



**SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –  
ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES  
FÉDÉRAUX**

**Jus de fruit**

Les spécifications suivantes sont utilisées par les ministères fédéraux qui achètent les aliments énumérés ci-dessous pour répondre à leurs besoins.

## SQA-35 - Jus de fruits

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

### [Règlements applicables et références concernant les jus de fruits](#)

#### SQA-35-01 - Jus de fruits

##### Description

1. 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 pour correspondre au fruit ou aux fruits dont il est obtenu. Il peut contenir les ingrédients spécifiés au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés](#) et par le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#).

#### SQA-35-01-01 - Tableau 1 : Jus de fruits

Type de jus	Spécifications	Exigences
<b>Jus de pomme non-pasteurisé</b>	Jus brut de pomme non pasteurisé qui n'a pas subi un processus de filtration pour enlever les grosses particules de pulpe ou de sédiments. Le jus de pomme non-pasteurisé ne doit pas contenir d'alcool.	Doit respecter les exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés</a> – de l'article B.11.123. [N] du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau I de l'annexe I</a> et <a href="#">Code d'usages pour la production et la distribution de jus de pomme et de jus d'autres fruits non pasteurisés au Canada</a>
<b>Jus de pommes</b>	Liquide non fermenté préparé à partir du jus de premier pressage de pommes ou de parties de pommes fraîches, saines, propres, complètement développées, bien préparées. Il est préparé sans concentration ni dilution, ni addition d'agents édulcorants.	Doit respecter les exigences de l'article B.11.123. [N]. du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés</a> et être de la catégorie Canada de fantaisie, conformément au <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau I de l'annexe I</a> .

<b>Jus de pommes concentré</b>	Produit préparé à partir de jus de pommes non fermenté, à concentration simple, qui est concentré à au moins 68 pour cent d'extraits secs solubles.	Doit respecter les exigences du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés</i></a> et être de la catégorie Canada de fantaisie, conformément au <a href="#"><i>Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau I de l'annexe I</i></a> en prenant comme base du jus à concentration simple reconstitué selon les instructions figurant sur l'étiquette.
Jus de pommes obtenu d'un jus concentré	Produit obtenu en ajoutant de l'eau à du jus de pommes concentré. Conformément au <a href="#"><i>Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau I de l'annexe I</i></a> , le jus de pommes obtenu d'un jus concentré peut contenir du jus de pommes, des esters de pommes naturels, de l'acide ascorbique, du dioxyde de carbone et du benzoate de sodium. Le jus de pommes obtenu d'un jus concentré est emballé froid dans des contenants non hermétiquement scellés.	Doit respecter les exigences du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés</i></a> et être de la catégorie Canada de fantaisie, conformément au <a href="#"><i>Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau I de l'annexe I</i></a> .
Jus de pommes concentré congelé	Produit obtenu de jus de pommes 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 <a href="#"><i>Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau II de l'annexe I</i></a> et être de la catégorie Canada A conformément au paragraphe 4 du <a href="#"><i>Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau II de l'annexe I</i></a> .
<b>Jus de canneberges</b>	Le jus de canneberges est un liquide non fermenté obtenu après le pressage et la filtration du jus provenant de canneberges saines, propres et mûres préparées comme il se doit. Le jus de canneberges est préparé à partir de jus de canneberges concentré. Aucun ingrédient édulcorant ne doit être ajouté.	Doit respecter les exigences énoncées dans l'article B11.120 [N] du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés</i></a> et dans le <a href="#"><i>Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau I de l'annexe I</i></a> . Doit être fourni non sucré à moins d'indications contraires.

Jus d'orange concentré congelé	Produit congelé fait de jus non fermenté d'oranges propres, saines et mûres, lequel est concentré à au moins la moitié du volume original, conformément aux spécifications énoncées au paragraphe 27.2 (1) du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau II de l'annexe I.</a>	Doit respecter les exigences du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau II de l'annexe I</a> et être de la catégorie Canada A conformément au <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau II de l'annexe I.</a>
Jus d'orange concentré congelé sucré	Le « jus d'orange concentré congelé sucré » est le produit congelé visé au <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau II de l'annexe I.</a> , qui, avant l'addition 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.	Doit respecter les exigences du paragraphe 44 du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau II de l'annexe I.</a>
<b>Jus de raisins</b>	Liquide non fermenté produit à partir de raisins propres, sains et mûrs, préparé sans l'addition d'un ingrédient édulcorant et sans concentration, ni dilution. Le jus doit respecter les exigences énoncées au paragraphe 14 du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Annexe II.</a>	Doit respecter les exigences de l'article B.11.124. [N] du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés</a> et du paragraphe 14 du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Annexe II.</a>
Jus de raisins concentré ou concentré de jus de raisins	Produit non fermenté préparé par concentration du liquide obtenu de raisins propres, sains et mûrs, préparé sans l'addition d'un ingrédient édulcorant et est concentré de façon à contenir au moins 30 pour cent de solides solubles dans le raisin, comme il est précisé au paragraphe 15 du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Annexe II.</a>	Doit respecter les exigences du paragraphe 14 du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Annexe II.</a>

