

AVIS
de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation,
de l'environnement et du travail
relatif à un projet de décret relatif aux jus de fruits et à certains produits
similaires

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.

L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.

Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).

Ses avis sont rendus publics.

L'Anses a été saisie le 29 novembre 2012 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) pour la réalisation de l'expertise suivante : demande d'avis sur un projet de décret relatif aux jus de fruits et à certains produits similaires.

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

Le projet de décret modifie le décret n° 2003-838 du 1^{er} septembre 2003 pris en application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

Ce projet transpose en droit français la directive 2012/12 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2012 modifiant la directive 2001/112 du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

Il vise à prendre en compte la norme Codex ¹ relative aux jus et nectars de fruits adoptée en 2005, ainsi que les évolutions technologiques du secteur des jus de fruits.

Les modifications apportées dans ce nouveau texte concernent essentiellement les règles de composition et de fabrication des produits et l'information au consommateur.

2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (mai 2003) ».

Une expertise interne a été réalisée par l'unité d'évaluation des risques nutritionnels et une expertise collective a été réalisée par le groupe de travail (GT) « Biotechnologie » réuni le

¹ Norme générale codex pour les jus et les nectars de fruits (codex stan 247-2005)

16 mai 2013 et par le GT « Evaluation des substances et procédés soumis à autorisation en alimentation humaine » (ESPA) réuni le 21 mars 2013.

3. ANALYSE ET CONCLUSIONS

3.1 Concernant les visas

Le GT « Biotechnologie » propose d'ajouter une référence au règlement 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires, ainsi qu'aux textes permettant d'indiquer les dispositions nationales en vigueur jusqu'à la date d'entrée en application de la liste communautaire des enzymes alimentaires selon l'article 24 du règlement (CE) n°1332/2008 :

- décret n° 2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine ;
- arrêté du 19 octobre 2006 modifié relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

3.2 Concernant les articles

Article 1

L'unité d'évaluation des risques nutritionnels note que les « sucres ajoutés », définis par la réglementation comme les « monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes »², ne sont plus autorisés dans les jus de fruits.

Cette mesure complète la charte d'engagement adoptée par l'interprofession des jus de fruits en 2009 dans le cadre du programme national nutrition santé, visant notamment à n'ajouter aucun sucre dans les jus de fruits.

Article 2

L'unité d'évaluation des risques nutritionnels note que la mention proposée permet d'informer le consommateur des modifications réglementaires concernant la composition des jus de fruits.

3.3 Concernant les annexes

Annexe I : Dénominations, définitions des produits et caractéristiques

Le GT ESPA remarque que dans l'annexe 1, des renvois en bas de page se trouvant dans la directive transposée ne se trouvent pas mentionnés dans le projet de décret. Les renvois devraient être harmonisés avec la directive transposée dans tout le texte du projet de décret.

S'agissant de la législation française sur les auxiliaires technologiques, le décret n° 2011-509 du 10 mai 2001 précise que l'utilisation des auxiliaires technologiques appartenant aux catégories antimousses, enzymes, agents de décontamination de produit d'origine

² Règlement (CE) 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

végétale et solvants d'extraction sont soumis à autorisation préalable. Cette demande est également applicable aux auxiliaires technologiques ayant les propriétés spécifiques telles que les huiles minérales de basse densité, les substances chimiquement réactives, oxydantes et les substances classées en vertu du règlement (CE) n° 1272/2008.

Dans la mesure où des auxiliaires technologiques sont et/ou pourront être utilisés dans la fabrication de jus de fruits et certains produits similaires, il apparaît nécessaire au GT ESPA que le projet de décret clarifie la situation de l'utilisation des auxiliaires technologiques. Dans le cadre de la législation française et compte tenu du fait que l'emploi des auxiliaires technologiques n'est pas réglementé au niveau européen, l'usage des auxiliaires technologiques appartenant aux catégories mentionnées précédemment et présentant les propriétés listées devrait être soumis à autorisation préalable (en application du décret n°2011-509 suscitée).

