

PROJET DE NORME GABONAISE **PNGA 13701**

Norme générale pour les jus et les nectars de fruits

Ce document est à usage exclusif et non collectif. Toute mise en réseau, reproduction et rediffusion, sous quelque forme que ce soit, même partielle, sont strictement interdites.

Diffusé par

**AGENCE GABONAISE
DE NORMALISATION
(AGANOR)**

Numéro de référence
PNGA 13701:2020

© AGANOR 2020

PROJET DE NORME GABONAISE

PNGA 13701:2020

Norme générale pour les jus et les nectars de fruits

Norme gabonaise homologuée

Par décision n°#### du Directeur Général de l'AGANOR, du ####.

Norme gabonaise rendue d'application obligatoire

Par Arrêté n°#### du Ministre des Mines et de l'Industrie, du ####.

Correspondance

L'avant-projet de norme gabonaise **APNGA 13701** a été élaboré sur la base de la Norme internationale **CODEX STAN 247-2005**.

Analyse

Le présent document prescrit les exigences relatives aux jus et nectars de fruits.

Type d'adoption

####



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© AGANOR 2020

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'AGANOR à l'adresse ci-dessous.

AGANOR
Centre ville, immeuble Gabon Industriel
BP 23744 Libreville – Gabon
E-mail : aganor.gabon@gmail.com
Web www.aganor.ga

Membres de la commission de normalisation

Président :	Dr OLIVEIRA Emma	Centre National de Nutrition
Vice-Président :	M. TSENDJIET-MBOULOU	Organisation Gabonaise des Consommateurs (OGC)
Secrétariat technique :	M. ONGOUNA Judicaël	Agence Gabonaise de Normalisation (AGANOR)
Membres :	M. MASSALA Armand	Direction Générale de la Concurrence et de la Consommation (DGCC)
	M. DIANGATEBE Styve Arnaud	Institut d'Hygiène Publique et d'Assainissement (IHPA)
	Mme MEZOUÉ Blanche Emilienne épouse OBAME	Comité National Codex Alimentarius
	M. MAGANGA François	IRT/CENAREST
	M. BEKA B'ONDO Geoffroy	SOBRAGA
	ZINSOU Firmin Maurice	Mielleriees Bio Du Gabon
	M. EBANG MFOUA Jannel	Direction Générale de l'Agriculture
	M. EDZANG Valère	Inspection Générale de la Santé
	Mme MATAMBA MABERT Marie-Thérèse	Coopérative SCOOPS - FEGAVPRO
	Mme PITER née BA OUMAR Marie Paulette	Association SEDED / CNOP
	LETEBEGUE Ronny	CAISTAB
	NGAKOUSSOU Loggin	SOVAPROAT
	BIKET MEBIAME Shella	AGASA
	MATSANGA ép. KOKOUME Nellie Lynda	SOTRADER
	KAMAHA Leonel	Complexe Agro-Industriel du Gabon (CAIG)

Avant-propos national

Le présent document a été élaboré par le Secrétariat du Comité Technique AGANOR/CT 1 Produits alimentaires et publié par l'AGANOR comme **Avant-Projet de Norme Gabonaise** sous la codification **APNGA 13701:2020 Norme générale pour les jus et les nectars de fruits**. Il reproduit intégralement la Norme Internationale **CODEX STAN 247-2005**.

La présente Norme prescrit les exigences relatives aux jus et nectars de fruits.

Sommaire

Avant-propos national	iv
Avant-propos.....	vi
1 Domaine d'application.....	1
2 Références normatives.....	1
3 Termes et définitions.....	1
3.1 Jus de fruits	1
3.2 Concentré de jus de fruits	2
3.3 Jus de fruits obtenu par extraction hydrique.....	2
3.4 Purée de fruits destinée à la production de jus et de nectars de fruits	2
3.5 Concentré de purée de fruits destiné à la production de jus et de nectars de fruits.....	3
3.6 Nectar de fruits.....	3
4 Facteurs essentiels de composition et de qualité	4
4.1 Composition	4
4.1.1 Ingrédients de base.....	4
4.1.2 Autres ingrédients autorisés	4
4.2 Critères de qualité	5
4.3 Authenticité.....	5
4.4 Vérification de la composition, de la qualité et de l'authenticité	5
4.5 Espèces.....	5
5 Additifs alimentaires.....	6
6 Auxiliaires technologiques : Concentration maximale conforme aux Bonnes pratiques de fabrication	6
7 Contaminants.....	7
7.1 Résidus de pesticides.....	7
7.2 Autres contaminants.....	7
8 Hygiène	8
9 Etiquetage.....	8
9.1 Emballages destinés au consommateur final.....	8
9.1.1 Nom du produit.....	8
9.1.2 Dispositions supplémentaires.....	9
9.2 Emballages non destinés à la vente au détail.....	10
10 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.....	10