Jus de raisins fait de concentré	Produit préparé par l'addition d'eau à du jus de raisins concentré ou du concentré de jus de raisins ou par l'addition à du jus de raisins, de jus de raisins concentré ou de concentré de jus de raisins et préparé sans l'addition d'un ingrédient édulcorant. Le produit doit être conforme aux exigences énoncées au paragraphe 16 du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Annexe II</a>	Doit respecter les exigences du paragraphe 15 du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Annexe II</a> .
Jus de pamplemousse	Jus de fruit produit/fait à partir de pamplemousses propres, sains et mûrs et satisfaisant aux exigences énoncées à l'article B.11.125. [N] du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés</a> .	Doit respecter les exigences de l'article B.11.125. [N] du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés</a> .
<b>Jus de citron</b>	Jus de fruit obtenu du citron et satisfaisant aux exigences énoncées à l'article B.11.126. [N]. du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés</a> .	Doit respecter les exigences de l'article B.11.126. [N]. du <a href="#">titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)</a> .
<b>Concentré de jus de citron congelé</b>	Jus de fruit produit/fait à partir du citron et satisfaisant aux exigences énoncées à l'article B.11.126. [N]. du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés</a> .  Jus de citron duquel l'eau a été physiquement retirée en quantité suffisante pour que le degré Brix augmente et atteigne une valeur d'au moins 50 % supérieure au degré Brix établi pour le jus de citron reconstitué.	Doit respecter les exigences de l'article B.11.126. [N]. du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés</a> .
<b>Jus de lime ou jus de limette</b>	Jus de fruit provenant de limes et satisfaisant aux exigences énoncées à l'article B.11.127. [N]. du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11,</a>	Doit respecter les exigences de l'article B.11.127. [N]. du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11,</a>

	<a href="#"><i>Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a>	<a href="#"><i>11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a>
Concentré de jus de lime congelé	<p>Jus de fruit provenant de limes et satisfaisant aux exigences énoncées à l'article B.11.127. [N]. du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a></p> <p>Jus de lime duquel l'eau a été physiquement retirée en quantité suffisante pour que le degré Brix augmente et atteigne une valeur d'au moins 50 % supérieure au degré Brix établi pour le jus de lime reconstitué.</p>	Doit respecter les exigences de l'article B.11.127. [N]. du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a>
<b>Jus d'orange</b>	<p>Jus de fruit fait à partir d'oranges propres, saines et mûres et satisfaisant aux exigences énoncées à l'article B.11.128. [N]. du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a></p> <p><b>Sans pulpe, 100 % sans pulpe</b> – jus d'orange duquel toute la pulpe a été retirée.</p> <p><b>Jus d'orange en conserve</b> – pasteurisé pour conserver la saveur et empêcher l'apparition d'un goût de métal provenant de la boîte de conserve.</p> <p><b>Jus d'orange frais</b> – jus non pasteurisé sans additifs ni arômes ajoutés. Sa durée de conservation est généralement de 12 jours.</p>	Doit respecter les exigences de l'article B.11.128. [N]. du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a>
<b>Jus d'ananas</b>	Jus de fruit produit à partir d'ananas et satisfaisant aux exigences énoncées à l'article B.11.128A. [N]. du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a>	Doit respecter les exigences de l'article B.11.128A. [N]. du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a>

Jus gazeux ou jus de fruit mousseux	Jus du fruit nommé ainsi ayant été imprégné d'anhydride carbonique sous pression.	Doit respecter les exigences de l'article B.11.129. [N]. du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a>
Jus concentré	Jus de fruit qui est concentré à au moins la moitié de son volume original par élimination d'eau. Le jus peut contenir de la vitamine C, un colorant pour aliments, 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 <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a>
Jus de fruits mélangés	Mélange de jus de fruits dont chacun est conforme à la norme prescrite pour ce jus de fruit au <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a>	Doit respecter les exigences de l'article B.11.131. [N]. du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a>
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 <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a> 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 <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a>
Jus reconstitué ou jus fait de concentré	Jus de fruit qui a été préparé par l'addition d'eau au jus de fruit du même nom dont l'eau avait été enlevé. 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 être conforme aux normes des jus de fruits nommés telles qu'elles sont prescrites au <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés</i></a> et peut renfermer, quant au jus de citron reconstitué ou du jus de lime reconstitué, au plus 10 parties par million de diméthylpolysiloxane.	Doit respecter les exigences de l'article B.11.133. [N]. du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</i></a>