Annexe I-II-3 : traitements et substances autorisées

Afin d'inscrire dans cette liste les autorisations d'emploi de préparations enzymatiques en tant qu'auxiliaires technologiques en France, le GT « Biotechnologie » propose d'ajouter au-dessous de :

« - Les préparations enzymatiques : pectinases (pour fragmentation de la pectine), protéinases (pour fragmentation des protéines) et amylases (pour fragmentation de l'amidon) conformes aux exigences du règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires »,

le tiret :

« - Les préparations enzymatiques utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, présentes dans l'annexe IC de l'arrêté du 19 octobre 2006 pour les jus de fruits et certains produits similaires. »

Le GT ESPA remarque également que la prise en compte des évolutions technologiques au cours de dix dernières années est parcellaire et mériterait d'être complétée. En effet, des technologies qui pourraient être employées en conditions industrielles dans la fabrication de jus de fruits, telles que la « flash détente » ou des traitements tels que la pasteurisation, la « flash pasteurisation », le traitement thermique par effet Joule direct, l'application des hautes pressions, la filtration stérilisante ou le rayonnement UV ne sont pas listés dans le projet de décret.

Concernant la composition des nectars, l'unité d'évaluation des risques nutritionnels note la possibilité de ne pas utiliser de sucres ajoutés. Cette modification est en ligne avec les perspectives d'amélioration nutritionnelle des produits du secteur jus et nectars telles que soulignées dans le rapport publié par l'Oqali en 2010³.

³ Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali). Etude du secteur des jus et nectars, données 2009

4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail est favorable à une telle modification de la réglementation qui vise à une réduction de l'ajout de sucres dans les boissons et à une meilleure information du consommateur sur la présence ou non de sucres ajoutés dans les jus de fruits et nectars de fruits.

L'Anses est donc favorable à ce projet de décret sous réserve des précisions proposées par les GT « Biotechnologie » et « ESPA ».

Le directeur général

Marc Mortureux

MOTS-CLES

Réglementation ; jus de fruits ; nectar ; boisson ; sucre ajouté

Article 1^{er}

Le décret du 1^{er} septembre 2003 susvisé est ainsi modifié :

1° le deuxième alinéa de l'article 2 est supprimé.

2° l'article 4 est modifié comme suit :

l) le b) est remplacé par le texte suivant :

« b) Pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron et/ou de limette dans les conditions fixées à l'annexe I, partie II, point 2, la dénomination est composée de l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits mis en œuvre, tels qu'ils figurent dans la liste des ingrédients. Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention « plusieurs fruits », par une mention similaire ou par celle du nombre de fruits utilisés. »

m) le c) est supprimé.

n) le g) est remplacé par le texte suivant :

« g) L'étiquetage du jus de fruits concentré mentionné à l'annexe I, partie I, point 2, qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final porte une mention indiquant la présence et la quantité de jus de citron, de jus de limette ou d'acidifiants ajoutés conformément au règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires. Cette mention figure sur l'emballage, sur une étiquette attachée à l'emballage ou sur un document d'accompagnement. »

3° L'article 5 est abrogé.

4° Les annexes sont remplacées par les annexes du présent décret.

Article 2

La mention « à partir du 28 avril 2015, aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés » peut figurer sur l'étiquetage, dans le même champ visuel que la dénomination des produits mentionnés à l'annexe I, partie I, points 1 à 4 jusqu'au 28 octobre 2016.

Article 3

Les dispositions du présent décret entrent en vigueur le 28 octobre 2013.

Toutefois, les produits mis sur le marché de l'Union européenne ou étiquetés avant le 28 octobre 2013 et qui sont conformes aux dispositions du décret du 1^{er} septembre 2003 susvisé dans sa rédaction antérieure à la date d'entrée en vigueur du présent décret peuvent être commercialisés jusqu'au 28 avril 2015.

