

ANNEXE "D" DESCRIPTION SUR LES JUS DE FRUITS

FQS-35 Jus de fruits

Jus de fruits

Description

Le jus de fruits est le liquide non fermenté tiré de fruits sains, propres, parvenus à un degré de maturation approprié et frais. Le jus de fruits peut être préparé avec ou sans l'ajout de sucre, de sucre inverti ou de dextrose (à l'état sec). Le jus de fruits doit être nommé de façon à correspondre au fruit ou aux fruits dont il est obtenu. Il peut contenir les ingrédients précisés au [titre 11 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues](#) et conformément au [Règlement sur les aliments transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada](#).

Tableau 1.0

Type de jus	Spécifications	Exigences
Jus de pomme	Liquide non fermenté préparé à partir du jus de premier pressage de pommes ou de parties de pommes fraîches, saines, propres, mûres, bien préparées. Il est préparé sans concentration ni dilution, ni ajout d'agents édulcorants.	Doit respecter les exigences de l' article B.11.123. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues et être de la catégorie Canada de fantaisie, conformément au tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada .
Jus de pomme concentré	Produit préparé à partir de jus de pomme non fermenté, à concentration simple, qui est concentré à au moins 68 p. 100 d'extraits secs solubles.	Doit respecter les exigences du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues et être de la catégorie Canada de fantaisie, conformément au tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada en prenant comme base du jus à concentration simple reconstitué selon les instructions figurant sur l'étiquette.
Jus de pomme obtenu d'un jus concentré	Produit obtenu en ajoutant de l'eau à du jus de pomme concentré. Conformément au tableau I (annexe I) du Règlement sur les	Doit respecter les exigences du paragraphe 4 du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues et être de la

	<u>produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u> , le jus de pomme obtenu d'un jus concentré peut contenir du jus de pomme, des esters de pommes naturels, de l'acide ascorbique, du dioxyde de carbone et du benzoate de sodium. Le jus de pomme obtenu d'un jus concentré est emballé froid dans des contenants non hermétiquement scellés.	catégorie Canada de fantaisie, conformément au <u>tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u> .
Jus de pomme concentré congelé	Produit obtenu de jus de pomme non fermenté, à concentration simple, qui est concentré à au moins la moitié du volume original et est congelé et maintenu aux températures requises pour la conservation du produit.	Doit respecter les exigences du paragraphe 4 du <u>tableau II (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u> et être de la catégorie Canada A conformément au paragraphe 4 du <u>tableau II (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u> .
Jus d'orange concentré congelé	Produit congelé fait de jus non fermenté d'oranges propres, saines et mûres, qui est concentré à au moins la moitié du volume original, conformément aux exigences énoncées au paragraphe 27.2 (1) du <u>tableau II de l'annexe I (Catégories pour les fruits et les légumes congelés) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u> .	Doit respecter les exigences du paragraphe 27.2 du <u>tableau II de l'annexe I (Catégories pour les fruits et les légumes congelés) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u> et être de la catégorie Canada A conformément au <u>tableau II (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u> .
Jus d'orange concentré congelé sucré	Le « jus d'orange concentré congelé sucré » est le produit congelé visé au	Doit respecter les exigences du paragraphe 44 du <u>tableau II (annexe I) du</u>

