



## **Projet de règlement grand-ducal concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine**

---

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

Vu la directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine ;

Vu la loi du xxyyooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et notamment son article 1<sup>er</sup> ;

Vu les avis la Chambre de commerce et de la Chambre des métiers ;

Le Conseil d'Etat entendu ;

Sur le rapport de la Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, et après délibération du Gouvernement en conseil ;

### **Arrêtons :**

#### **Art. 1<sup>er</sup>.**

(1) Le présent règlement grand-ducal s'applique aux produits définis à l'annexe I qui sont mis sur le marché dans l'Union européenne conformément au règlement (CE) n° 178/2002.

(2) Les produits définis à l'annexe I sont soumis aux dispositions du droit de l'Union applicable aux denrées alimentaires, notamment au règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

#### **Art. 2.**

Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ci-après « règlement (UE) 1169/2011 », s'applique aux produits définis à l'annexe I, dans les conditions prévues au présent article.

1° a) Les dénominations figurant à l'annexe I sont réservées aux produits qui y figurent et sont utilisées, sans préjudice de la lettre b), dans le commerce pour les désigner.

b) A titre de solution de substitution à l'utilisation des dénominations visées dans la lettre a), l'annexe III prévoit une liste d'appellations particulières.

Lorsqu'un exploitant utilise les appellations énumérées à l'annexe III, partie I, celles-ci sont utilisées dans la langue et dans les conditions qui y sont précisées.

2° Lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot « fruit ».

3° Pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron ou de limette dans les conditions fixées à l'annexe I, partie II, point 2, la dénomination est composée de l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits mis en œuvre, tels qu'ils figurent dans la liste des ingrédients.

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° La mention « les jus de fruits ne contiennent que des sucres naturellement présents » peut figurer sur l'étiquette dans le même champ visuel que la dénomination des produits visés à l'annexe I, partie I, point 1.

5° La reconstitution dans leur État d'origine, et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération, des produits définis à l'annexe I, partie I, n'entraîne pas l'obligation de mentionner sur l'étiquetage la liste des ingrédients utilisés à cette fin.

L'addition au jus de fruits de pulpes ou de cellules, telles que définies à l'annexe II, est indiquée sur l'étiquetage.

6° Sans préjudice de l'article 22 du règlement (UE) n° 1169/2011, pour les mélanges de jus de fruits à base de concentré ou pour les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres avec des jus de fruits ou avec des jus de fruits à teneur réduite en sucres, ainsi que pour le nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs concentré(s), l'étiquetage comporte la mention « à base de concentré(s) » ou « partiellement à base de concentré(s) », selon le cas. Cette mention doit figurer à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, en caractères clairement visibles.

7° Pour le nectar de fruits, l'étiquetage doit comporter l'indication de la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces ingrédients par la mention « teneur en fruits : ..... % minimum ».

Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination.

### **Art. 3.**

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 porte 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 sur les additifs alimentaires. Cette mention figure sur un des supports suivants :

- l'emballage,
- une étiquette attachée à l'emballage, ou
- un document d'accompagnement.

**Art. 4.**

(1) Seuls les traitements et substances énumérés à l'annexe I, partie II, et les matières premières conformes à l'annexe II peuvent être utilisés pour la fabrication des produits définis à l'annexe I, partie I.

(2) En outre, les nectars de fruits doivent être conformes à l'annexe IV.

**Art. 5.**

En absence des actes d'exécution de la Commission relatives aux méthodes d'analyse permettant de vérifier la conformité du jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine aux dispositions du présent règlement, sont utilisées, chaque fois que cela est possible, des méthodes d'analyse validées reconnues sur le plan international, telles que celles approuvées par le Codex alimentarius.

**Art. 6.**

Ne peuvent être commercialisés que les produits définis à l'annexe I qui sont conformes aux définitions et règles prévues au présent règlement. Toutefois, les produits non conformes aux dispositions du présent règlement, étiquetés avant le 14 juin 2026 peuvent continuer à être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

**Art. 7.**

Le ministre peut prononcer une amende administrative à l'encontre de l'exploitant agissant en violation des articles suivants du présent règlement conformément à l'article 13, paragraphe 1<sup>er</sup> de la loi du xxyyoooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires :

1° L'article 2, point 1°, lettre a) et lettre b), deuxième alinéa, point 2°, point 3°, premier alinéa, point 5°, deuxième alinéa, point 6° et point 7° ;

2° L'article 3 ;

3° L'article 4.

**Art. 8.**

Est abrogé le règlement grand-ducal modifié du 14 avril 2003 concernant les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

**Art. 9.**

Le ministre ayant l'Alimentation dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Journal officiel du Grand-Duché de Luxembourg.

## ANNEXE I

### DENOMINATIONS, DEFINITIONS DES PRODUITS ET CARACTERISTIQUES

#### I. DEFINITIONS

##### 1. a) Jus de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu à partir des parties comestibles de fruits sains et mûrs, frais ou conservés 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 moyens 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.

