



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Quatre-vingt-troisième session

Siège de la FAO, Rome (Italie)

14-18 novembre 2022

EXAMEN CRITIQUE – PARTIE 4

(Document établi par le secrétariat du Codex)

A. Proposition de révision de la Norme sur le Kimchi (CXS 223-2001)

1. En réponse à une proposition de révision de la *Norme sur le Kimchi* (CXS 223-2001) présentée au secrétariat du Codex par la République de Corée¹, les participants à la 81^e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après le «Comité exécutif») ont pris note du fait que cette norme relevait de la compétence du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV), dont les activités avaient été ajournées *sine die* lors de la 43^e session de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «la Commission»), et qu'une lettre circulaire serait diffusée afin de recueillir les points de vue des membres et des observateurs concernant la proposition. Les participants à la 81^e session du Comité exécutif ont également indiqué que les réponses à la lettre circulaire viendraient éclairer un examen critique des propositions de nouveaux travaux, réalisé par le Comité exécutif à sa 83^e session, et que leurs recommandations seraient présentées à la Commission, à sa 45^e session, pour examen².

2. La *Norme sur le Kimchi* (CXS 223-2001) a été adoptée à la 24^e session de la Commission, en 2001, et modifiée à la 40^e session de la Commission, en 2017. Dans la proposition, il est précisé que les principaux aspects de la *Norme sur le Kimchi* (CXS 223-2001) devant éventuellement faire l'objet d'une révision sont les suivants: section 2.1 Définition du produit a) (nomenclature de l'ingrédient principal) et c) (conditions de production), section 3.1.3 Autre composition (acidité totale) et section 4 Additifs alimentaires.

3. Il est à noter que, même si les activités du CCPFV sont actuellement ajournées *sine die*, la Commission a déjà approuvé de nouveaux travaux sur les noix de cajou et la patate douce séchée, qui ont été inscrits sur une liste de travaux pouvant être effectués par le Comité.

4. Conformément à la décision prise par le Comité exécutif, à sa 81^e session², le secrétariat du Codex a diffusé une lettre circulaire³ sollicitant les commentaires des membres et des observateurs sur les questions suivantes: a) Le Codex devrait-il entreprendre de nouveaux travaux tels que décrits dans la proposition jointe au présent document, afin de réviser la *Norme sur le Kimchi*? b) Les informations contenues dans le descriptif de projet sont-elles suffisantes ou des informations complémentaires sont-elles nécessaires pour que l'on puisse prendre une décision respectant les critères énoncés dans le Manuel de procédure? c) Est-ce que d'autres pays producteurs et consommateurs de Kimchi souhaitent soulever des questions similaires ou supplémentaires en rapport avec la sécurité sanitaire et la qualité concernant les sections indiquées ou d'autres sections de la norme, et sont-ils prêts à fournir des données supplémentaires?

5. La lettre circulaire a été diffusée en février 2022. L'échéance fixée au 15 juillet 2022 a été reportée deux fois.

6. En réponse à la lettre circulaire, des observations ont été transmises par cinq pays: l'Égypte, les États-Unis d'Amérique, l'Inde, l'Indonésie et le Japon (voir annexe I). L'Égypte, l'Inde et l'Indonésie ont soutenu la proposition, tandis que le Japon et les États-Unis n'y étaient pas favorables, invoquant le manque de données

¹ CX/EXEC 21/81/3, paragraphes 1-6.

² REP21/EXEC2, paragraphe 61-62.

³ CL 2021/91/OCS-EXEC.

et le fait qu'aucune lacune n'avait été identifiée dans la norme existante ni dans les pratiques commerciales actuelles.

7. Le Comité exécutif, à sa 83^e session, est invité à recommander à la Commission du Codex Alimentarius, à sa 45^e session, d'approuver ou non la proposition de nouveaux travaux, compte tenu du nombre et du contenu des observations reçues.

B. Proposition d'amendement à la Norme générale sur les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005)

8. Une proposition d'amendement à la Norme générale sur les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005) a été soumise au secrétariat du Codex par le Brésil. La norme a été élaborée par le Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les jus de fruits et légumes, qui a été dissout par la Commission, à sa 26^e session, en 2005, et qui relève actuellement de la compétence du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV), ajourné *sine die* par la Commission à sa 43^e session, en 2020.

9. L'amendement proposé (voir annexe II) concerne l'annexe à la norme CXS 247-2005 et prévoit la stratification de la référence Brix minimale unique pour le jus de raisin en deux groupes: un groupe pour l'espèce *Vitis vinifera* et ses hybrides, avec une valeur Brix minimale maintenue à 16,0, et un autre groupe pour l'espèce *V. labrusca* et ses hybrides, avec une valeur Brix minimale proposée à 14,0. L'amendement proposé a pour but d'améliorer la précision de la norme CXS 247-2005 et d'indiquer correctement la valeur Brix minimale pour le jus de raisin reconstitué élaboré à partir de *V. labrusca* et d'espèces hybrides, en ajoutant à l'annexe de la norme une limite spécifique pour cette espèce.

