

# Les normalisations nationales et internationales des jus de fruits

par **G. d'EAUBONNE**

*Secrétaire général de la Fédération Internationale des Producteurs de jus de fruits, Paris.*

C'est à dessein que nous avons employé le titre qui figure en tête de cet exposé. Dans la plupart des pays, en effet, il semble qu'il y ait similitude entre normalisation des jus de fruits et harmonisation des législations relatives aux jus de fruits.

En France la normalisation implique l'établissement de normes, et le terme s'applique aux résultats des travaux effectués par l'association française de normalisation, qui, pour chaque produit, étudie ses caractéristiques dans un but de contrôle commercial et de garantie d'exécution.

Dans bien des pays, par contre, on appelle normalisation internationale ce qui en France est appelé harmonisation des réglementations sur un produit déterminé.

La normalisation telle qu'elle est conçue en France permet, comme cela se passe aux États-Unis notamment, de garantir le poids, la qualité, la grosseur, le nombre des produits contenus dans un cageot. Toute chose qui personnifie le produit et qui peut être appliquée dans tous les pays et reconnue par tous comme étant la caractéristique commerciale pour un produit déterminé. Il s'agit de fruits ou légumes lorsqu'on traite de ces problèmes, comme il s'agit des autres produits dans le domaine industriel.

Avec la norme, l'acheteur se trouve en mesure de connaître très exactement ce qu'il achète et peut, par la même occasion, se retourner contre son vendeur, si cette norme n'est pas respectée.

Il semble difficile d'appliquer aux produits finis transformés de telles méthodes de normalisation. En effet, la densité, l'acidité, les teneurs respectives en produits contenus déjà dans les fruits, peuvent varier selon les influences de la nature : chaleur, froid, pluie, sécheresse, etc. et de ce fait il apparaît plus difficile d'appliquer une norme à un produit fini.

On peut également faire intervenir les techniques de préparation, réfrigération, pasteurisation, tyndalisation et, en ce qui concerne les jus de fruits, certains peuvent être troubles, d'autres clairs, de sorte qu'il est difficile de faire entrer dans la législation des données aussi précises, de même qu'il est difficile de se baser exclusivement sur des analyses pour définir le produit prêt à la consommation.

La législation s'applique à la définition du produit, à l'interdiction de certaines additions, à la désignation de certaines techniques ou de certaines pratiques, à la présentation dans le récipient définitif.

La législation doit prévoir, en outre, les mentions contre les fraudes, les falsifications ou les présentations fallacieuses, alors que la normalisation, comme nous vous l'avons indiqué plus haut, donne de telles précisions qu'elle permettrait très difficilement à la loi d'en prévoir les détails aussi rigoureux. D'autre part la normalisation apporte un élément complémentaire à la loi, puisqu'elle peut établir des distinctions dans la recherche de marchandises plus parfaites, alors que la loi ne peut pas interdire la mise en vente de produits conformes aux doctrines de l'alimentation et soumis à des règlements généraux appliqués à une production déterminée.

Si subtile que puisse paraître cette distinction, il était important de préciser au début de cet exposé les raisons pour lesquelles dans certains cas, il est difficile d'arriver rapidement à des conclusions unanimes.

Dès avant la guerre, dans la plupart des pays, le jus de fruits a fait son apparition et, comme nous l'avons exposé dans un précédent rapport, dans chaque pays des études ont été faites pour apporter aux jus de fruits une protection particulière, et aux consommateurs la certitude que ces appellations étaient bien respectées.

La nécessité d'expansion des jus de fruits dans tous les pays a amené les industriels à rechercher la possibilité d'adapter les diverses législations appliquées aux jus de fruits dans les divers pays et de permettre ainsi des échanges entre les pays producteurs de certains jus de fruits et les pays consommateurs des jus de fruits complémentaires.

C'est la raison pour laquelle il a été créé, en 1949, une Fédération internationale des Producteurs de Jus de Fruits. Cette fédération groupe à la fois les pays producteurs de certains jus de fruits et consommateurs de tous les jus de fruits, ainsi que les pays consommateurs de certains jus de fruits et les pays producteurs de certains autres jus de fruits.

C'est donc ensemble que les représentants professionnels de ces divers pays doivent examiner, avec les textes qui réglementent dans leur pays cette production, comme des textes doivent être harmonisés, pour que partout le mot « jus de fruits » (destiné à la consommation en l'état), puisse avoir la même signification et être l'objet des mêmes contrôles et des mêmes garanties.

Cette fédération dès sa constitution a rassemblé toutes les législations existantes et a dressé un premier état comparatif en 1952.

Cet état a permis de fixer d'une part la date des réglementations prises dans chaque pays, les définitions réservées aux jus de fruits dans chaque pays, les manipulations permises, les manipulations interdites et la présentation aux consommateurs.

En étudiant cet état comparatif, on aperçoit une première affirmation, à savoir que la définition contenue dans chacune des réglementations apparaît similaire.

