

ETAT ACTUEL DES PROJETS DE NORMES DES JUS D'ANANAS

P. DUPAIGNE

A la suite de la réunion du groupe d'experts FAO/OMS/Codex tenue au printemps à Rome, des décisions importantes ont été prises à la majorité, concernant les jus de raisin, de pomme, d'orange, de citron, etc. ; les normes, après avoir été discutées pendant sept sessions successives, en sont arrivées à l'étape 8, c'est-à-dire qu'elles vont être proposées aux Gouvernements des Etats Membres des Nations Unies ; pour résumer la conclusion unanime sur laquelle les experts se sont mis d'accord, le jus de fruit est le produit obtenu à partir de la partie comestible du fruit, au moyen d'un procédé mécanique d'extraction, et il est conservé uniquement par des moyens physiques ; mais il peut aussi avoir été reconstitué par addition d'une quantité d'eau et d'arômes volatiles à un concentré, à condition que les caractères principaux du jus naturel soient sauvegardés.

Reste à définir le concentré ; pour les pays producteurs de fruits, il ne peut s'agir que d'un concentré fabriqué à partir d'un jus de fruit légal ; pour plusieurs pays importateurs, la provenance du concentré est indifférente du moment que, par mélange et redilution, on obtient un produit entrant dans les normes qu'on vient de définir. Autrement dit un coupage de produits de mauvaise qualité et de bas prix pourrait concurrencer un pur jus de pression, du moment que la densité et les caractéristiques principales exigées pour un jus sont respectées.

Cette définition des concentrés sera donc reprise à la session de 1973 et n'est pas près d'être résolue. Les discussions pour arriver à ce résultat ont été parfois passionnées et se sont prolongées pendant quatre jours.

Enfin, la dernière séance, malheureusement trop courte, a été consacrée au jus d'ananas. Il est à remarquer que de nombreux pays, en général absents des réunions du groupe, étaient représentés dans le but de présenter leurs remarques sur le jus d'ananas (dont la norme n'est qu'à l'étape 4) : Brésil, Panama, Philippines, Thaïlande, Cameroun, Madagascar, etc. Mais les représentants étaient délégués par leurs ambassades de Rome et n'avaient que des instructions partielles, de sorte que la discussion s'est déroulée surtout entre les Etats-Unis, la France, la Thaïlande et les pays importateurs : Royaume-Uni, Allemagne, Pays-Bas ; ceux-ci désireraient même pouvoir vendre du jus d'ananas reconstitué mais limpide : l'arôme serait vraisemblablement apporté par une composition renforcée.

Notons que les Etats-Unis et la France ont été chargés de préparer un rapport en commun sur la meilleure méthode d'évaluation de la pulpe en suspension dans les jus du commerce.

Comme il est important que tous les producteurs d'ananas soient au courant des tendances manifestées au sein de ces réunions internationales, nous reproduisons ci-après le texte intégral du projet qui, selon une circulaire de mai 1972, est soumis aux Gouvernements afin qu'ils soient à même de proposer des amendements avant la prochaine session, qui se tiendra sans doute à Genève en juin 1973.

Rappelons que toutes les parties entre crochets ont déjà fait l'objet de discussions et amené des réserves formelles de divers pays, soit vis-à-vis des termes employés, soit vis-à-vis des chiffres indiqués.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE JUS D'ANANAS CONSERVÉ EXCLUSIVEMENT PAR DES PROCÉDÉS PHYSIQUES * (maintenu à l'étape 4 de la procédure).

I. DESCRIPTION.

Jus non fermenté mais fermentescible, destiné à la consommation directe, obtenu par un procédé mécanique à partir de la chair ou de morceaux de chair, avec ou sans partie centrale, d'ananas (*Ananas comosus*) sains et mûrs, conservé exclusivement par des procédés physiques. Le jus peut avoir été concentré et ulté-

* - aux fins de la présente norme, les procédés physiques de conservation ne comprennent pas, pour l'instant, le traitement par les rayonnements ionisants.

rieurement reconstitué avec de l'eau convenant pour conserver les facteurs essentiels de composition et de qualité du jus.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ.

2.1. Matière sèche soluble.

La teneur du produit en matière sèche soluble d'ananas ne doit pas être inférieure à 10,5 p. cent en poids, déterminée par réfractométrie à 20°C, sans correction pour l'acidité, et exprimée en degrés Brix par rapport aux Echelles internationales du saccharose.