Lorsque les jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne sont pas incorporées dans le jus. Cette disposition ne s'applique pas dans les cas où les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne peuvent être éliminées par les bonnes pratiques de fabrication.

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

##### b) Jus de fruits à base de concentré

Le produit obtenu par reconstitution du jus de fruits concentré défini au point 2, avec de l'eau potable répondant aux critères établis par la loi du 23 décembre 2022 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine et modifiant la loi modifiée du 19 décembre 2008 relative à l'eau.

La teneur en matière sèche soluble 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.

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

Le jus de fruits à base de concentré est préparé selon des processus de fabrication appropriés qui préservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient.

Le mélange de jus de fruits ou de jus de fruits concentré avec de la purée de fruits ou de la purée de fruits concentrée est autorisé dans la production de jus de fruits à base de concentré.

## **2. Jus de fruits concentré**

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, l'élimination est d'au moins 50 % de l'eau de constitution. Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits concentré.

## **3. Jus de fruits obtenu par extraction hydrique**

Le produit obtenu par diffusion dans l'eau :

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

## **4. Jus de fruits déshydraté/en poudre**

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

## **5. Nectar de fruits**

Le produit fermentescible mais non fermenté :

- qui est obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans addition de sucres ou de miel, aux produits définis aux points 1 à 4, à de la purée de fruits ou à de la purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits, et
- qui est conforme à l'annexe IV.

Sans préjudice du règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, dans le cas de la fabrication de nectars de fruits sans sucres ajoutés ou à valeur énergétique réduite, 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 moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au nectar de fruits.

## **6. a) Jus de fruits à teneur réduite en sucres**

Le produit obtenu à partir de jus de fruits tel qu'il est défini au point 1 a), dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions prévues dans la partie II, point 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient.

Le jus de fruits à teneur réduite en sucres peut être obtenu en mélangeant du jus de fruits à teneur réduite en sucres avec du jus de fruits, de la purée de fruits ou les deux.

## **b) Jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres**

Le produit obtenu à partir de jus de fruits à base de concentré tel qu'il est défini au point 1 b) dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions prévues à la partie II, point 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, ou le produit obtenu par reconstitution de jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres tel qu'il est défini au point 7 avec de l'eau potable répondant aux critères énoncés dans la loi du 23 décembre 2022 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine et modifiant la loi modifiée du 19 décembre 2008 relative à l'eau.

Le jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres peut être obtenu en mélangeant du jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres avec un ou plusieurs des produits suivants : jus de fruits, jus de fruits à base de concentré, jus de fruits à teneur réduite en sucres, purée de fruits à base de concentré et purée de fruits.

## **7. Jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres**

Le produit obtenu à partir de jus de fruits à base de concentré tel qu'il est défini au point 2 dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions prévues dans la partie II, point 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de produit ou un produit obtenu à partir de jus de fruits à teneur réduite en sucres tel qu'il est défini au point 6 a) par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, l'élimination est d'au moins 50 % de l'eau de constitution.

## **II. INGREDIENTS, TRAITEMENTS ET SUBSTANCES AUTORISES**

### **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 la dénomination du fruit concerné ou le nom commun du produit. Pour les espèces de fruits 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 pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée ne tient pas compte des matières sèches solubles de tout ingrédient ou additif ayant éventuellement été ajouté.

### **2. Ingrédients autorisés**

Seuls les ingrédients suivants peuvent être ajoutés aux produits visés à la partie I :

– les vitamines et les 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,

– les additifs alimentaires autorisés conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 ; toutefois, les édulcorants ne sont pas autorisés dans la fabrication des produits énumérés dans la partie I de la présente annexe, à l'exception des nectars de fruits,

– pour les jus de fruits, jus de fruits à base de concentré, jus de fruits concentrés, jus de fruits à teneur réduite en sucres, jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres : les arômes, les pulpes et les cellules restitués,

– dans le cas du jus de raisin : les sels d'acides tartriques restitués,

– pour les nectars de fruits : les arômes, les pulpes et les cellules restitués ; les sucres ou le miel jusqu'à 20 % du poids total des produits finis visés à l'annexe IV, partie I, 15 % du poids total des produits finis visés à l'annexe IV, partie II, et 10 % du poids total des produits finis visés à l'annexe IV, partie III ; ou les édulcorants.

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes, y compris les édulcorants au sens du règlement (CE) n° 1333/2008. Lorsqu'une telle allégation est faite, l'indication suivante figure également sur l'étiquette : « contient des sucres naturellement présents »,

– pour les produits figurant à l'annexe III, lettre a), lettre b), premier tiret, lettre c), lettre e), deuxième tiret, et lettre h) : les sucres ou le miel,

– pour les produits définis à la partie I, points 1 à 7, dans le but de corriger le goût acide : le jus de citron ou le jus de limette ou le jus concentré de citron ou le jus concentré de limette jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en acide citrique anhydre,

– pour le jus de tomate et le jus de tomate à base de concentré : le sel, les épices et les herbes aromatiques,

– pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres et les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres : de l'eau, dans la mesure strictement nécessaire pour restaurer l'eau perdue en raison du procédé de réduction du sucre.