	<p><u>tableau II (annexe I) du Règlement sur les produits transformés en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u>, qui, avant l'ajout d'un ingrédient édulcorant, répond aux exigences de la catégorie Canada C pour le jus d'orange concentré congelé, conformément au paragraphe 27.2(6) et contient un ingrédient édulcorant ou du fructose, ou toute combinaison de ces produits, à l'état sec ou liquide.</p>	<p><u>Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u></p>
Jus de raisins	<p>Liquide non fermenté exprimé de raisins propres, sains et mûrs, préparé sans l'ajout d'un ingrédient édulcorant ni concentration, ni dilution. Le jus doit respecter les exigences énoncées au paragraphe 14 du <u>Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u></p>	<p>Doit respecter les exigences de l'<u>article B.11.124. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues</u> et <u>du paragraphe 14 du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u></p>
Jus de raisins concentré ou concentré de jus de raisins	<p>Produit non fermenté préparé par concentration du liquide obtenu de raisins propres, sains et mûrs, préparé sans l'ajout d'un ingrédient édulcorant et est concentré de façon à contenir au moins 30 p. 100 de solides solubles dans le raisin, comme il est précisé au paragraphe 15 de <u>l'annexe II du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles</u>. Le jus doit respecter les exigences énoncées au paragraphe 15 de <u>l'annexe II du Règlement sur les produits</u></p>	<p>Doit respecter les exigences du paragraphe 14 de <u>l'annexe II du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u></p>

	<i><u>transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles.</u></i>	
Jus de raisins fait de concentré	Produit préparé par l'ajout d'eau à du jus de raisins concentré ou à du concentré de jus de raisins ou par l'ajout à du jus de raisins, de jus de raisins concentré ou de concentré de jus de raisins et préparé sans l'ajout d'un ingrédient édulcorant. Le produit doit être conforme aux exigences énoncées au paragraphe 16 de <i><u>l'annexe II du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u></i>	Doit respecter les exigences du paragraphe 15 de <i><u>l'annexe II du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u></i>
Jus de pamplemousse	Jus de fruit exprimé de pamplemousses propres, sains et mûrs et satisfaisant aux exigences énoncées à l' <i><u>article B.11.125. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.</u></i>	Doit respecter les exigences de l' <i><u>article B.11.125. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.</u></i>
Jus de citron	Jus de fruit exprimé du citron et satisfaisant aux exigences énoncées à l' <i><u>article B.11.126. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.</u></i>	Doit respecter les exigences de l' <i><u>article B.11.126. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.</u></i>
Jus de lime ou jus de limette	Jus de fruit exprimé de limes et satisfaisant aux exigences énoncées à l' <i><u>article B.11.127. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.</u></i>	Doit respecter les exigences de l' <i><u>article B.11.127. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.</u></i>
Jus d'orange	Jus de fruit exprimé d'oranges propres, saines et mûres et satisfaisant aux exigences énoncées à l' <i><u>article B.11.128. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.</u></i>	Doit respecter les exigences de l' <i><u>article B.11.128. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.</u></i>

Jus d'ananas	Jus de fruit exprimé des ananas et satisfaisant aux exigences énoncées à l' article B.11.128A. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.	Doit respecter les exigences de l' article B.11.128A. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.
Jus gazeux ou jus de fruit mousseux	Jus du fruit nommé qui a été imprégné d'anhydride carbonique sous pression.	Doit respecter les exigences de l' article B.11.129. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.
Jus concentré	Jus de fruit qui est concentré à la moitié au moins de son volume original par élimination d'eau. Le jus peut contenir de la vitamine C, un colorant alimentaire, du chlorure stanneux, un édulcorant et un agent de conservation de la catégorie II.	Doit respecter les exigences de l' article B.11.130. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.
Jus de fruits mélangés	Mélange de jus de fruits dont chacun est conforme à la norme prescrite pour ce jus de fruit au titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.	Doit respecter les exigences de l' article B.11.131. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.
Jus de pomme et mélange de jus de pomme	Mélange de jus de pomme et de jus d'un autre fruit, où chacun des deux est conforme aux normes prescrites pour ce jus de fruit au titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues. Le mélange de jus de pomme peut renfermer de la vitamine C ajoutée.	Doit respecter les exigences de l' article B.11.132. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.
Jus reconstitué ou jus fait de concentré	Jus de fruit qui a été préparé par l'ajout d'eau au jus de fruit du même nom dont l'eau avait été enlevée. Le jus peut renfermer du jus, de la pulpe, des huiles et des esters naturels du fruit nommé ainsi qu'un ingrédient édulcorant. Le jus doit	Doit respecter les exigences de l' article B.11.133. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.