• 2.2. Matière sèche insoluble.

La teneur en matière sèche insoluble doit se situer entre 5 p. cent et 30 p. cent en volume, déterminée comme indiqué à la section 8 (voir appendice).

• 2.3. Acidité.

L'acidité ne doit pas dépasser 13,5 g/kg de jus (exprimée en acide citrique anhydre).

2.4. Teneur en alcool éthylique.

La teneur en alcool éthylique ne doit pas dépasser 3 g/kg.

2.5. Propriétés organoleptiques.

Le produit doit présenter la couleur, l'arôme et la saveur caractéristique du jus d'ananas. Des constituants volatils naturels de jus d'ananas peuvent être restitués à tout jus d'ananas duquel des constituants volatils naturels de jus d'ananas ont été enlevés.

2.6. Utilisation de concentrés.

L'adjonction de concentré au jus d'ananas est autorisée. Seul le concentré d'*Ananas comosus* peut être utilisé.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES *.

La disposition ci-après concernant les additifs alimentaires doit être confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

• 3.1. Antimoussant	Dose d'emploi maximale
Diméthyl-polysiloxane	10 mg/kg

4. CONTAMINANTS.

Les dispositions ci-après concernant les contaminants doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires :

• 4.1. Contaminants	Concentration maximale
arsenic (As)	0,2 mg/kg
plomb (Pb)	0,3 mg/kg
cuivre (Cu)	5 mg/kg
zinc (Zn)	5 mg/kg
fer (Fe)	15 mg/kg
étain (Sn)	250 mg/kg (limite provisoire) **

4.2. Teneur totale en métaux précipitables
par l'hexacyanoferrate (II) de potassium • 20 mg/kg exprimés en Fe

5. HYGIENE.

Les spécifications d'hygiène alimentaire ci-après concernant le produit ont été confirmées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

5.1. Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé en conformité du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (CAC/RCP 2-1969) et du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes surgelés et leurs jus (CAC/RCP ...).

5.2. Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit :

- doit être exempt de microorganismes, capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales ; et
- ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant être toxiques.

• - à titre de suggestion seulement.

* - Les Gouvernements sont expressément invités à dire s'il convient, à leur avis, d'inclure dans cette section une disposition concernant l'emploi des acides citrique et malique en tant qu'agents d'acidification.

** - La limite provisoire de 250 mg/kg pour l'étain est actuellement à l'étude et sera réexaminée dans deux ans.

6. POIDS ET MESURES.

6.1. Remplissage du récipient.

6.1.1. Remplissage minimal.

Le jus d'ananas doit occuper au minimum 90 p. cent v/v de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois fermé et complètement rempli.

7. ETIQUETAGE (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires).

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

7.1. Nom du produit.

Le nom du produit doit être «jus d'ananas».

7.2. Liste des ingrédients.

7.2.1. L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, à l'exception de l'eau d'ajout qui n'a pas besoin d'être déclarée.

7.2.2. Dans le cas de jus d'ananas fabriqué à partir de concentré, le fait qu'il y a eu reconstitution doit être déclaré en tête dans la liste des ingrédients de la manière suivante : «jus d'ananas préparé à partir de concentré» ou «jus d'ananas reconstitué» ou «jus d'ananas préparé à partir de jus d'ananas concentré».

7.3. Contenu net.

Le contenu net doit être déclaré en volume exprimé dans au moins un des systèmes de mesure suivants : métrique («Système international»), américain ou britannique, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.4. Nom et adresse.

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5. Pays d'origine.

7.5.1. Le pays d'origine du produit doit être déclaré.

7.5.2. Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6. Spécifications additionnelles.

Les dispositions spécifiques additionnelles ci-après sont applicables :

7.6.1. Ne peuvent être représentés graphiquement sur l'étiquette que des ananas ou du jus d'ananas.

7.6.2. Dans le cas de jus d'ananas à conserver sous réfrigération, des instructions doivent être données pour la conservation et, si nécessaire, la décongélation du produit.

7.7. Emballages en vrac.

Dans le cas de jus d'ananas en vrac, les indications requises sous 7.1 et 7.6.2. doivent être placées sur le récipient ou figurer dans les documents qui y sont joints.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE.

(à mettre au point ultérieurement).