Article 4

Le ministre de l'économie et des finances, le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et le ministre délégué à l'économie sociale et solidaire et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

ANNEXE I

DÉNOMINATIONS, DÉFINITIONS DES PRODUITS ET CARACTÉRISTIQUES

I. DÉFINITIONS

1. a) Jus de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu à partir des parties comestibles de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par réfrigération ou congélation, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont il provient.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits.

Dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe. Toutefois, le jus de limette peut être obtenu à partir du fruit entier.

Lorsque les jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne sont pas incorporées dans le jus. Cette disposition ne s'applique pas dans les cas où les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne peuvent être éliminées par les bonnes pratiques de fabrication.

Le mélange de jus de fruits et de purée de fruits est autorisé dans la production de jus de fruits.

b) Jus de fruits à base de concentré

Le produit obtenu par reconstitution du jus de fruits concentré défini au point 2, avec de l'eau potable répondant aux critères établis par la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

La teneur en matière sèche soluble du produit fini correspond à la valeur Brix minimale du jus reconstitué, spécifiée à l'annexe V.

Si un jus à base de concentré est obtenu à partir d'un fruit ne figurant pas à l'annexe V, la valeur Brix minimale du jus reconstitué équivaut à la valeur Brix du jus extrait à partir du fruit utilisé pour produire le concentré.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits à base de concentré.

Le jus de fruits à base de concentré est préparé selon des processus de fabrication appropriés qui préservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient.

Le mélange de jus de fruits et/ou de jus de fruits concentré avec de la purée de fruits et/ou de la purée de fruits concentrée est autorisé dans la production de jus de fruits à base de concentré.

2. Jus de fruits concentré

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, l'élimination est d'au moins 50 % de l'eau de constitution.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits concentré.

3. Jus de fruits obtenu par extraction hydrique

Le produit obtenu par diffusion dans l'eau:

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

4. Jus de fruits déshydraté/en poudre

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits par l'élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution.

5. Nectar de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté:

qui est obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans addition de sucres et/ou de miel, aux produits définis aux points 1 à 4, à de la purée de fruits et/ou à de la purée de fruits concentrée et/ou à un mélange de ces produits, et

qui est conforme à l'annexe IV.

Sans préjudice du règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires⁴, dans le cas de la fabrication de nectars de fruits sans sucres ajoutés ou à valeur énergétique réduite, les sucres peuvent être remplacés totalement ou partiellement par des édulcorants conformément au règlement (CE) n° 1333/2008.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au nectar de fruits.

II. INGRÉDIENTS, TRAITEMENTS ET SUBSTANCES AUTORISÉS

1. Composition

Les espèces correspondant aux noms botaniques figurant à l'annexe V sont utilisées dans la préparation des jus de fruits, des purées de fruits et des nectars de fruits portant la dénomination du fruit concerné ou le nom commun du produit.

Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas à l'annexe V, le nom botanique ou commun correct est utilisé.

La valeur Brix pour le jus de fruits est celle du jus tel qu'il est extrait du fruit et ne peut être modifiée, sauf par mélange avec le jus d'un fruit de la même espèce.

La valeur Brix minimale figurant à l'annexe V pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée ne tient pas compte des matières sèches solubles de tout ingrédient ou additif ayant éventuellement été ajouté.

2. Ingrédients autorisés

Seuls les ingrédients suivants peuvent être ajoutés aux produits visés à la partie I:

les vitamines et les minéraux autorisés par le règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires⁵,

les additifs alimentaires autorisés en vertu du règlement (CE) n° 1333/2008,

et en outre :

pour les jus de fruits, jus de fruits à base de concentré et jus de fruits concentrés: les arômes, les pulpes et les cellules restitués,

dans le cas du jus de raisin: les sels d'acides tartriques restitués,

pour les nectars de fruits: les arômes, les pulpes et les cellules restitués; les sucres et/ou le miel jusqu'à 20 % du poids total des produits finis; et/ou les édulcorants.