*En Afrique du Sud*, le jus de fruit est le jus obtenu par pression des fruits frais, sains et mûrs.

*En Allemagne*, les jus de fruits sont « des jus non fermentés et sans alcool, obtenus par pression de fruits frais, sains, et mûrs, gardant les caractéristiques du fruit frais », la loi ajoute que la possibilité d'une fermentation ne doit pas être exclue.

*En Angleterre*, les jus de fruits sont : des produits frais, de densité normale, non fermentés, sans adultération ni addition.

*En Argentine*, le jus de fruits est le produit obtenu de la pression de fruits frais, sains et mûrs, vendu stérilisé, ne contenant ni matières étrangères, ni plus de 1° d'alcool en volume, et contenant les acides et sucres naturels des fruits.

*En Australie*, l'appellation jus de fruits est réservée aux extraits purs, non fermentés, du fruit frais et sain, contenant tous les éléments présents à l'état naturel dans le jus de fruits, exempts de toute substance étrangère.

*En Autriche*, c'est le produit du pressurage des fruits sains et mûrs, conservé sans addition d'agents chimiques.

*En Belgique*, on entend par jus de fruits ou suc de fruits les liquides obtenus par pressurage des fruits frais et par clarification.

*Aux États-Unis*, on entend par jus de fruits, le liquide non fermenté obtenu par première pression de fruits frais, sains et mûrs ou de leur pulpe. Le nom du jus doit être conforme à celui du fruit dont il est issu.

*En France*, l'appellation jus de fruits est réservée au produit naturel que l'on obtient de la pression des fruits frais, sains et mûrs.

*En Grèce*, le jus de raisin est obtenu à partir du raisin frais, sain et mûr.

*En Italie*, l'appellation jus de fruits est réservée au liquide obtenu par le pressurage des fruits.

*Au Luxembourg*, les jus de fruits sont des liquides obtenus par pressurage des fruits frais.

*Au Mexique*, les jus de fruits doivent être purs et ne doivent pas contenir de produits chimiques.

*En Suisse*, il faut entendre par jus de fruits les liquides clarifiés obtenus par pression des fruits frais.

Cette énumération permet déjà d'apercevoir, dans les divers pays cités, qu'il existe une notion du jus de fruits identique. Ce fait a permis déjà aux Commissions de la Fédération Internationale de concevoir qu'il y avait une possibilité d'harmonisation, et qu'il fallait étudier dans les détails le problème que posent les manipulations permises ou les manipulations interdites.

C'est alors que certaines difficultés sont apparues car, si la définition du jus de fruits est similaire dans chaque pays, des manipulations sont autorisées selon l'usage que l'on peut faire de ce jus de fruits.

C'est alors que la Commission de législations et de statistiques de la Fédération Internationale a confié à M. MORY, de la Régie Fédérale des Alcools suisses, le soin de présenter un projet tendant à obtenir l'harmonisation des législations.

Il va sans dire que les nombreuses séances de travail qui ont été nécessaires pour discuter de ces projets, ont permis de faire apparaître les possibilités d'harmonisation et d'entente.

Il semble tout d'abord qu'une classification puisse être retenue à savoir : le « jus brut de fruits », le « jus de fruits », le « concentré de jus de fruits » et, pour les jus issus du fruit destinés à toutes utilisations diverses (boissons, confitures, etc.) il a été admis que l'appellation « jus mère » puisse être appliquée à des produits qui, n'étant pas mis à la disposition du consommateur en l'état, pourraient être traités différemment d'où la suggestion présentée par la Fédération à ses adhérents, de retenir l'appellation « jus mère » et « concentré de jus mère ».

Il semble du reste que sur ce point déterminé de la définition idéale, l'ensemble des industriels soit d'accord.

Pendant, diverses interprétations sont encore actuellement articulées, en ce qui concerne les concentrés de jus de fruits et la reconstitution de ces concentrés.

Les théories en présence sont les suivantes : d'une part ceux qui affirment que le concentré dilué, c'est-à-dire dans lequel il a été nécessaire d'introduire une proportion d'eau destinée à le ramener à son volume initial, n'a pas droit à l'appellation « jus de fruits ».

Ceux-là prétendent que l'appellation projetée pourrait engendrer des manipulations diverses et, qu'en fait, il pourrait être difficile d'établir une réglementation uniforme pour les concentrés de jus de fruits dilués, en vue de les appeler jus de fruits.

Par contre, dans certains pays, on estime que le concentré dilué, ramené au volume initial du jus de fruits, devrait avoir droit à l'appellation jus de fruits, étant donné que l'analyse du produit fini ne permet pas de distinguer ce produit du jus de fruits qui n'a pas été concentré.

Ces dispositions se heurtent en plus dans certains pays à des difficultés fiscales, en raison de la différence de taxation qui existe entre les jus de fruits et les boissons.