10. Selon le membre présentant la proposition, l'amendement permettra d'améliorer à la fois la précision et le champ d'application de la norme CXS 247-2005, ce qui devrait en favoriser l'adoption et accroître la transparence dans le commerce du jus de raisin, laquelle permettrait à son tour de faciliter les échanges commerciaux internationaux et de promouvoir l'offre de jus de raisin provenant de diverses régions.

11. Le contexte et les éléments qui justifient l'amendement proposé sont présentés à l'annexe III. La diffusion d'une lettre circulaire aux États membres est également suggérée afin de solliciter leurs observations sur la question de savoir si l'amendement proposé est prêt pour l'adoption.

12. Le Comité exécutif, à sa 83^e session, est invité à examiner la proposition d'amendement et à fournir des avis sur les étapes à venir.

13. Il est rappelé que c'est le *Guide concernant la procédure d'amendement et de révision des normes Codex et textes apparentés* contenu dans le Manuel de procédure du Codex, en particulier le paragraphe 6, qui s'applique.

C. Proposition de révision de la Norme sur les produits à base de matières grasses laitières (CXS 280-1973)

14. Lors de la 27^e session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), l'Iran a présenté un document de travail portant sur la nécessité d'aligner les teneurs maximales en cuivre et en fer dans le ghee (huile de beurre) dans la Norme sur les produits à base de matières grasses laitières (CXS 280-1973), sur celles de la Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999). L'Iran a suggéré de réviser les limites pour le cuivre et le fer dans la norme CXS 280-1973 afin de les aligner sur celles de la norme CXS 210-1999, ou de supprimer la teneur en cuivre et en fer de la liste des «autres contaminants» figurant dans l'«Annexe - Informations complémentaires» de la norme CXS 280-1973, pour le ghee et pour l'huile de beurre, comme pour les autres produits laitiers. Le CCFO pourrait être le comité le mieux placé pour entreprendre ce travail puisque le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, qui est chargé de la norme CXS 280-1973, a été ajourné *sine die*.

15. À sa 27^e session, le CCFO est convenu de transmettre une demande au Comité exécutif, pour examen et avis, en ce qui concerne les mécanismes susceptibles d'être utilisés pour examiner la proposition de révision de la Norme sur les produits à base de matières grasses laitières (CXS 280-1973), afin de répondre aux préoccupations exprimées concernant les teneurs maximales en cuivre et en fer⁴.

16. À sa 82^e session, le Comité exécutif a recommandé que soit soumis au secrétariat du Codex un descriptif de projet (tel que présenté dans le document CX/CAC 22/45/13), établi conformément au Manuel de procédure du Codex, concernant la proposition de nouveaux travaux visant à harmoniser les teneurs maximales en cuivre et en fer dans le ghee (huile de beurre), établies dans la Norme sur les produits à base de matières grasses laitières (CXS 280-1973), avec celles établies dans la Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999), et qu'une lettre circulaire soit ensuite publiée en vue de recueillir

⁴ REP22/FO, paragraphes 173-175.

les avis des membres du Codex concernant la proposition de nouveaux travaux. Sur la base des réponses à la lettre circulaire, le Comité exécutif proposera à la Commission des options quant à la voie à suivre⁵.

17. La lettre circulaire⁶ a été diffusée en septembre 2022 et des observations ont été reçues et compilées (voir annexe IV).

18. Le Comité exécutif, à sa 83^e session, est invité à recommander à la Commission du Codex Alimentarius, à sa 45^e session, d'approuver ou non la proposition de nouveaux travaux, conformément aux exigences énoncées dans le Manuel de procédure et compte tenu du nombre et du contenu des observations reçues.

D. Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration de principes et d'orientations quant au recours à l'audit et à la vérification à distance dans les cadres réglementaires

19. Les participants à la 25^e session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) ont examiné un document élaboré par l'Australie, portant sur l'utilisation des outils des technologies de l'information et de la communication (TIC) dans les cadres réglementaires comme étant l'un des enjeux d'apparition récente au niveau mondial. L'objectif de cette proposition était de considérer la nécessité d'orientations du Codex relatives au recours aux outils des TIC dans les nouvelles mesures de vérification utilisées dans les cadres réglementaires modernes. Il a été noté que la pandémie de covid-19 avait modifié le paysage commercial et accéléré le développement et l'utilisation de nouvelles mesures de vérification, ainsi que l'adoption de nouvelles technologies.

20. À sa 25^e session, le CCFICS est convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par l'Australie et coprésidé par Singapour et le Canada, chargé d'élaborer un document de réflexion sur «l'utilisation d'audits et de vérifications à distance dans les cadres réglementaires», voire également un nouveau descriptif de projet, en se fondant sur les éléments fournis lors de cette session.

21. Le message annonçant la constitution du groupe de travail électronique a été envoyé le 20 août 2021, avec une date limite d'inscription fixée au 9 septembre 2021. Les travaux du groupe de travail électronique se sont déroulés en anglais, en espagnol et en français.

