

FR

FR

FR



COMMISSION EUROPÉENNE

Bruxelles, le 21.9.2010
COM(2010) 490 final

2010/0254 (COD)

Proposition de

DIRECTIVE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine

EXPOSÉ DES MOTIFS

La directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine fixe des règles concernant la composition, l'emploi des dénominations réservées, les caractéristiques de fabrication et l'étiquetage des produits en question, afin d'assurer leur libre circulation à l'intérieur de l'Union européenne.

La directive 2009/106/CE de la Commission du 14 août 2009¹ constitue la première modification de la directive 2001/112/CE. Elle introduit des valeurs Brix minimales (teneur en matière sèche soluble) pour 18 jus de fruits reconstitués et purées de fruits reconstituées, et précise la dénomination de vente à utiliser pour le jus de fruit à base de concentré. Cette modification de la directive se fonde sur les normes internationales révisées, en particulier la norme du Codex Alimentarius pour les jus de fruits et nectars (Codex Stan 247-2005) et le code de pratique de l'Association de l'industrie des jus et nectars de fruits et de légumes de la CE (AIJN).

La présente proposition de directive du Parlement et du Conseil, qui modifie pour la seconde fois la directive 2001/112/CE, vise à mettre en œuvre un plus grand nombre des dispositions de la norme du Codex Alimentarius, en tenant également compte du code de pratique de l'AIJN. Ce projet de directive, de nature technique, confirme la distinction qui est faite entre le jus de fruits et le jus de fruits à base de concentré, simplifie les dispositions en matière de restitution des arômes, prévoit la suppression du sucre de la liste des ingrédients autorisés et inclut la tomate dans la liste des fruits destinés à la production de jus de fruits.

Le marché des jus de fruits dans l'Union européenne représente 10 % de la consommation totale de boissons non alcoolisées. En ce qui concerne la segmentation de ce marché, la production de jus à base de concentré est prédominante par rapport au jus direct (respectivement 87,6 et 12,4 %). Au niveau du marché mondial des jus de fruits, le seul produit faisant l'objet d'échanges importants est le concentré de fruits et de jus de fruits (d'orange en particulier), qui provient pour la majeure partie du Brésil. Pour les jus directs, les pays de l'Union européenne s'approvisionnent essentiellement sur le marché espagnol et également au Brésil.

La directive proposée n'a pas d'incidence sur le budget de l'Union européenne.

La présente proposition de directive suivra la procédure législative ordinaire prévue par le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne. Elle tient d'ores et déjà compte de la nouvelle qualification des compétences de la Commission (articles 290 et 291 du traité). En conséquence, elle modifie les articles 7 et 8 de la directive actuelle en faisant entrer toutes les mesures de mise en œuvre dans le champ des actes délégués.

¹ JO L 212 du 15.8.2009, p. 42.

Proposition de

DIRECTIVE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 43, paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission européenne,

après transmission du projet d'acte législatif aux parlements nationaux,

vu l'avis du Comité économique et social européen²,

vu l'avis du Comité des régions³,

statuant conformément à la procédure législative ordinaire,

considérant ce qui suit:

- (1) Afin d'encourager la libre circulation des jus de fruits et de certains produits similaires dans l'Union européenne, la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine⁴ a établi des dispositions particulières en matière de production, de composition et d'étiquetage des produits concernés. Il y a lieu que ces règles soient adaptées au progrès technique et tiennent compte de l'évolution des normes internationales applicables, en particulier de la norme du Codex pour les jus et nectars de fruits (norme Codex 247-2005), adoptée par la commission du Codex Alimentarius lors de sa vingt-huitième session, qui s'est tenue du 4 au 9 juillet 2005, et du code de bonnes pratiques de l'Association de l'industrie des jus et nectars de fruits et de légumes de la CE (AIJN).
- (2) La norme du Codex susmentionnée établit en particulier des facteurs de qualité et des exigences en matière d'étiquetage pour les jus de fruits et les produits similaires. Le code de bonnes pratiques de l'AIJN introduit également des facteurs de qualité pour les jus de fruits obtenus à partir de concentré et fait office de norme de référence internationale pour l'autorégulation dans l'industrie des jus de fruits. Dans la mesure

² JO C ... du ..., p. ...

