sativis</i> L. Schult. f.	11,5 ³	40,0
Prune	<i>Prunis domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i>	12,0	50,0
Pomme-rose	<i>Syzygium jambosa</i>	(*) ⁴	(*) ⁴
Grenade	<i>Punica granatum</i> L.	12,0	(*) ⁴
Pruneau	<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>	18,5 ²	(*) ⁴

Nom courant du fruit	Nom botanique	Valeur Brix minimale Jus reconstitués ¹	Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) pour les nectars de fruits
Barbadine	<i>Passiflora edulis</i>	(*) ⁴	(*) ⁴
Quetsche	<i>Prunus domestica L. subsp. Domestica</i>	12,0	(*) ⁴
Coing	<i>Cydonia oblonga Mill.</i>	11,2	(*) ⁴
Framboise (noire)	<i>Rubus occidentalis L.</i>	11,1	(*) ⁴
Framboise (rouge)	<i>Rubus idaeus L.</i> <i>Rubus strigosus Michx.</i>	7,0 ³	40,0
Groseille rouge	<i>Ribes rubrum L.</i>	10,0	30,0
Groseille rouge		(*) ⁴	30,0
Cynorrhodon	<i>Rosa spp.</i>	9,0 ²	40,0
Sorbe	<i>Sorbus aucuparia L.</i>	11,0	30,0
Argousier	<i>Hippophae rhamnoides L.</i>	6,0	(*) ⁴
Sapote	<i>Pouteria sapota</i>	(*) ⁴	(*) ⁴
Argousier faux-nerprun	<i>Hippophae elaeagnaceae</i>	(*) ⁴	25,0
Prunelle	<i>Prunus spinosa L.</i>	6,0	(*) ⁴
Sorbe		(*) ⁴	30,0
Cerise acide	<i>Prunus cerasus L.</i>	13,5 ³	(*) ⁴
Orange amère (sauf citron)		(*) ⁴	50,0
Corossol	<i>Annona muricata L.</i>	14,5	(*) ⁴
Carambole	<i>Chrysophyllum cainito</i>	(*) ⁴	(*) ⁴
Carambole	<i>Averrhoa carambola L.</i>	7,5 ²	(*) ⁴
Griotte	<i>Prunus cerasus L. cv. Stevensbaer</i>	17,0	(*) ⁴
Fraise	<i>Fragaria X. Ananassa Duchense</i> (<i>Fragaria Chiloensis Duchesne x</i> <i>Fragaria virginiana Duchesne</i>)	7,5	40,0
Pomme cannelle	<i>Annona squamosa L.</i>	14,5	(*) ⁴
Cerise, Suriname	<i>Eugenia uniflora Rich.</i>	6,0 ²	25,0

Nom courant du fruit	Nom botanique	Valeur Brix minimale Jus reconstitués ¹	Teneur minimale en jus et/ou pulpe (% v/v) pour les nectars de fruits
Cerise	<i>Prunus avium (L.) L.</i>	20,0 ²	(*) ⁴
Pamplemousse (Oroblanco)	<i>Citrus paradisi + Citrus grandis</i>	10,0 ²	(*) ⁴
Tamarin	<i>Tamarindus indica</i>	(*) ⁴	30,0
Tomate	<i>Lycopersicum esculentum L.</i>	5,0 ³	(*) ⁴
Umbu	<i>Spondias tuberosa Arruda ex Kost.</i>	9,0 ²	(*) ⁴
Pastèque	<i>Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai var. lanatus</i>	8,0	(*) ⁴
Groseille blanche	<i>Ribes rubrum L.</i>	10,0 ²	30,0
Groseille blanche		(*) ⁴	30,0
Airelle à tige mince		(*) ⁴	30,0
Mûre de Young		10,0	(*) ⁴
Autres fruits acides			Teneur adéquate pour une acidité minimale de 0,5
Autres fruits: forte teneur en pulpe ou arôme fort			25,0
Autres fruits: peu acides, faible teneur en pulpe ou arôme faible ou moyen			50,0

**AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX RÉVISÉE POUR LES JUS DE LÉGUMES
(CX-STAN 179-1991)
(À l'étape 3 de la procédure du Codex)**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente note s'applique à tous les jus de légumes tels que définis dans la Section 2.1 ci-après.