Avant-propos

Créée par décret n°0227/PR/MIMT, l'**Agence Gabonaise de Normalisation (AGANOR)** est un établissement public à caractère industriel et administratif. L'AGANOR est placée sous la tutelle technique du Ministre chargé de l'Industrie. Elle est dotée de la personnalité juridique et jouit de l'autonomie de gestion administrative et financière.

L'AGANOR est l'organisme national en charge de la normalisation au Gabon. A ce titre, elle assure l'élaboration, l'homologation et la diffusion des normes gabonaises.

L'élaboration des Normes nationales est confiée aux comités techniques de l'AGANOR. Chaque comité technique est composé des collèges suivants : administrations publiques, laboratoires, fabricants, utilisateurs ou consommateurs, ainsi que l'AGANOR.

Les Normes gabonaises sont élaborées conformément aux règles données dans le Guide ISO/CEI 21 partie 1 et 2, et dans les différents documents élaborés par l'AGANOR à savoir les guides AGANOR-GD 003, AGANOR-GD 004 et AGANOR-GD 010. Le consensus est le principe fondamental du processus d'élaboration des normes nationales.

Les projets de Normes adoptés par les comités techniques ne peuvent être publiés comme Normes gabonaises que s'ils rencontrent l'approbation de 75 % au moins des membres.

NGA 13701 a été élaborée par le comité technique AGANOR/CT1 *Produits alimentaires*.

Cette première édition de la norme gabonaise APNGA 13701 est intitulée *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits*.

Norme générale pour les jus et les nectars de fruits

1 Domaine d'application

La présente Norme s'applique à tous les produits tels que définis à la Section 3.1 ci-après.

2 Références normatives

Le présent document ne contient aucune référence normative.

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

3.1 Jus de fruits

Le jus de fruits est le liquide non fermenté, mais fermentescible, tiré de la partie comestible de fruits sains, parvenus au degré de maturation approprié et frais ou de fruits conservés dans de saines conditions par des moyens adaptés et/ou par des traitements de surface post-récolte appliqués conformément aux dispositions pertinentes de la Commission du Codex Alimentarius.

Certains jus peuvent être obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux qui ne sont pas habituellement incorporés dans le jus, bien que des parties ou composants de pépins, de graines et de peaux impossibles à retirer par des bonnes pratiques de fabrication (BPF) soient acceptés.

Le jus est obtenu par des procédés adaptés qui conservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles des jus du fruit dont il provient. Le jus peut être trouble ou clair et peut contenir des substances aromatiques et des composés volatils restitués¹, à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruits et soient obtenus par des moyens physiques adaptés. De la pulpe et des cellules² obtenues par des moyens physiques adaptés à partir du même type de fruits peuvent être ajoutées.

Un jus simple est obtenu à partir d'un seul type de fruit. Un jus mélangé est obtenu en mélangeant deux ou plusieurs jus ou jus et purées obtenus à partir de différents types de fruits.

¹ Il est permis de restituer des substances aromatiques ou des composés aromatisants de façon que le jus présente sur ce plan dans le même type de fruit les mêmes caractéristiques que le fruit dont il est extrait.

² Pour les agrumes, la pulpe et les cellules proviennent des sacs de jus de l'endocarpe.

31 Le jus de fruits est obtenu comme suit :

32 a) **Jus de fruits** pressé directement par des procédés d'extraction mécaniques.