<p><b>Jus de tomates</b></p>	<p>Liquide pasteurisé, non concentré, en conserve, contenant une partie considérable de pulpes fines de tomates, extrait 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'addition d'eau à ce liquide. Le jus de tomates peut contenir du sel et, à l'état sec seulement, du sucre, conformément au paragraphe 54 du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau I de l'annexe I.</a></p>	<p>Doit respecter les exigences du paragraphe 54 du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau I de l'annexe I</a> et être de la catégorie Canada de fantaisie conformément au <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau I de l'annexe I.</a></p>
<p>Jus concentré de tomates</p>	<p>Jus de tomates qui est concentré de manière à contenir au moins 21 pour cent, mais moins de 25 pour cent d'extraits de tomates exempts de sel et peut contenir du sel et, à l'état sec seulement, du sucre, conformément au paragraphe 55 du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau I de l'annexe I.</a></p>	<p>Doit respecter les exigences du paragraphe 55 du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau I de l'annexe I</a> et être de la catégorie Canada de fantaisie conformément au <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Tableau I de l'annexe I.</a></p>
<p><b>Jus de tomates et légumes</b></p>	<p>Mélange de jus de tomates et de jus de légumes faits de liquides naturels pasteurisés provenant de légumes propres, sains et frais, avec ou sans application de chaleur, et sans aucune addition d'eau. Chaque légume satisfait à la norme qui se rapporte à chacun énoncée au <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</a></p> <p>Le jus de tomates et légumes peut contenir du sel et du sucre.</p> <p><b>Les variétés de jus de tomates et légumes à faible teneur en sodium ne doivent pas comprendre plus de 179 mg de sodium par portion de 250 ml.</b></p>	<p>Doit respecter les exigences du paragraphe 26 du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291) – Annexe II.</a></p> <p>Doit respecter les exigences de l'article B.11.131. [N]. du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés.</a></p> <p>À moins d'indications contraires, c'est du jus de tomates et légumes à faible teneur en sodium qui sera fourni.</p>

2. Tous les jus de fruits achetés au Canada doivent :
  - a. être conformes au type d'emballage spécifié;

- b. être de la catégorie indiquée au [tableau 1](#);
  - c. être du format d'emballage spécifié;
  - d. respecter les exigences précisées au [tableau 1](#) pour le jus de fruit applicable;
  - e. être conformes aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
  - f. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - g. être conformes aux règlements pertinents de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
  - h. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), Titre 16, Additifs alimentaires;
  - i. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
  - j. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#) ou des lois et règlements du pays d'origine;
  - k. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
  - l. être conformes aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
  - m. 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'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC); et
  - n. doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).
3. Tous les jus de fruits achetés à l'extérieur du Canada doivent :
- a. être conformes au type d'emballage spécifié;
  - b. être de la catégorie indiquée au [tableau 1](#) ou d'une catégorie équivalente du pays d'origine;
  - c. être du format d'emballage spécifié;
  - d. respecter les exigences précisées au [tableau 1](#) pour le jus de fruit applicable;
  - e. être conformes aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;

- f. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
- g. être conformes aux règlements pertinents de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
- h. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
- i. être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
- j. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire\(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
- k. être conformes aux limites maximales des résidus de pesticides et aux limites maximales des contaminants s'appliquant aux jus et aux nectars de fruits;
- l. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#) ou des lois et règlements du pays d'origine;
- m. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et/ou
- n. être conformes aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
- o. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- p. 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'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- q. être conformes aux normes pertinentes de la [Norme générale pour les jus et les nectars de fruits \[CODEX STAN 247-2005\]](#);
- r. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);
- s. être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#); et
- t. 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

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

## Emballage

5. 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**

6. 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**

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\) – Tableau I de l'annexe I](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\) – Tableau II de l'annexe I](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\) – Annexe II](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

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

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

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

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

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

[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#)

[Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#)

[Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)

[Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)

[L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)

[L'étiquetage des aliments pour l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)

[Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#)

[Code d'usages pour la production et la distribution de jus de pomme et de jus d'autres fruits non pasteurisés au Canada](#)