2. DESCRIPTION

2.1 On entend par "jus de légumes" le produit liquide non fermenté, mais fermentescible [ou le produit ayant subi une fermentation lactique] destiné à la consommation directe, obtenu par pression, broyage et/ou filtrage mécanique d'un ou plusieurs légumes frais et sains ou de légumes conservés exclusivement par des procédés physiques. Le jus doit être exempt de peaux, de graines et d'autres parties grossières des légumes. Toutefois, certains jus peuvent contenir des pépins/graines et des peaux qui ne sont pas habituellement présentes dans le jus. Les parties de légumes qui ne peuvent pas être éliminées en suivant les BPF sont autorisées.

Le jus peut être clair, trouble ou pulpeux. Il peut avoir été concentré, puis reconstitué avec de l'eau potable en quantité suffisante pour restituer la composition essentielle originale et les facteurs de qualité du jus ou de façon à atteindre la valeur Brix spécifiée dans le tableau 3.1.1.b), si une valeur minimale est spécifiée dans ce tableau.

2.2 Aux fins de la présente Norme, on entend par "légumes" les parties de plantes comestibles, y compris les racines, les bulbes et les tubercules (carottes, ail et pommes de terre, par exemple), les tiges et les pousses (rhubarbe et asperges par exemple), les feuilles et les fleurs (épinards et chou-fleur, par exemple) et les fruits de légumineuses (petits pois, par exemple). Les potirons et autres courges sont également considérés comme légumes aux fins de la présente norme. La betterave à sucre, [la canne à sucre] et, sauf exceptions mentionnées dans le présent alinéa, les fruits en général ne sont pas considérés comme des légumes aux fins de la présente norme.

Autre libellé possible pour la phrase précédente: [Le jus de cannes à sucre n'est considéré comme jus de légumes que sous sa forme directement pressée. Mélangé à d'autres jus, il est considéré comme un édulcorant.]

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

a) Les valeurs Brix minimales pour le jus de légumes reconstitué à partir de concentré sont indiquées dans le tableau de l'alinéa 3.1.1c). En l'absence d'une valeur Brix spécifiée dans le tableau, la valeur Brix minimale sera calculée sur la base de la teneur en matières sèches solubles du jus de fruits non concentré utilisé pour obtenir le concentré.

b) Utilisation de concentrés. Pour les jus de légumes directement pressés, la teneur en matières sèches solubles du jus simple et celle du jus à peine extrait du légume et pourra être augmentée par l'adjonction de concentré obtenu à partir du même légume. Toutefois, si de l'eau est ajoutée à ce mélange de jus à 100 pour cent, le produit est considéré comme "à base de concentré" ou "reconstitué", comme stipulé à la Section 7.1.2.2.

(c) Valeur Brix minimale pour le jus de légumes reconstitué.

Nom courant du légume	Nom botanique	Valeur Brix jus reconstitué
Carottes	<i>Daucus carota</i>	8.0
Céleri	<i>Apium graveolens</i>	3.0
Rhubarbe	Rheum, R. rhubarbarum Rosa spp.	6.0

Note : Un jus fabriqué à partir d'un légume qui ne figure pas sur la liste ci-dessus doit être conforme à toutes les dispositions de la Norme, étant entendu que la valeur Brix minimale du jus reconstitué sera celle du jus directement pressé utilisé pour obtenir le concentré.