### **3. Traitements et substances autorisés**

Seuls les traitements suivants peuvent être appliqués et seules les substances suivantes peuvent être ajoutées aux produits visés à la partie I :

– procédés mécaniques d'extraction,

– procédés physiques usuels, y compris les 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 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 moyens physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO<sub>2</sub> 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 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires,
- gélatine alimentaire,
- tanins,
- silice colloïdale,
- charbons,
- azote,
- bentonite en tant qu'argile adsorbante,
- adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (y compris 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,
- adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 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,
- protéines végétales provenant du blé, de pois ou de pommes de terre pour la clarification,
- uniquement pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres, les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et les jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres : les procédés de réduction de la quantité de sucres naturellement présents, dans la mesure où ils conservent toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, à savoir la filtration sur membrane et la fermentation à la levure.

## ANNEXE II

### DEFINITIONS DES MATIERES PREMIERES

Aux fins du présent règlement, les définitions ci-après sont applicables:

#### 1) Fruit:

Tous les fruits. Aux fins de la présente directive, la tomate est également considérée comme étant un fruit. Le fruit est sain, suffisamment mûr, et frais ou conservé par des moyens physiques ou par des traitements, y compris des traitements post-récolte appliqués conformément aux dispositions en vigueur dans l'Union européenne.

#### 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.

#### 3) Purée de fruits concentrée:

Le produit obtenu à partir de purée de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Des arômes obtenus par des moyens physiques appropriés, tels que définis à l'annexe I, 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 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires, les arômes à restituer sont obtenus lors de la transformation du fruit par des procédés physiques appropriés. Ces procédés physiques peuvent être 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 de composés provenant de noyaux.

#### 5) Sucres:

- Les sucres tels que définis par le règlement grand-ducal du 3 juin 2003 concernant certains sucres destinés à l'alimentation humaine,
- le sirop de fructose,
- les sucres dérivés de fruits.

#### 6) Miel:

Le produit défini dans le projet de règlement grand-ducal relative au miel.

#### 7) Pulpes ou cellules:

Les produits obtenus à partir des parties comestibles du fruit 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.

### ANNEXE III

#### APPELLATIONS PARTICULIÈRES POUR CERTAINS PRODUITS VISÉS À L'ANNEXE I

I. Appellations particulières ne pouvant être utilisées que dans la langue de l'appellation

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

b) « Süßmost »: ne peut être utilisée qu'en liaison avec les dénominations « Fruchtsaft » ou « Fruchtnektar »:

i) 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 ;

ii) 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 ou de purée de fruits concentrée ;

d) i) « æblemost », synonyme de jus de pommes ;

ii) « æblemost fra koncentrat », synonyme de jus de fruits à base de concentré ;

e) i) « sur ... saft », complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé : pour les jus sans addition de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou baies de sureau ;

ii) « sød ... saft » ou « sødet ... saft », complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus obtenus à partir de ce fruit, avec plus de 200 grammes de sucres ajoutés par litre;

f) « äppelmust/äpplemust », synonyme de jus de pommes ;

g) « mosto » : synonyme de jus de raisin ;

h) « smiltsērķšķu sula ar cukuru » ou « astelpaju mahl suhkruga » ou « słodzony sok z rokitnika »: pour les jus obtenus à partir des fruits de l'argousier avec un maximum de 140 grammes de sucres ajoutés par litre.

II. Appellations particulières pouvant être utilisées dans une ou plusieurs des langues officielles de l'Union

a) « eau de coco » : pour le produit qui est directement extrait de la noix de coco et non pas pressé de la chair de la noix de coco, en tant que synonyme de « jus de coco ».

## ANNEXE IV

### DISPOSITIONS PARTICULIERES RELATIVES AUX NECTARS DE FRUITS

Nectars de fruits obtenus à partir de	Teneur minimale en jus ou purée (en % du volume du produit fini)
<b>I. Fruits à jus acide non consommable en l'état</b>	
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 (Cydonia oblonga L.)	50
Citrons et limettes	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25
<b>II. Fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpe ou très aromatisés, dont le jus n'est pas consommable en l'état</b>	
Mangues	25
Bananes	25
Goyaves	25
Papayes	25
Litchis	25
Azeroles (nêfles de Naples)	25
Corossol	25
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 citron et limettes	50
Ananas	50
Tomates	50
Autres fruits appartenant à cette catégorie	50

## ANNEXE V

### VALEURS BRIX MINIMALES POUR LE JUS DE FRUITS RECONSTITUE ET LA PUREE DE FRUITS RECONSTITUEE

Nom commun du fruit	Nom botanique	Valeurs Brix minimales pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée
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 platains)	21,0
Cassis (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Noix de coco (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5
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.	8,5
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mangue (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Orange (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Fruit de la passion (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
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.