33 b) **Jus de fruits à base de concentré** obtenu en reconstituant du jus de fruits concentré,
34 tel que défini à la Section 3.2, avec de l'eau potable répondant aux critères énoncés à la
35 Section 4.1.1(c).

36

37 **3.2 Concentré de jus de fruits**

38 Un concentré de jus de fruits est le produit qui correspond à la définition donnée à la Section
39 3.1 ci-dessus, après élimination physique de l'eau en quantité suffisante pour porter la valeur
40 Brix à un niveau supérieur de 50% au moins à la valeur Brix établie pour le jus
41 reconstitué du même fruit, comme indiqué dans l'Appendice. Pour la production du jus
42 destiné à être concentré, des procédés adaptés sont utilisés et peuvent être associés à la
43 diffusion concomitante de cellules ou de pulpe de fruits dans l'eau, à condition que les matières
44 sèches solubles du fruit dont l'eau a été extraite soient ajoutées au jus d'origine avant
45 concentration.

46 Les concentrés de jus de fruits peuvent contenir des substances aromatiques et des composés
47 aromatisants volatils restitués¹, qui doivent tous être obtenus par des moyens physiques
48 adaptés et provenir du même type de fruit. De la pulpe et des cellules² obtenues par des
49 moyens physiques adaptés à partir du même type de fruit peuvent être ajoutées.

50

51 **3.3 Jus de fruits obtenu par extraction hydrique**

52 Le jus de fruits obtenu par extraction hydrique est le produit obtenu par diffusion dans l'eau :

- 53 - du fruit à pulpe entier dont le jus ne peut être extrait par aucun procédé physique; ou
54 - du fruit entier déshydraté.

55 Ces produits peuvent être concentrés et reconstitués.

56 La teneur en matière sèche du produit fini doit être conforme à la valeur Brix minimale définie
57 dans l'Appendice pour le jus reconstitué.

58

59 **3.4 Purée de fruits destinée à la production de jus et de nectars de fruits**

60 La purée de fruits destinée à la production de jus et de nectars de fruits est le produit non
61 fermenté, mais fermentescible, obtenu par des procédés appropriés, par exemple en passant au
62 tamis ou en broyant la partie comestible du fruit entier ou pelé sans en prélever le jus. Le fruit
63 doit être sain, parvenu à un degré de maturation approprié et frais ou bien conservé par des
64 moyens physiques ou par un ou plusieurs des traitements appliqués conformément aux
65 dispositions pertinentes de la Commission du Codex Alimentarius.

La purée de fruits peut contenir des substances aromatiques et des composés aromatisants volatils restitués¹, à condition qu'ils aient été obtenus par des moyens physiques adaptés et à partir du même type de fruit. De la pulpe et des cellules² obtenues par des moyens physiques adaptés à partir du même type de fruit peuvent être ajoutées.

3.5 Concentré de purée de fruits destiné à la production de jus et de nectars de fruits

Le concentré de purée de fruits destiné à la production de jus et de nectars de fruits est obtenu par élimination physique de l'eau de la purée de fruits en quantité suffisante pour accroître la valeur Brix d'au moins 50% par rapport à la valeur Brix établie pour le jus reconstitué du même fruit, comme indiqué dans l'Appendice.

Le concentré de purée de fruits peut contenir des substances aromatiques¹ ou des composés aromatisants volatils restitués, à condition qu'ils aient été obtenus par des moyens physiques adaptés et à partir du même type de fruit.

3.6 Nectar de fruits

Le nectar de fruits est le produit non fermenté, mais fermentescible, obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans adjonction de sucres tels que définis à la Section 4.1.2(a), de miel et/ou de sirops tels que décrits à la Section 4.1.2(b), et/ou d'édulcorants parmi ceux énumérés dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA), à des produits visés dans les Sections 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 et 3.5 ou à un mélange de ces produits. Des substances aromatiques, des composés aromatisants volatils, de la pulpe et des cellules², qui doivent tous avoir été obtenus à partir du même type de fruit et par des moyens physiques adaptés, peuvent être ajoutés. Le produit doit en outre répondre aux critères définis pour les nectars de fruits dans l'Appendice.

Le mélange de nectars de fruits est le même produit, obtenu à partir de plusieurs types de fruits différents.

