

Rapport de la douzième session du groupe FAO/OMS/Codex sur la normalisation des boissons de fruits.

Genève, 19-23 juin 1978.

P. DUPAIGNE*

Ce groupe avait l'habitude de se réunir alternativement à Rome et à Genève aux sièges de la FAO, sous la direction du Professeur PILNIK. Cette année, en raison des circonstances, la réunion a été fixée à Genève. Elle a regroupé 25 pays, dont certains étaient en zone tropicale ou subtropicale : Inde, Koweït, Mexique, Brésil, Thaïlande, Haute Volta et d'autres à climat méditerranéen : Espagne, Italie Grèce, Chypre, Philippines, Israël ; les autres pays étaient surtout nordiques, les Etats-Unis ayant une vocation plus complexe ; chaque pays avait plusieurs représentants, l'un étant chef de délégation. Malheureusement la France n'était représentée que par 2 personnes : M. TRAINCARD, Inspecteur Général du Service de la Répression des Fraudes, présent au début de la semaine, et votre serviteur qui a eu à intervenir souvent pour défendre les cultures fruitières.

Outre ces réunions de la Commission d'experts, nous avons heureusement participé à des réunions spéciales :

- l'une regroupant tous les membres de la CEE, afin que tous soient d'accord sur les interventions des membres qui auraient un rapport avec les termes de la Directive de la Communauté, afin de les appuyer ;

- l'autre de la Commission des Méthodes d'analyse de la Fédération Internationale, pour faire le point des méthodes proposées et utilisables par tous les pays, malgré une sophistication souvent assez poussée des appareils de laboratoire ; en effet, les normes proposées ne définissent pas les méthodes utilisables pour les contrôles et analyses.

De la sorte, nos interventions ont été mieux fondées et restaient en accord avec les autres pays de la CEE.

Il serait fastidieux de reprendre toutes les discussions qui ont eu lieu dans le cadre de l'ordre du jour, car beaucoup de pays ont émis des opinions parfois contradictoires et le devoir du Président était de faire avancer les débats ; celui-ci a indiqué qu'on parlera, dans l'avenir, des boissons ou de la technologie de leur préparation, qui ne sont pas encore courantes mais ont des chances de le devenir ; en particulier on a souligné l'intérêt pour un avenir proche des fruits tropicaux, comme l'ananas, et selon une proposition indienne, de la mangue ; nous serons assez rapides en ce qui concerne les résultats de la réunion.

Concernant la proposition générale sur les jus de fruits, la première discussion a porté sur un marquage obligatoire d'une date de péremption sur l'étiquette.

Les avis étaient très divergents : certains voulaient une date de péremption pour tous les produits, certains pour des semi-conserves ou des produits surgelés ; l'Inde et la Haute Volta voulaient pouvoir vendre des conserves d'ananas ou de mangue entre 2 et 4 ans, d'autres ne voulaient pas dépasser 6 mois. J'ai souligné que tout dépend des conditions de stockage (emballage, oxygène, micro-organismes, température, humidité) et que le Comité Interprofessionnel de la Conserve a admis une durée d'un an pour des vraies conserves stockées à température normale (20°), mais que pour les conserves de fruits, tout dépend d'abord du fruit. En principe, nous parlons des jus et boissons en emballages définitifs pour l'acheteur et non de jus en vrac pour les usines. Pour Israël, on peut estimer le vieillissement par la teneur en étain passée dans la boisson : une boîte de jus d'orange prend 130 mg en 2 ans mais reste buvable ; par contre un flacon ne donne pas de jus buvable après un an.

* IRFA - B.P. 5035 - 34032 Montpellier Cédex

En définitive, la date de durabilité maximale devra être étudiée pour chaque fruit et emballage et aucune conclusion ne peut être prise dès maintenant.

Sur la qualité de l'eau utilisable pour les boissons, le terme potable ne suffit pas, car il est très variable d'un état à l'autre ; bien que cela ne soit pas précis, il faut utiliser une eau « permettant de garantir la qualité » ; ce sera aux experts à juger, bien que ce ne soit pas facile.