	<p>être conforme aux normes des jus de fruits nommés telles qu'elles sont prescrites au titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues et peut renfermer, quant au jus de citron reconstitué ou au jus de lime reconstitué, au plus 10 parties par million de diméthylpolysiloxane.</p>	
Jus de tomates	<p>Liquide pasteurisé, non concentré, en conserve, contenant une partie considérable de pulpe fine de tomates extraite de tomates entières, saines, mûres desquelles toutes les tiges et les parties indésirables ont été enlevées, avec ou sans application de chaleur, selon toute méthode qui ne comporte pas d'ajout d'eau à ce liquide. Le jus de tomates peut contenir du sel et du sucre, conformément au paragraphe 54 du tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</p>	<p>Doit respecter les exigences du paragraphe 54 du tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada et être de la catégorie Canada de fantaisie conformément au tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</p>
Jus concentré de tomates	<p>Jus de tomates qui est concentré de manière à contenir au moins 21 p. 100, mais moins de 25 p. 100 d'extraits de tomates exempts de sel et peut contenir du sel et du sucre, conformément au paragraphe 55 du tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</p>	<p>Doit respecter les exigences du paragraphe 55 du tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada et être de la catégorie Canada de fantaisie conformément au tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</p>

Tous les jus de fruits achetés au Canada doivent :

- être conformes au type d'emballage précisé;
- être de la catégorie indiquée au tableau 1;
- être du format d'emballage précisé;
- respecter les exigences précisées au tableau 1 pour le jus de fruit applicable;
- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues](#), au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada et à ses règlements connexes](#), et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada](#);
- être conformes aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues](#);
- satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du [Centre de lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#) et de l'[Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux](#);
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et [son règlement d'application](#);
- être conformes aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments](#) et du [chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments soient sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

Tous les jus de fruits achetés à l'extérieur du Canada doivent :

- être conformes au type d'emballage précisé;
- être de la catégorie indiquée au tableau 1 ou d'une catégorie équivalente du pays d'origine;
- être du format d'emballage précisé;
- respecter les exigences précisées au tableau 1 pour le jus de fruit applicable;
- être conformes aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues](#), du [Règlement sur les aliments et drogues](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que ses règlements connexes](#) et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi les produits agricoles au Canada](#);
- être conformes aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues](#);
- être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale Codex pour les additifs alimentaires](#) (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du [Centre de lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#) et de l'[Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada](#);
- être conformes aux limites maximales des résidus de pesticides et aux limites maximales des contaminants s'appliquant aux jus et aux nectars de fruits;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux](#) ou des lois et règlements du pays d'origine;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son [règlement d'application](#);
- être conformes aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments](#) et du [chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments](#) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées](#) (Codex STAN 1-1985);
- avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments soient sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usages international](#)

recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);

- être conformes aux normes pertinentes de la Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits (Codex STAN 247-2005);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);
- être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997);
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tous les jus de fruits doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

Format des contenants

Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce de jus de fruits offerts sur le marché, à moins d'avis contraire.

Emballage

Les jus de fruits doivent être emballés dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de l'aliment, et être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable.

Entreposage et distribution

Jus d'orange concentré

Le jus d'orange concentré congelé doit être entreposé à une température inférieure à -15 °C.

Règlements applicables et références concernant les jus de fruits

[Titre 11 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés – Tableau I de l'annexe I](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés – Tableau II de l'annexe I](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe II](#)

[Loi sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#)

[Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[Santé Canada – Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire](#)

[Loi sur la protection des végétaux](#)

[Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments](#)

[Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \(Codex Alimentarius – CAC/RCP 1969\)](#)

[Norme générale Codex pour les additifs alimentaires \(Codex STAN 192-1995\)](#)

[Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex STAN 1-1985\)](#)

[Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits \(Codex STAN 247-2005\)](#)

[Directives pour l'emploi des aromatisants \(Codex CAC/GL 66-2008\)](#)