100 4 Facteurs essentiels de composition et de qualité

101

102 4.1 Composition

103 4.1.1 Ingrédients de base

104 (a) Pour les jus de fruits pressés directement, la valeur Brix est celle du jus tel qu'extrait
105 du fruit et la teneur en matière sèche soluble du jus non concentré ne doit pas être
106 modifiée si ce n'est par mélange avec le jus du même type de fruit.

107 (b) Les jus de fruits exigeant la reconstitution de jus concentrés doivent être préparés de
108 façon à respecter la valeur Brix minimale indiquée dans l'Appendice, sans compter
109 la matière sèche de tout ingrédient facultatif ou additif ajouté. Si aucune valeur Brix
110 n'est spécifiée dans le tableau, la teneur minimale en matière sèche exprimée en degré
111 Brix sera calculée sur la base de celle correspondant au jus de fruits non concentré
112 utilisé pour obtenir le concentré.

113 (c) Pour les jus et les nectars reconstitués, l'eau potable utilisée pour la reconstitution doit,
114 au minimum, être conforme à la dernière édition des *Directives relatives à la qualité de*
115 *l'eau potable de l'Organisation mondiale de la santé*.

116

117 4.1.2 Autres ingrédients autorisés

118 Sauf indication contraire, les ingrédients ci-après sont visés par les dispositions relatives à
119 l'étiquetage des ingrédients:

120 (a) les sucres présentant une humidité inférieure à 2%, telle que définie dans la *Norme pour*
121 *les sucres* (NGA 13510:2015) à savoir : sucrose³, dextrose anhydre, glucose⁴ et fructose,
122 peuvent être ajoutés à tous les produits tels que définis dans la Section 3.1.
123 (L'adjonction d'ingrédients parmi ceux énumérés à la Section 4.1.2(a) et 4.1.2(b) ne
124 concerne que les produits destinés à la vente aux consommateurs ou à la restauration).

125 (b) Des sirops (tels que définis dans la *Norme pour les sucres*), à savoir: sucrose liquide,
126 solution de sucre inverti, sirop de sucre inverti, sirop de fructose, sucre de canne
127 liquide, isoglucose et sirop à teneur élevée en fructose, peuvent être ajoutés uniquement
128 aux jus de fruits à base de concentrés, tels que définis à la Section 3.2, concentrés de
129 purée de fruits tels que définis à la Section 3.5, et aux nectars de fruits tels que définis à
130 la Section 3.6. Du miel et/ou des sucres dérivés de fruits ne peuvent être ajoutés qu'aux
131 nectars de fruits tels que définis dans la Section 3.6.

132 (c) Dans le cas où la législation nationale l'autorise, du jus de citron (*Citrus limon* (L.) Burm.
133 *F. Citrus limonum* Rissa) et/ou du jus de lime (*Citrus aurantifolia* (Christm.)) peuvent
134 être ajoutés aux jus de fruits dans les conditions suivantes : jusqu'à 3 g/l d'équivalent
135 acide citrique anhydre à des fins d'acidification dans les jus non sucrés tels que définis
136 dans les Sections 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 et 3.5 et jusqu'à 5 g/l d'équivalent acide citrique
137 anhydre dans les nectars de fruits tels que définis dans la Section 3.6.

³ Désigné par « sucre blanc » et « sucre blanc d'usine » dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999)

⁴ Désigné par « dextrose anhydre » dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999).

(d) L'adjonction simultanée de sucres (tels que définis aux alinéas a) et b)) et d'agents acidifiants (parmi ceux énumérés dans la NGAA) dans le même jus de fruits est interdite.

(e) Dans le cas où la législation nationale l'autorise, du jus de *Citrus reticulata* et/ou d'hybrides avec *reticulata* peut être ajouté au jus d'orange dans des proportions n'excédant pas 10% des matières sèches solubles du jus d'orange.

(f) Du sel, des épices et des herbes aromatiques (et leurs extraits naturels) peuvent être ajoutés au jus de tomate.

(g) A des fins d'enrichissement, des nutriments essentiels (vitamines, sels minéraux, etc.) peuvent être ajoutés aux produits définis dans la Section 3.1, dans les conditions stipulées dans les textes de la Commission du Codex Alimentarius pertinents.