Pour la définition d'un jus de fruit, l'extraction par procédé mécanique donne lieu à des malentendus ; les procédés enzymatiques et la diffusion peuvent être opérés avant l'extraction : ces deux procédés sont préconisés par certains, interdits par d'autres ; j'ai rappelé les travaux récents de Zurich montrant qu'un jus de diffusion était tellement différent d'un jus de pression classique qu'il devrait s'appeler autrement et que, par ailleurs, l'utilisation d'enzymes n'est pas un procédé d'extraction biochimique, mais un moyen de faciliter le pressurage largement utilisé pour les fruits rouges. Après discussion, il a été décidé d'attendre la prochaine session, car des travaux sérieux auront été faits pour décrire le bien-fondé ou le danger de l'utilisation de ces procédés ; il nous semble que l'utilisation d'enzymes pectiques soit valable (ou d'amylase pour les boissons à la banane) ; par contre, la diffusion représente un danger pour l'utilisateur de fruits car il nécessite une dilution avec de l'eau pas toujours pure et une évaporation utilisatrice d'énergie, enfin une modification de la qualité de l'arôme. Cette diffusion serait par contre à utiliser pour la production de sucres liquides de datte par exemple, ou du sucre récupéré sur les déchets d'ananas pour être ajouté aux tranches au sirop.

Norme du jus de cassis.

Un brix minimal de 12° semble un peu trop élevé ; les cassis français font en moyenne 10° ; d'autres pays demandent 12° ; finalement on proposera 11°.

Un sucrage jusqu'à 200 g/kg est courant au Danemark, cependant il est contesté par la plupart des pays qui estiment qu'un jus sucré à ce taux est plutôt un sirop.

Finalement, il est décidé que ces jus de cassis pourront être sucrés jusqu'à 200 g/l, à condition que l'étiquette porte « jus de cassis sucré à X p. 100 de sucre environ » pour faciliter l'étiquetage, le pourcentage pouvant varier légèrement en fonction de la matière première.

Naturellement ce chiffre ne facilitera pas le contrôle du pourcentage de fruit véritable utilisé, puisque cette indication pourrait varier de 10 à 15 p. 100 du total sans que ce soit précisé ; mais il faut bien tenir compte du travail de l'embouteilleur, quitte à compliquer les procédés de contrôle.

En ce qui concerne la vitamine C, le Président proposait de n'en pas parler ; j'ai conseillé de garder cette indication,

car elle est recherchée par le consommateur de jus de cassis ; d'autre part une adjonction artificielle au titre d'antioxydant est inutile et même risque d'activer l'oxydation ; ce n'est évidemment pas le cas pour le jus de pomme. Pour les agrumes, il est plus difficile de garantir une teneur minimale, car l'acide ascorbique est vite détruit et sa teneur initiale dépend beaucoup de la variété, les modes de culture, la maturité ; cependant il faut éviter d'en ajouter artificiellement.

Nectars d'agrumes.

Tout dépend de la définition. Les Espagnols préparent des boissons très sucrées à diluer avant de les consommer, sous ce nom, en ne parlant pas du sucre ajouté. Remarquons qu'un nectar jus et pulpe, comme l'entendent les Italiens, ne serait pas bon si l'on broie aussi la peau ; il faut donc ajouter que la pulpe broyée doit être exclusivement la partie comestible. Le problème le plus discuté est la désignation des espèces utilisables : pour beaucoup, le jus de citron ou de lime est trop acide pour constituer des nectars, l'Espagne ou le Mexique proposant 10 à 8 p. 100 seulement de ces jus ; ce ne sont plus des nectars mais des boissons.

Finalement on ne parlera plus de nectars d'agrumes en général, mais de nectars d'orange, mandarine ou tangerine ; les autres agrumes donneront des boissons. Cependant il n'est pas exclu qu'on prépare par la suite un projet de norme de nectars de plusieurs fruits ; d'autre part, il est évident que l'acidification prévue dans les jus et nectars d'orange est préférable avec du jus de citron ; on doit le spécifier dans le texte. Si l'acidification est importante, il s'agira d'un nectar orange-citron ; d'autre part, j'ai montré que le jus de citron n'est pas un simple acidifiant : il apporte aussi un peu d'arôme caractéristique et ses vitamines C₁ et surtout C₂ qui sont des antioxydants.

L'addition de 10 p. 100 de jus de mandarine, moins cher et plus coloré, est autorisée dans le jus d'orange et par conséquent dans le nectar d'orange, à 5 p. 100 sans mention sur l'étiquette ; ce sera différent pour un jus de citron ou de l'acide citrique ajoutés, qui seront considérés comme additifs technologiques et qui devront être désignés. Le miel par exemple a été demandé comme édulcorant par l'Espagne et le Mexique. Les arômes ont été prévus, à condition que ce ne soit pas n'importe quel produit, mais celui qui vient de l'écorce du fruit ; il était question des acides volatils, mais cette proposition valable pour un jus de pomme ne s'applique guère aux nectars d'agrumes.

En conclusion, on supprimera du texte les additifs tels que l'acide ascorbique mais pas les autres acides.