Aux remarques précédentes, j'ajoute que, en vue de la recherche d'une harmonisation des législations, certains jus comme l'abricot, la pêche, le cassis, la framboise, la groseille, la mûre et la myrtille, peuvent permettre l'élaboration de jus de fruits qu'il est impossible de consommer en l'état. Leur caractère pulpeux ou trop acide nécessite pour en obtenir une consommation possible une adjonction de sirop de sucre qui les rende buvables.

Les industriels ont voulu qu'il y ait une différence entre ces produits et les boissons, en raison même de leur teneur en jus de fruits.

Une appellation a été avancée par certains pays pour permettre à ces produits de demeurer dans la famille des jus de fruits. C'est ainsi que le mot Nectar pourrait être réservé à ces jus de fruits rendus buvables par adjonction de sirop de sucre.

Si nous retraçons ici les différentes évolutions de la question que représente l'harmonisation des législations, c'est que nous avons voulu démontrer la complexité du problème et la difficulté d'arriver rapidement à une solution. Nous devons également reconnaître que ce qui est vrai pour les jus de raisin ou le jus de pomme, peut ne pas être exact pour les jus d'abricot ou pour les jus d'orange. C'est là aussi la raison des difficultés que l'on rencontre lorsqu'on veut faire une législation uniforme qui s'applique à l'ensemble des jus de fruits.

La Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Fruits a voulu, après une étude attentive, que le problème des jus d'agrumes et des concentrés de jus d'agrumes soit étudié par une commission indépendante dont les conclusions seraient adressées au Comité de Direction de cette Fédération.

En effet, pour les jus d'agrumes les problèmes ne sont certainement pas les mêmes que pour les jus de raisin, de pomme ou de tomate. Mais ils s'apparentent à ces produits du fait que la définition du jus d'orange se trouve être la même que la définition des autres jus de fruits. Dans des pays producteurs on constate que ces jus sont le produit de la pression des fruits frais, sains et mûrs.

Cependant le problème de la reconstitution des concentrés de jus d'agrumes pose également d'autres problèmes qui ne sont pas les mêmes que ceux que peuvent poser la dilution des concentrés de jus de raisin ou la dilution des concentrés de jus de pomme. La même question est soumise à l'attention des membres de la Commission, à savoir l'appellation à donner au produit obtenu de la dilution d'un concentré de jus d'agrumes.

La Commission spécialisée de la Fédération Internationale, présidée par M. TOMAS DE SALINAS (Espagne), ne doute pas qu'il sera possible d'étudier la question et de trouver des solutions qui satisfassent à la fois l'Industrie, l'État et le Consommateur.

Au moment où l'on constate dans tous les pays une évolution importante de la production et de la consommation des jus de fruits, il était indispensable de rappeler que des hommes de bonne volonté se penchent depuis déjà plusieurs années, sur le problème que pose à la fois la défense du produit et la protection du public.

Le chemin, parcouru depuis cinq ans notamment, peut ne pas paraître très long, et cependant les esprits se sont ouverts à ces questions.

Les explications ont été fournies en toute objectivité par les uns et les autres. Les opinions les plus diverses ont pu être émises, d'où est née une compréhension plus exacte de chacun des problèmes.

Il n'est pas douteux que désormais l'appellation « jus de fruits » est comprise d'une façon à peu près exacte dans tous les pays et, si l'on veut que sous cette appellation puissent être vendus les différents jus obtenus à partir de fruits différents, il est bien certain qu'il est nécessaire d'harmoniser les législations, car le public serait en droit de se demander si le jus d'agrumes est différent du jus de raisin, du jus de pomme, du jus de tomate, et s'il ne s'agit pas d'autre chose que du produit obtenu de la pression des fruits frais, sains et mûrs.

Il semble en effet difficile que sous une même appellation on puisse comprendre des produits différents, et c'est là toute la difficulté. Déjà dans la plupart des pays la compréhension est parfaite : le jus de fruits doit être le produit obtenu de la pression des fruits frais, sains et mûrs.

Si jusqu'à ce jour les discussions ont pu se poursuivre sans qu'aucune hâte soit nécessaire, depuis le traité de Rome, il semble indispensable de se hâter pour apporter des conclusions constructives qui seront par la suite réexaminées par les Commissions compétentes des fonctionnaires de la C. E. E., puisque le traité de Rome a voulu les échanges entre les six pays, et que l'on ne peut échanger sous une même appellation que des produits répondant à une même définition.

C'est la raison pour laquelle il a été créé une Commission de l'Industrie des jus de fruits et de légumes de la C. E. E.

Cette Commission a repris les travaux entrepris par la Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Fruits, et a cherché à définir plus exactement les différentes catégories de jus de fruits, et aujourd'hui de nectars.

Il n'est pas possible pour l'instant d'apporter ici les conclusions définitives de cette Commission, étant donné qu'elle poursuit ses travaux. Nous avons voulu, au cours de ce congrès, apporter l'assurance qu'aucun de ces problèmes n'est ignoré des professionnels, et que tout est entrepris pour mener à bien une tâche dont nous avons montré l'extrême difficulté.