³ JO C ... du ..., p. ...

⁴ JO L 10 du 12.1.2002, p. 58.

du possible, il convient de mettre la directive 2001/112/CE en conformité avec ces normes.

- (3) Il convient d'appliquer, sous réserve de certaines conditions, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard⁵, et en particulier son article 7, paragraphes 2 et 5. Il y a lieu d'indiquer clairement lorsqu'un produit est un mélange de jus de fruits et de jus de fruits obtenus à partir de concentré et, pour le nectar de fruits, quand il est obtenu entièrement ou partiellement à partir de concentré. La liste d'ingrédients figurant sur l'étiquette devrait indiquer les dénominations à la fois des jus de fruits et des jus de fruits issus de concentré qui ont été utilisés.
- (4) Il convient de conférer à la Commission le pouvoir d'adopter des actes délégués, conformément à l'article 290 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, en ce qui concerne l'adaptation des éléments non essentiels de la directive 2001/112/CE au progrès technique et à l'évolution récente des normes internationales applicables. Il y a lieu de définir explicitement la délégation de pouvoirs.
- (5) Il convient dès lors de modifier la directive 2001/112/CE en conséquence,

ONT ADOPTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Modification de la directive 2001/112/CE

La directive 2001/112/CE est modifiée comme suit:

- 1) À l'article 3, les points 3 et 4 sont remplacés par le texte suivant:

«3) Pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron et de limette dans les conditions fixées à l'annexe I, partie II, point 2, la dénomination est complétée par l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits mis en œuvre. 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.

4) L'addition de sucres ou de miel est autorisée, à des fins d'édulcoration, dans les nectars de fruits et certains produits visés à l'annexe III. La dénomination de vente doit comporter la mention "sucré" ou "avec addition de sucres", suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres ajoutée, calculée en matière sèche et exprimée en grammes par litre.»
- 2) L'article 4 est remplacé par le texte suivant:

⁵ JO L 124 du 25.5.2000, p. 66.

«Article 4

L'étiquetage du jus de fruits concentré visé à l'annexe I, partie I, point 2, qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final doit porter 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 concernant les additifs alimentaires*. Cette mention figure sur l'emballage, sur une étiquette attachée à l'emballage ou sur un document d'accompagnement.

* JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.»

- 3) L'article 7 est remplacé par le texte suivant:

«Article 7

Afin d'adapter la présente directive au progrès technique et de tenir compte de l'évolution des normes internationales applicables, la Commission est autorisée, au moyen d'actes délégués, à adapter les annexes, à l'exception de l'annexe I, partie I, et de l'annexe II.

Dans les cas où la Commission bénéficie de pouvoirs délégués, celle-ci statue selon la procédure établie à l'article 7 *bis*.»

- (4) L'article 7 *bis* suivant est inséré:

«Article 7 bis

1. La Commission est habilitée à adopter les actes délégués visés à la présente directive pour une période indéterminée.

Aussitôt qu'elle adopte un acte délégué, la Commission le notifie simultanément au Parlement européen et au Conseil.

2. La délégation de pouvoirs visée au paragraphe 1 peut être révoquée à tout moment par le Parlement européen ou le Conseil.

L'institution qui a entamé une procédure interne afin de décider si elle entend révoquer la délégation de pouvoirs s'efforce d'informer l'autre institution et la Commission dans un délai raisonnable avant de prendre une décision finale, en indiquant les pouvoirs délégués qui pourraient faire l'objet d'une révocation, ainsi que les motifs éventuels de celle-ci.

La décision de révocation met un terme à la délégation des pouvoirs précisés dans ladite décision. Elle prend effet immédiatement ou à une date ultérieure qu'elle précise. Elle n'affecte pas la validité des actes délégués déjà en vigueur. Elle est publiée au *Journal officiel de l'Union européenne*.