4.2 Critères de qualité

Les jus de fruits et les nectars de fruits doivent avoir la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques du jus de la variété de fruits à partir de laquelle ils sont obtenus.

Le fruit ne conservera pas plus d'eau provenant des opérations de lavage, d'étuvage ou d'autres préparatifs qu'il n'est inévitable sur le plan technique.

4.3 Authenticité

Par authenticité, on entend la conservation des caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles du ou des fruits d'origine du produit.

4.4 Vérification de la composition, de la qualité et de l'authenticité

Les jus et les nectars de fruits doivent être soumis à des tests d'authenticité, de composition et de qualité chaque fois que nécessaire. Les méthodes d'analyse utilisées doivent être celles décrites à la Section 10, Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

L'authenticité ou la qualité d'un échantillon peut être vérifiée en comparant les données disponibles pour l'échantillon, générées à l'aide de méthodes appropriées décrites dans la norme, avec celles obtenues pour des fruits du même type et de la même région, compte dûment tenu des variations naturelles, des changements saisonniers et de variations pouvant se produire pendant la transformation

4.5 Espèces

Les espèces indiquées sous la rubrique « Nom botanique » de l'appendice sont celles qui doivent être utilisées pour obtenir des jus de fruits, purées de fruits et nectars de fruits portant le nom courant du fruit d'origine.

Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas dans l'Appendice, le nom botanique ou courant, du fruit est utilisé.

5 Additifs alimentaires

Les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires pour les catégories 14.1.2.1 (jus de fruits), 14.1.2.3 (concentrés de jus de fruits), 14.1.3.1 (nectar de fruits) et 14.1.3.3 (concentrés destinés à la production de nectar de fruit) peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.

6 Auxiliaires technologiques : Concentration maximale conforme aux Bonnes pratiques de fabrication

Fonction	Substance
Agent antimoussant	Polydiméthylxilosane ⁵
Clarifiants Auxiliaires de filtration Floculants	Argiles adsorbantes (argile décolorante, naturelle ou
	Résines adsorbantes
	Charbon actif (d'origine végétale uniquement)
	Bentonite
	Hydroxyde de calcium ⁶
	Cellulose
	Chitosane
	Silice colloïdale
	Terres à diatomées
	Gélatine (du collagène de la peau)
	Résines échangeuses d'ions (cations et anions)
	Ichtyocolle ⁷
	Kaolin
	Perlite

⁵ 10 mg/l est la limite maximale de résidus de la substance autorisée dans le produit fini.

⁶ Uniquement dans le jus de raisin.

⁷ Ces auxiliaires technologiques doivent être utilisés en tenant compte de leur potentiel allergène. En cas de transfert dans le produit fini, ces auxiliaires technologiques doivent faire l'objet d'une déclaration d'ingrédients, conformément aux sections 4.2.1.4 et 4.2.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Fonction	Substance
	Polyvinylpolypyrrolidone
	Caséinate de potassium ⁷
	Tartrates de potassium ⁶
	Carbonates de calcium précipité ⁶
	Balles de riz
	Silicasol
	Caséinate de sodium ⁷
	Anhydride sulfureux ^{6,8}
	Tanin
Préparations enzymatiques ⁹	Pectinases (pour fragmentation de la pectine). Protéinases (pour fragmentation des protéines), Amylases (pour fragmentation de l'amidon) et cellulases (utilisation limitée pour faciliter la rupture des parois cellulaires)
Gaz de conditionnement ¹⁰	Azote
	Gaz carbonique

190

191

192 7 Contaminants

193

194 7.1 Résidus de pesticides

195 Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites
196 maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces
197 produits.

198

199 7.2 Autres contaminants

200 Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites
201 maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les contaminants présents
202 dans ces produits.

203

204

205

⁸ 10 mg/l (en tant que résidu SO₂).

⁹ Des préparations enzymatiques peuvent être utilisées comme auxiliaires technologiques à condition qu'elles ne liquéfient pas totalement le produit et n'affectent pas sensiblement la teneur en cellulose du fruit transformé.

¹⁰ Peuvent également être utilisés, par exemple pour la conservation.