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes, y compris les édulcorants au sens du règlement (CE) n° 1333/2008. Si les sucres sont naturellement présents dans le nectar de fruits, l'indication suivante devrait également figurer sur l'étiquette: "contient des sucres naturellement présents",

pour les produits figurant à l'annexe III, point a), point b), premier tiret, point c), point e), deuxième tiret, et point h): les sucres et/ou le miel,

pour les produits définis à la partie I, points 1 à 5, dans le but de corriger le goût acide: le jus de citron et/ou le jus de limette et/ou le jus concentré de citron et/ou le jus concentré de limette jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en acide citrique anhydre,

5

pour le jus de tomate et le jus de tomate à base de concentré: le sel, les épices et les herbes aromatiques.

3. Traitements et substances autorisés

Seuls les traitements suivants peuvent être appliqués et seules les substances suivantes peuvent être ajoutées aux produits visés à la partie I:

procédés mécaniques d'extraction,

procédés physiques usuels, y compris les procédés d'extraction hydrique (procédé "in line" – diffusion) de la partie comestible des fruits autres que le raisin pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits ainsi obtenus soient conformes à la partie I, point 1,

pour les jus de raisins issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des moyens physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO₂ présent dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l,

les préparations enzymatiques: pectinases (pour fragmentation de la pectine), protéinases (pour fragmentation des protéines) et amylases (pour fragmentation de l'amidon) conformes aux exigences du règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires,

gélatine alimentaire,

tanins,

silice colloïdale,

charbons,

azote,

bentonite en tant qu'argile adsorbante,

adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (y compris perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,

adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux.

ANNEXE II

DÉFINITIONS DES MATIÈRES PREMIÈRES

Aux fins de la présente directive, les définitions ci-après sont applicables:

1) Fruit

Tous les fruits. Aux fins de la présente directive, la tomate est également considérée comme un fruit.

Le fruit est sain, suffisamment mûr, et frais ou conservé par des moyens physiques ou par des traitements, y compris des traitements post-récolte appliqués conformément aux dispositions en vigueur dans l'Union européenne.

2) Purée de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par des procédés physiques appropriés tels que tamisage, broyage ou mouture de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés, sans élimination de jus.

3) Purée de fruits concentrée

Le produit obtenu à partir de purée de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

Des arômes obtenus par des moyens physiques appropriés, tels que définis à l'annexe I, partie II, point 3, et récupérés en totalité à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués à la purée de fruits concentrée.

4) Arôme

Sans préjudice du règlement (CE) n°1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires, les arômes à restituer sont obtenus lors de la transformation du fruit par des procédés physiques appropriés. Ces procédés physiques peuvent être utilisés afin de préserver, conserver ou stabiliser la qualité de l'arôme et comprennent en particulier le pressage, l'extraction, la distillation, la filtration, l'adsorption, l'évaporation, le fractionnement et la concentration.

L'arôme est obtenu à partir des parties comestibles du fruit; toutefois, il peut également s'agir d'huile d'écorces d'agrumes pressées à froid et de composés provenant de noyaux.

5) Sucres

Les sucres tels que définis par le décret n° 2003-586 du 30 juin 2003 relatif à certains sucres destinés à l'alimentation humaine,

le sirop de fructose,

les sucres dérivés de fruits.

6) Miel

Le produit défini par le décret n°2003-587 du 30 juin 2003 relatif au miel.

7) Pulpes ou cellules

Les produits obtenus à partir des parties comestibles de fruits de la même espèce sans élimination de jus. En outre, pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus tirées de l'endocarpe.