3. Le Parlement européen ou le Conseil peuvent émettre des objections à l'encontre d'un acte délégué dans un délai de deux mois à compter de la date

de notification. À l'initiative du Parlement européen ou du Conseil, ce délai est prolongé d'un mois.

Si, à l'expiration de ce délai, ni le Parlement européen ni le Conseil n'ont formulé d'objections à l'égard de l'acte délégué, celui-ci est publié au *Journal officiel de l'Union européenne* et entre en vigueur à la date qu'il précise.

L'acte délégué peut être publié au *Journal officiel de l'Union européenne* et entrer en vigueur avant l'expiration du délai précité, si le Parlement européen et le Conseil ont tous deux informé la Commission de leur intention de ne pas soulever d'objections.

Si le Parlement européen ou le Conseil expriment une objection à l'égard d'un acte délégué, celui-ci n'entre pas en vigueur. L'institution qui exprime l'objection en expose les motifs.»

- (5) L'article 8 est supprimé.
- (6) Les annexes sont remplacées par le texte figurant à l'annexe de la présente directive.

Article 2

Transposition

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard dix-huit mois après son entrée en vigueur. Ils communiquent immédiatement à la Commission le texte de ces dispositions ainsi qu'un tableau de correspondance entre ces dispositions et la présente directive.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

Article 3

Entrée en vigueur

La présente directive entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Article 4

Destinataires

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à [...]

Par le Parlement européen

Le président

[...]

Par le Conseil

Le président

[...]

ANNEXE

«ANNEXE I

DÉNOMINATIONS, DÉFINITIONS ET CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

I. DÉFINITIONS

1. a) Jus de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu à partir des parties comestibles du fruit sain et mûr, frais ou conservé 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 procédés 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.

Certains jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et des peaux qui ne sont habituellement pas incorporés dans le jus; toutefois la présence de parties ou composantes des pépins, graines et des peaux qui ne peuvent être éliminées par les bonnes pratiques de fabrication est autorisée.

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

b) Jus de fruits obtenus à partir de concentré

Le produit obtenu par reconstitution du jus de fruits concentré défini à la partie I, point 2, avec de l'eau potable répondant aux critères de 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 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.

Pour ce qui est du cassis, de la goyave, de la mangue et du fruit de la passion, les valeurs Brix minimales ne s'appliquent qu'au jus de fruit reconstitué et à la purée de fruit reconstituée qui sont produits à l'intérieur de l'Union européenne.

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

Le jus est préparé selon des processus de fabrication appropriés qui préservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus obtenu à partir du même fruit.

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

2. Jus de fruits concentré

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

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

3. Jus de fruits obtenu par extraction hydrique

Le produit obtenu par extraction à l'eau (diffusion):

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

Ces produits peuvent être concentrés et reconstitués. La teneur en matière sèche du produit fini correspond à la valeur Brix minimale du jus reconstitué, spécifiée à l'annexe V.

4. Jus de fruits déshydraté/en poudre

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

5. Nectar de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu par adjonction d'eau et/ou de sucres et/ou de miel aux produits définis à la partie I, points 1, 2, 3 et 4, à de la purée de fruits et/ou à une purée de fruits concentrée et/ou à un mélange de ces produits, et qui est en outre conforme à l'annexe IV.

Dans le cas de la fabrication de nectars de fruits sans sucres ajoutés ou à faible valeur énergétique, 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 procédés 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 le nom commun ou la dénomination communément utilisée du fruit concerné. Pour les fruits des espèces 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 ne tient pas compte des matières sèches de tout ingrédient ou additif ayant éventuellement été ajouté.