En matière de contaminants possibles, la teneur en étain a été prévue : 250 mg/l ; c'est beaucoup : sept pays, dont la France, ont proposé une limite de 150 mg, mais les pays producteurs (États-Unis, Italie, Espagne, Grèce) désirent

conserver le chiffre élevé car à cette dose la toxicité est négligeable. On en restera là pour l'instant, en attendant des travaux sérieux sur l'enrichissement en étain par le stockage.

La teneur en eau ajoutée pourrait être précisée, comme ingrédient. Les États-Unis, la Norvège, l'Allemagne, la France sont d'accord, même si la teneur en jus doit être précisée comme un minimum, dépassant parfois 50 p. 100. Cette proposition de préciser la teneur en eau devra s'appliquer à toutes les normes de fruits très divers ; il faudra revoir les normes déjà à l'étape 9. On mettra : l'eau doit être déclarée, y compris l'eau ajoutée pour diluer le jus de fruit.

Projet de norme de jus concentré d'ananas avec conservateurs.

La Suisse ne veut pas envisager ce cas ; les Américains ont choisi cela pour des usages différents : limonades, sodas, confiserie, etc. On n'en a pas un besoin pressant, mais les producteurs veulent faire des concentrés d'ananas, conservés par moyens physiques ou chimiques.

C'est un produit fabriqué au Kenya, Honduras, Thaïlande.

Les Danois demandent quelle serait l'attitude de la Commission pour tous les produits : concentrés d'orange, de fraises, etc., utilisables pour d'autres produits ; les Américains pensent que l'on devrait définir aussi les jus conservés chimiquement. Les Thaïlandais estiment que le plus grand marché est celui du concentré d'ananas conservé chimiquement. La France voudrait qu'il n'existe qu'une norme de concentré d'ananas, en laissant la possibilité de les conserver diversement. La CEE cite le muté de raisin, qu'on désulfite avant d'en faire du jus ; dans le cas du benzoate et du sorbate, ces antiseptiques non volatils resteront dans le jus. On pourrait indiquer sur l'étiquette de quoi il s'agit ; mais il faudrait préciser aussi la destination. Le Mexique connaît déjà les produits de fruits conservés par des antiseptiques et propose d'étudier ce projet à la prochaine session. Pour la France, c'est un jus ingrédient comme d'autres, mais si on l'utilise comme jus boisson, il faut se limiter au jus d'ananas débarrassé des antiseptiques, ce qui ne peut se faire avec des sels stables.

Pour les États-Unis et la Thaïlande, ces concentrés se-

raient utiles dans les pays tropicaux ; la France souligne que c'est possible, mais que ce n'est pas une raison pour fabriquer de mauvais produits. Le Président ne veut pas conclure et suggère que cette norme devra d'abord être étudiée et chaque pays pourra accepter ou refuser des jus stabilisés chimiquement ; finalement les États-Unis proposent que ces concentrés ne servent que d'ingrédients pour divers produits et non de base pour des jus-boissons, ce qui sera précisé par un paragraphe sur le champ d'application. Le nouveau texte sera présenté avant la prochaine réunion. On pourrait laisser la possibilité aux pays qui l'admettent que les jus conservés chimiquement y seraient autorisés. Les Américains acceptent, mais justifient leur projet ; des concentrés d'ananas allant jusqu'à 72° Brix voient se développer des ferments divers, arrêtés par le benzoate et le sorbate ; on pourra les utiliser pour divers produits selon les pays qui acceptent ces antiseptiques ; le représentant de Haute Volta montre l'intérêt qu'il porte à ce genre de conservation.

Dans la prochaine réunion, on examinera un projet présenté par les Pays-Bas sur l'emploi des antiseptiques dans les concentrés et boissons.

Jus et nectars de mangue.

Ces propositions indiennes sont distribuées et l'Inde les présente. La Yougoslavie, le Mexique, la Pologne, l'Angleterre interviennent pour simplifier le texte : inutile de parler des défauts possibles ; un broyage sommaire pourrait entraîner des présences de parties noires.

On pourrait fixer un plafond pour la teneur en sucre ; l'Allemagne propose 20 p. 100, l'Inde 15 p. 100 ; on attendra les réactions de l'Inde pour une nouvelle proposition. Le miel pourrait être utilisé, mais il est trop cher aux Indes ; on le supprime, ainsi que l'acide fumarique ; le β -carotène devrait venir des mangues mûres elles-mêmes. On peut mettre SO_2 comme antioxydant.

Finalement, ces projets de normes intéressent vivement les pays tropicaux et les pays les plus importateurs, tels que les États-Unis ou le Royaume-Uni et naturellement la France ; mais on demandera à l'Inde de présenter à la prochaine session un projet plus simple et remanié pour tenir compte des observations.