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

Les ingrédients ci-après peuvent être utilisés:

- (a) Sel de qualité alimentaire, tel que défini dans la Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CX-STAN 150-1985, Rev.1-1997);
- (b) Vinaigre;
- (c) Sucres à l'état sec tels que définis dans la Norme Codex pour les sucres (CX-STAN 212-1999), sirops et miel tel que défini dans la Norme Codex pour le miel (CX-STAN 12-1981, Rev.2-2001);
- (d) Assaisonnement [épices] et herbes aromatiques;
- (e) Pour le jus reconstitué à partir de concentré, l'eau potable utilisée pour la reconstitution doit être au minimum conforme aux dispositions de la dernière édition des *Directives pour la qualité de l'eau de boisson de l'Organisation mondiale de la santé* (Volumes 1 et 2).
- (f) L'adjonction de nutriments (vitamines, minéraux, etc.) est autorisée dans les conditions stipulées par les textes de la Commission du Codex Alimentarius.

3.2 CRITERES DE QUALITE

3.2.1 Propriétés organoleptiques

Le produit doit présenter la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques du légume à partir duquel il est obtenu, compte tenu des ingrédients ajoutés [et d'une éventuelle fermentation lactique]. Les composés volatiles naturels peuvent être restitués au jus. Ils devront être obtenus à partir du même type de légumes que ceux utilisés pour la fabrication du produit.

3.2.2 Blanchiment, étuvage et lavage

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 ANTIOXYDANTS

No SIN	Additif alimentaire	Limite maximale
220	Dioxyde de soufre	50 mg/l
300	Acide ascorbique	BPF

4.2 REGULATEURS DE L'ACIDITE

No SIN	Additif alimentaire	Limite maximale
296	Acide malique	3 g/l
330	Acide citrique	3 g/l
330	Acide citrique [(pour les mélanges avec des jus de fruits)]	5 g/l
334	Acide tartrique	BPF

4.3 AGENTS DE CARBONATION

No SIN	Additif alimentaire	Limite maximale
290	Dioxyde de carbone	BPF

4.4 STABILISANTS

No SIN	Additif alimentaire	Limite maximale
440	Pectines [(uniquement pour les mélanges avec des jus de fruits)]	3 g/l

[AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES]**5. CONTAMINANTS**

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

5.1 METAUX LOURDS

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

5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

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

6. HYGIENE

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

6.2 Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques établis dans le cadre des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETAGE

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

7.1 EMBALLAGES DESTINES AU CONSOMMATEUR FINAL**7.1.1 Nom du produit**

Le nom du produit doit inclure le nom du légume utilisé comme défini à la Section 2.2. Le nom du légume doit être inséré dans l'espace prévu à cet effet dans la présente Section. Ces noms ne peuvent être utilisés que si le produit est conforme à la définition de la Section 2.1 ou à l'ensemble de la présente Norme.

7.1.1.1 Jus de légumes définis à la Section 2.1

Le nom du produit doit être “jus” ou “jus de _____”.

7.1.1.2 Concentrés de légumes définis à la Section 2.1

Le nom du produit doit être “concentré de jus de _____”.

7.1.1.3 Mélanges de jus de légumes

Lorsque les produits définis à la Section 2.1 sont mélangés entre eux ou avec des produits obtenus à partir de plusieurs sortes de légumes, le nom du produit devra inclure le mot "mélange" ou des synonymes ou un nom indiquant que le produit n'a pas été obtenu à partir d'un légume unique (par exemple, “mélange de jus de carottes et de céleris”).

7.1.1.4 Jus de légumes sucrés

Si le jus de légumes ou le jus de légumes mélangés est sucré à l'aide de l'un des sucres ou édulcorants indiqués comme autorisés dans la Section 3.1.2c), le nom du jus de légumes sera accompagné de l'adjectif “sucré” ou “sucré avec” _____”.

7.1.2 Liste des ingrédients

7.1.2.1 L'étiquette doit comprendre la liste complète des ingrédients déclarés conformément à la Section 4.2.1.6 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

7.1.2.2 Dans le cas de jus fabriqués à partir de concentrés, le fait qu'il y ait eu reconstitution doit être déclaré dans la liste des ingrédients de la manière suivante "jus de x préparé à partir de concentré" ou "jus de x reconstitué", figurant à proximité du nom du produit, bien en évidence, en caractères clairement visibles, d'une taille égale ou supérieure à la moitié de celle des caractères utilisés pour indiquer le nom du jus.