2. Ingrédients autorisés

- L'addition de vitamines et de 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 alimentaires** est permise.
- Les arômes, les pulpes et les cellules restitués aux jus de fruit, aux nectars, aux jus de fruits obtenus à partir de concentré et aux jus de fruits concentrés peuvent provenir d'un fruit de la même espèce.
- Uniquement dans le cas du jus de raisin, les sels d'acides tartriques peuvent être restitués.
- L'addition de sucres et/ou de miel est autorisée uniquement pour les nectars (dans une quantité non supérieure à 20 % du poids total des produits finis) et pour certains produits spécifiques figurant à l'annexe III.
- Pour les produits définis dans la partie I, points 1, 2, 3, 4, et 5, dans le but de corriger le goût acide, l'addition de jus de citron et/ou de jus de limette et/ou de jus concentré de citron et/ou de jus concentré de limette jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en anhydride d'acide citrique, est autorisée.
- Le dioxyde de carbone, en tant qu'ingrédient, est autorisé.

L'addition de sel, d'épices et d'herbes aromatiques au jus de tomate et au jus concentré de tomate, est autorisée.

L'addition à la fois de sucres et de jus de citron ou de limette, concentré ou non, ou d'acidifiants autorisés par le règlement (CE) n° 1333/2008 au même produit est interdite pour les produits spécifiques visés à l'annexe III.

3. Traitements et substances autorisés

- Procédés mécaniques d'extraction,
- procédés physiques usuels et 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 concentrés 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 procédés 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,
- gélatine alimentaire,
- tanins,
- silice colloïdale,
- charbons,
- azote,
- argiles colloïdales (bentonite),
- adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (par exemple 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 et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE***,
- adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes aux directives concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires 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.

* JO L 330 du 5.12.1998, p. 32.

** JO L 404 du 30.12.2006, p. 26.

*** JO L 338 du 13.11.2004, p. 4.

ANNEXE II

DÉFINITIONS DES MATIÈRES PREMIÈRES

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

1. Fruit

Aux fins de la présente directive, la tomate est également considérée comme étant un fruit.

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.

Le fruit doit être sain, suffisamment mûr et frais ou conservé par des procédés physiques ou par des traitements appliqués conformément aux dispositions en vigueur dans l'Union européenne.

3. Purée de fruits concentrée

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

Des arômes obtenus par des procédés physiques appropriés, tels que définis à la 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, les arômes à restituer sont obtenus lors de la transformation du fruit concerné par des procédés physiques appropriés. Ces procédés physiques sont 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 d'un composé de noyaux.

5. Sucres

- Les sucres tels que définis par la directive 2001/111/CE* du Conseil,
- le sirop de fructose,
- les sucres dérivés de fruits.

6. Miel

Le produit défini par la directive 2001/110/CE**du Conseil.

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.

* JO L 10 du 12.1.2002, p. 53.

** JO L 10 du 12.1.2002, p. 47.

ANNEXE III

DÉNOMINATIONS PARTICULIÈRES POUR CERTAINS PRODUITS VISÉS À L'ANNEXE I

- a) «vruchtendrank»: pour les nectars de fruits;
- b) «Süßmost»:

la dénomination «Süßmost» ne peut être utilisée qu'en liaison avec les dénominations «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) «æblemost»: pour le jus de pommes non additionné de sucres;
- e) - «sur... saft», complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus non additionnés 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, additionnés de plus de 200 grammes de sucres par litre;
- f) «äpplemust»: pour le jus de pommes non additionné de sucres;
- g) «mosto»: synonyme de jus de raisin;
- h) «seabuckthorn» (fruits de l'argousier), *Hippophae rhamnoides* L: pour les jus des fruits de l'argousier.

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
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
Lychees	25
Azeroles (nêfles 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

<u>Nom commun du fruit</u>	<u>Nom botanique</u>	<u>Valeurs Brix minimales pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée</u>
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.	11,6
Raisin*	<i>Vitis vinifera</i> L. ou ses hybrides <i>Vitis labrusca</i> L. ou ses hybrides	15,9
Pamplemousse*	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Goyave**	<i>Psidium guajava</i> L.	9,5
Citron*	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mangue**	<i>Mangifera indica</i> L.	15,0
Orange*	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Fruit de la passion*	<i>Passiflora edulis</i> Sims	13,5
Pêche**	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
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.»