206 8 Hygiène

207
208 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de la
209 présente Norme conformément aux dispositions des sections appropriées du Code d'usages
210 international recommandé - *Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires* (CAC/RCP 1-
211 1969) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène
212 et d'autres codes d'usages.

213 Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques établis dans le cadre des
214 *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments*
215 (CAC/GL 21-1997).

216

217 9 Etiquetage

218
219 Outre les dispositions de la *Norme gabonaise pour l'étiquetage des denrées alimentaires*
220 *préemballées* (NGA 13500:2015), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

221

222 9.1 Emballages destinés au consommateur final

223 9.1.1 Nom du produit

224 Le produit doit être désigné par le nom du fruit utilisé tel que défini à la Section 4.5. Le nom du
225 fruit figurera dans l'espace réservé à la désignation du produit dans les alinéas ci-après. Ces
226 désignations ne peuvent être utilisées que pour les produits conformes à la définition de la
227 Section 3 de la présente norme, ainsi qu'à toutes ses autres dispositions.

- 228 a) Jus de fruits tel que défini à la Section 3.1 : le produit doit être désigné comme « jus de
229 ».
- 230 b) Concentré de jus de fruits tel que défini à la Section 3.2 : le produit doit être désigné
231 comme « concentré de jus de ».
- 232 c) Jus de fruits obtenu par extraction hydrique tel que défini à la Section 3.3 : le produit
233 doit être désigné comme « jus de ... obtenu par extraction hydrique ».
- 234 d) Purée de fruits telle que définie à la Section 3.4 : le produit doit être désigné comme «
235 purée de ».
- 236 e) Concentré de purée de fruits tel que défini à la Section 3.5 : le produit doit être désigné
237 comme « concentré de purée de ».
- 238 f) Nectar de fruits tel que défini à la Section 3.6 : le produit doit être désigné comme «
239 nectar de ».

240 Dans le cas des jus de fruits (tels que définis dans la Section 3) obtenus à partir de plusieurs
241 fruits, la désignation du produit doit être complétée par une liste des fruits utilisés dans l'ordre
242 décroissant du poids (m/m) des jus ou purées de fruits inclus ou par l'indication « mélange de
243 jus de fruits » ou un libellé analogue.

244

Pour les jus de fruits, les nectars de fruits et les mélanges jus/nectar de fruits, si le produit contient du jus concentré et de l'eau ou s'il est préparé à partir de jus concentré et d'eau, ou s'il est un mélange de concentré de jus et de jus ou de nectar directement pressé, l'indication « préparé à partir de concentré » ou « reconstitué » doit figurer à côté ou à proximité du nom du produit, bien en évidence, en caractères clairement visibles d'une taille qui ne doit pas être inférieure à la moitié de celle des caractères utilisés pour le nom du produit.

9.1.2 Dispositions supplémentaires

Pour les jus de fruits, les nectars de fruits, les purées de fruits et les mélanges de jus, de nectars et de purée de fruits, si le produit est obtenu en éliminant par des procédés physiques l'eau du jus de fruits en quantité suffisante pour porter la valeur Brix à un niveau supérieur de 50% au moins à la valeur Brix établie pour le jus reconstitué du même fruit, comme indiqué dans l'appendice, il doit être désigné sur l'étiquette comme « concentré ».

Pour les produits définis dans les Sections 3.1 à 3.5, lorsqu'un ou plusieurs des sucres ou sirops facultatifs tels que décrits à la Section 4.1.2(a) et (b) sont ajoutés, l'indication « additionné de sucre (s) » doit figurer après le nom du jus de fruits ou du mélange de jus de fruits.

Lorsqu'un édulcorant figurant sur la liste de la Section 6 est utilisé comme substitut du sucre dans des nectars de fruits et des mélanges de nectars de fruits, l'indication « additionné d'édulcorant (s) » doit figurer à côté ou à proximité du nom du produit.