7.1.3 Dispositions supplémentaires

7.1.3.1 Ne peuvent être représentés graphiquement sur l'étiquette que les légumes ou produits à base de légumes dont le produit est dérivé.

7.1.3.2 Lorsque le produit contient du dioxyde de carbone ajouté, le terme "gazéifié" doit figurer sur l'étiquette à proximité du nom du produit.

7.1.3.3 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. Toute indication relative à la teneur en nutriments doit être conforme aux *Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2- 1985 (Rev. 1-1993) et aux *Directives Codex relatives à l'utilisation d'allégations nutritionnelles* (CAC/GL 23-1997).

7.1.3.4 Si le jus de légumes a été préparé à partir de matières premières traitées par rayonnement ionisant, l'indication correspondante devra figurer sur l'étiquette conformément à la Section 5.2.2 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS A LA VENTE AU DÉTAIL

Dans le cas des emballages non destinés à la vente au détail, ni aux consommateurs finals, les mentions d'étiquetage doivent figurer soit sur l'emballage, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du poids net, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur et/ou de l'importateur, ainsi que des instructions concernant l'entreposage, qui devront figurer sur l'emballage. En cas de transport en citerne, l'information peut n'apparaître que dans les documents d'accompagnement. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur et/ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci puisse être clairement reconnue à l'aide des documents d'accompagnement.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Norme du produit	Disposition	Méthode	Principe	Type de vérification	Type
Jus	acide acétique	EN 12632; Méthode IFU n° 66 (1996)	Analyse enzymatique	Qualité	II
Jus	alcool (éthanol)	Méthode IFU n° 52,1983/1996	Analyse enzymatique	Qualité	II
Jus	anthocyanines	Méthode IFU n° 71 (1998)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	I
Jus	acide L-ascorbique	Méthode IFU n° 17a (1995)	Chromatographie liquide à haute performance	Qualité	II
Jus	L-ascorbique	AOAC 967.21; Méthode IFU n° 17	Titrage	Qualité	III
Jus	cendres dans les produits à base de fruits	AOAC 940.26 - JAOAC 23,314(1940); EN1135(1994); Méthode IFU n° 9 (1989)	Gravimétrie	Authenticité	I
Jus	total des caroténoïdes et groupes individuels	EN 12136 (1997); Méthode IFU n° 59,1991	Précipitation/ fractionnement	Authenticité	I
Jus	pulpe séparable par centrifugation	EN12134; Méthode IFU n° 60,1991/1998	Centrifugation/%	Qualité	I
Jus	chlorure (exprimé en chlorure de sodium)	EN12133; Méthode IFU n° 37, 1968	Potentiométrie	Qualité	II
Jus	chlorure	AOAC 971.27 (Méthode générale du Codex)	Potentiométrie	Qualité	III
Jus	acide citrique	AOAC 986.13 - JAOAC 69, 594 (1986) - JAOAC 77, 411 (1994)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	III
Jus	acide citrique	EN 1137; Méthode IFU n° 22,1985	Analyse enzymatique	Authenticité	II
Jus	huiles essentielles	AOAC 968.20; IFU 45b	Distillation et titrage (méthode de Scott)	Qualité	I
Jus	fermentescibilité	Méthode IFU No 18, 1974	Méthode microbiologique	Qualité	I
Jus	formol	EN 1133 (1994); Méthode IFU n° 30(1984)	Potentiométrie	Authenticité	I
Jus	acides aminés libres	EN 12742; Méthode IFU n° 57,1989	Chromatographie en colonne/ spectrophotométrie	Authenticité	II
Jus	acide fumarique	Méthode IFU n° 72 (1998)	Chromatographie liquide à haute performance	Qualité	II
Jus	glucose, fructose, sorbitol	EN 12630; Méthode IFU n° 67 (1996)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	III
Jus	glucose-D fructose-D	EN 1140; Méthode IFU n° 55,1985	Analyse enzymatique	Authenticité	II
Jus	acide gluconique	Méthode IFU n° 76 (2001)	Analyse enzymatique	Qualité	II
Jus	glycérol	Méthode IFU n° 77 (2001)	Analyse enzymatique	Qualité	II
Jus	hespéridine et narangine	EN12148(1996); Méthode IFU n° 58 (1991)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	II
Jus	hydroxyméthylfurfural	Méthode IFU n° 69 (1996)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	II
Jus	acide D-isocitrique	EN 1139; Méthode IFU n° 54,1984	Analyse enzymatique	Authenticité	II
Jus	acide D- et L-lactique	EN 12631 (1999); Méthode IFU n° 53 (1983/1996)	Analyse enzymatique	Qualité	II
Jus	acide D-malique	EN12138; Méthode IFU n° 64 (1995)	Analyse enzymatique	Authenticité	II
Jus	acide L-malique	EN1138 (1994); Méthode IFU n° 21(1985)	Analyse enzymatique	Authenticité	II
Jus	pectine	Méthode IFU n° 26,1964/1996	Précipitation/ photométrie	Authenticité	I
Jus	pH	EN 1132(1994); Méthode IFU n° 11 (1968/1989)	Potentiométrie	Qualité	I
Jus	phosphore/phosphate	EN1136 (1994); Méthode IFU n° 50(1983)	Photométrie	Authenticité	II
Jus	polyphénoliques	Etude interlaboratoire en cours	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	IV
Jus	agents de conservation dans les jus de fruits	Méthode IFU n° 63 (1995)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	II