ANNEXE III

APPELLATIONS PARTICULIÈRES POUR CERTAINS PRODUITS
VISÉS À L'ANNEXE I

- a) “vruchtendrank”: pour les nectars de fruits;
- b) “Süßmost”:
l'appellation “Süßmost” ne peut être utilisée qu'en liaison avec les appellations “Fruchtsaft” ou “Fruchtnektar”:
pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentrés ou d'un mélange de ces deux produits, non consommables en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée,
pour les jus de fruits obtenus à partir de pommes ou de poires, avec addition de pommes, le cas échéant, mais sans addition de sucres;
- c) “succo e polpa” ou “sumo e polpa”: pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits et/ou de purée de fruits concentrée;
- d) “æblemust”: pour le jus de pommes sans addition de sucres;
- e) – “sur... saft”, complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus sans addition de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou baies de sureau,
“sød... saft” ou “sødet... saft”, complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus obtenus à partir de ce fruit, avec plus de 200 grammes de sucres ajoutés par litre;
- f) “äppelmust / äpplemust”: pour le jus de pommes sans addition de sucres;
- g) “mosto”: synonyme de jus de raisin;
- h) “smiltsērķšķu sula ar cukuru” ou “astelpaju mahl suhkruga” ou “słodzony sok z rokitnika”: pour les jus obtenus à partir des fruits de l'argousier avec un maximum de 140 grammes de sucres ajoutés par litre.

ANNEXE IV

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES RELATIVES AUX NECTARS DE FRUITS

Nectars de fruits obtenus à partir de

Teneur minimale en jus
et/ou purée (en % du
volume du produit fini)

I. Fruits à jus acide non consommable en l'état

Fruits de la passion	25
Morelles de Quito	25
Cassis	25
Groseilles blanches	25
Groseilles rouges	25
Groseilles à maquereau	30
Fruits de l'argousier	25
Prunelles	30
Prunes	30
Quetsches	30
Sorbes	30
Cynorhodons	40
Cerises acides (griottes)	35
Autres cerises	40
Myrtilles	40
Baies de sureau	50

Nectars de fruits obtenus à partir de	Teneur minimale en jus et/ou purée (en % du volume du produit fini)
Framboises	40
Abricots	40
Fraises	40
Mûres	40
Airelles rouges	30
Coings	50
Citrons et limettes	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25

II. Fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpe ou très aromatisés, dont le jus n'est pas consommable en l'état

Mangues	25
Bananes	25
Goyaves	25
Papayes	25
Litchis	25
Azeroles (nèfles de Naples)	25
Corossol	25

Nectars de fruits obtenus à partir de	Teneur minimale en jus et/ou purée (en % du volume du produit fini)
Cœur de bœuf ou cachiman	25
Cherimoles	25
Grenades	25
Anacarde ou noix de cajou	25
Caja	25
Imbu	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25
 III. Fruits à jus consommable en l'état	
Pommes	50
Poires	50
Pêches	50
Agrumes, sauf citrons et limettes	50
Ananas	50
Tomates	50
Autres fruits appartenant à cette catégorie	50

ANNEXE V

VALEURS BRIX MINIMALES POUR LE JUS DE FRUITS RECONSTITUÉ
ET LA PURÉE DE FRUITS RECONSTITUÉE

Nom commun du fruit	Nom botanique	Valeurs Brix minimales
Pomme *	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abricot **	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane **	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (à l'exclusion des bananes plantains)	21,0
Cassis *	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Raisin *	<i>Vitis vinifera</i> L. ou ses hybrides <i>Vitis labrusca</i> L. ou ses hybrides	15,9
Pamplemousse *	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Goyave **	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citron *	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mangue **	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Orange *	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Fruit de la passion *	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pêche **	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0

Nom commun du fruit	Nom botanique	Valeurs Brix minimales
Poire **	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas *	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboise *	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Cerise acide *	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Fraise *	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate *	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarine *	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Pour les produits marqués d'un astérisque (*), qui sont produits en tant que jus, une densité relative minimale est déterminée par rapport à une eau à 20/20 °C.

Pour les produits marqués de deux astérisques (**), qui sont produits en tant que purées, seule une valeur Brix minimale non corrigée (sans correction de l'acidité) est déterminée.»