Lorsqu'un concentré de jus de fruit, un concentré de purée de fruits, un concentré de nectar de fruit ou un concentré de mélange de jus/nectar/purée de fruits doit être reconstitué avant consommation en tant que jus de fruit, purée de jus de fruits, nectar de fruits ou mélange de jus/nectar/purée de fruits, l'étiquette doit comporter les instructions appropriées pour sa reconstitution sur une base volume/volume d'eau jusqu'à ce que soit atteinte la valeur Brix applicable indiquée dans l'appendice pour le jus de fruits reconstitué.

Des appellations correspondant à des variétés différentes peuvent être utilisées à côté du nom courant du fruit sur l'étiquette lorsque cette indication supplémentaire ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

Pour les nectars de fruits et les mélanges de nectars de fruits, l'étiquette doit porter l'indication bien visible « teneur en jus x pour cent », x correspondant au pourcentage de purée et/ou de jus de fruits calculé sur une base volume/volume. L'indication « teneur en jus x pour cent » doit figurer à proximité immédiate du nom du produit, en caractères bien visibles d'une taille qui ne doit pas être inférieure à la moitié de celle des caractères utilisés pour le nom du produit.

La déclaration de la présence parmi les ingrédients d'acide ascorbique, lorsque celui-ci est utilisé comme antioxydant, ne constitue pas en soi une allégation relative à la teneur du produit en « vitamine C ».

La présence de tout nutriment essentiel ajouté doit être indiquée sur l'étiquette conformément aux *Directives générales relatives aux allégations* (CAC/GL 1-1979), aux *Directives relatives à l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985) et aux *Directives relatives à l'utilisation des allégations nutritionnelles* (CAC/GL 23-1997).

285 Pour les nectars de fruits dans lesquels un édulcorant a été ajouté afin de remplacer en totalité
 286 ou en partie les sucres ajoutés ou d'autres sucres ou sirops, y compris le miel et/ou les sucres
 287 dérivés des fruits énumérés aux Sections 4.1.2(a) et (b), toute allégation de teneur
 288 nutritionnelle se rapportant à la réduction de sucres devrait être conforme aux *Directives*
 289 *générales sur les allégations* (CAC/GL 1-1979), aux *Directives relatives à l'utilisation des*
 290 *allégations nutritionnelles* (CAC/GL 23-1997) et aux *Directives relatives à l'étiquetage*
 291 *nutritionnel* (CAC/GL 2-1985).

292 La représentation graphique de fruits sur l'étiquette ne doit pas induire le consommateur en
 293 erreur quant au(x) fruit(s) utilisé(s) pour la fabrication du jus ou du nectar ou du mélange.

294 Lorsque le produit contient du dioxyde de carbone, le mot « carbonaté » ou « pétillant » doit
 295 figurer sur l'étiquette à proximité du nom du produit.

296 Lorsque du jus de tomates contient des épices et/ou des herbes aromatiques conformément à
 297 la Section 4.1.2(f), la mention « épicé » et/ou le nom courant de l'herbe aromatique
 298 doivent figurer sur l'étiquette à proximité du nom du jus.

299 La pulpe et les cellules ajoutées au jus de façon que les quantités totales dépassent celles
 300 présentes normalement dans le jus doivent être déclarées dans la liste des ingrédients. Les
 301 substances aromatiques, les composés aromatisants volatils, la pulpe et les cellules ajoutés au
 302 nectar de façon que les quantités totales dépassent celles présentes normalement dans le jus
 303 doivent être déclarés dans la liste des ingrédients.

304

305 9.2 Emballages non destinés à la vente au détail

306 Dans le cas des emballages non destinés au consommateur final, ni à la vente au détail, les
 307 mentions d'étiquetage doivent figurer soit sur l'emballage, soit dans les documents
 308 d'accompagnement; toutefois le nom du produit, l'identification du lot, le poids net et le nom et
 309 l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les
 310 instructions pour l'entreposage doivent figurer sur l'emballage. En cas de transport en
 311 citerne, cette information peut n'apparaître que dans les documents
 312 d'accompagnement.

313 Toutefois, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du
 314 distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à
 315 condition que celle-ci puisse être clairement reconnue à l'aide des documents
 316 d'accompagnement.

317

318 10 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

319

320

321

322



AGANOR
Centre ville, immeuble Gabon Industriel
BP 23744 Libreville – Gabon
E-mail : aganor.gabon@gmail.com
Web www.aganor.ga