Norme du produit	Disposition	Méthode	Principe	Type de vérification	Type
Jus	proline	EN1141 (1994); Méthode IFU n° 49 (1983)	Photométrie	Authenticité	II
Jus	huile récupérable	AOAC 968.20; Méthode IFU n° 45b	Distillation et titrage (Méthode de Scott)	Qualité	I
Jus	densité relative	EN1131(1993); Méthode IFU No 1 (1989) & Méthode IFU No General sheet,1971	Pycnométrie	Qualité	I
Jus	densité relative	Méthode IFU n° 1A	Densitométrie	Qualité	I
Jus	sodium, potassium, calcium, magnésium	EN 1134 (1994); Méthode IFU n° 33 (1984)	Spectrométrie d'absorption atomique	Authenticité	II
Jus	matière sèche soluble	AOAC 983.17; EN12143 (1996); Méthode IFU No 8 (1991)	Indirecte par réfractométrie	Qualité	I
Jus	D-sorbitol	Méthode IFU n° 62,1995	Analyse enzymatique	Authenticité	II
Jus	amidon	AOAC 925.38; Méthode IFU n° 73	Analyse enzymatique	Qualité	I
Jus	sucrose	EN 12146(1996); Méthode IFU n° 56 1985/1998	Analyse enzymatique	Authenticité	III
Jus	sucrose	EN 12630; Méthode IFU n° 67(1996)	Chromatographie liquide à haute performance	Authenticité	II
Jus	sulfates	EN1142 (1994); Méthode IFU n° 36(1987)	Précipitation / Gravimétrie	Qualité	II
Jus	acides titrables, total	EN 12147 (1995); Méthode IFU No Méthode No 3, 1968, AOAC 942.15 B	Titrage	Qualité	I
Jus	acides titrables, total	AOAC 942.15 A	Titrage		I
Jus	matière sèche, total	EN12145(1996); Méthode IFU n° 61,1991	Gravimétrie	Qualité	I
Jus	azote, total	EN 12135 (1997); Méthode IFU n° 28, 1991	Digestion/ titrage	Qualité	I
Jus	matière sèche, total	AOAC 985.26	Gravimétrie	Qualité	I
Jus	vitamine C	AOAC 967.22	Microfluorométrie	Qualité	III
Jus	vitamine C	CEN [insérer références exactes]	Chromatographie liquide à haute performance	Qualité	II