22. Afin de faciliter l'élaboration du document de travail, les présidents du groupe de travail électronique ont demandé l'avis des membres du groupe sur le champ d'application des éventuels nouveaux travaux, en leur posant une série de questions ciblées visant à recueillir des informations sur les expériences, les objectifs et les priorités des membres en matière d'audit et de vérification à distance, dans le cadre de deux séries de consultations portant sur le document de travail, et d'une série de consultations portant sur le descriptif de projet.

23. Par ailleurs, le 21 juin 2022, l'Australie a organisé une séance thématique dans le cadre du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), consacrée au recours à l'audit et à la vérification à distance (virtuels) dans les cadres réglementaires. M. Nicola Hinder PSM, Président du CCFICS, a fait le point sur les travaux du groupe de travail électronique et a animé deux tables rondes axées sur les avantages, les défis et les possibilités liés au recours à l'audit à distance. Les participants à la séance thématique étaient également très favorables à l'élaboration d'orientations dans le cadre du CCFICS.

24. Le 28 juin 2022, le Président du CCFICS a communiqué une lettre aux membres et aux observateurs du Codex, qui présentait une procédure accélérée pour la soumission de propositions de nouveaux travaux sur les audits à distance, conformément aux procédures du Codex. Dans cette lettre, il était précisé que le document de travail et le descriptif de projet relatifs à la proposition de nouveaux travaux seraient d'abord diffusés à tous les membres et observateurs du Codex par le biais d'une lettre circulaire, afin de recueillir leurs observations. Le descriptif de projet, modifié le cas échéant, serait ensuite présenté au Comité exécutif du Codex, à sa 83^e session (novembre 2022), pour examen critique, en vue de l'approbation de la nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius, à sa 45^e session (novembre 2022).

25. Une lettre circulaire a été publiée le 12 septembre 2022 (avec une échéance fixée au 14 octobre 2022), invitant les membres et les observateurs du Codex à faire part de leurs observations sur la question de savoir si le Codex devrait entreprendre de nouveaux travaux visant à élaborer des principes et des orientations relatifs au recours à l'audit et à la vérification à distance dans les cadres réglementaires, et à communiquer leurs commentaires concernant le descriptif de projet, conformément aux Critères régissant l'établissement des priorités de travail énoncés dans le Manuel de procédure.

⁵ REP22/EXEC1, paragraphes 11-12.

⁶ CL 2022/58/OCS-EXEC

26. Des observations ont été transmises par 19 membres et une organisation observatrice, toutes favorables à la proposition de nouveau travail. Certaines observations ont été prises en compte et une version révisée de la proposition de travail figure dans le document CX/CAC 22/45/13.

27. Le Comité exécutif, à sa 83^e session, est invité à étudier et à recommander à la Commission du Codex Alimentarius, à sa 45^e session, conformément aux dispositions énoncées dans le Manuel de procédure, d'approuver ou non la proposition de nouveau travail contenue dans le document CX/CAC 22/45/13.

Annex I
Original Language Only

COMMENTS IN REPLY TO CL 2021/91/OCS-EXEC - Request for comments on the proposal for revision of the *Standard for Kimchi* (CXS 223-2001)

COMMENTS	MEMBER
Egypt agrees on the document with no comments	Egypt
<p>Yes. The existing standard for Kimchi is old (Adopted in 2001 and Amended in 2017). We support further revision of the standard considering innovations and latest update in the field of Food Technology.</p> <p>We observed that the information provided in the project document is sufficient enough.</p> <p>We have products similar to Kimchi Cabbage and the sections are related.</p>	India
<p>Since the Codex <i>Standard for Kimchi</i> (CXS 223-2001) was last amended in 2017 and considering the possibility of developments/innovations related to the use of raw materials and/or fermentation technology which will have an impact on changes in the scope, definition, food additives and other matters contained in the standard, Indonesia is of the view that Codex should take initial means to further process the new work proposal to revise the standard in accordance with the rules stated in Codex Procedural Manual.</p> <p>Indonesia is of the view that the information contained in the proposed project document is clear and sufficient and already consistent with the criteria in the Codex Procedural Manual.</p> <p>Related to the section 3 the main aspects to be covered of the project document, Indonesia suggests that the proposed change of definition not only focus on modify the common and/or commodity name of the “Chinese cabbage” as the main ingredient of Kimchi, but also opening up possibilities of using other species/types of cabbage as the main ingredient, considering that currently kimchi is also produced in other regions which only have other species/type of cabbage.</p>	Indonesia
<p>Japan recognizes that the Codex <i>Standard for Kimchi</i> (CXS 223-2001) has been generally applied to the current trade practice in Kimchi since the standard was adopted in 2001, and Japan has not identified any gaps in the existing Standard and the current trade practices of Kimchi. For the moment, therefore, Japan doesn’t believe Codex should initiate new work on revising the Standard for Kimchi.</p> <p>Regarding the main ingredient used in current <i>Standard for Kimchi</i>, Japan has not recognized that there are any confusion in trade and consumers’ choice. We are concerned that change of the main ingredient nomenclature in the Standard may create confusion in countries that are trading Kimchi.</p> <p>Regarding the fermentation and preservation conditions, lactic acid fermentation is the major fermentation occurring during the kimchi preparation. When proposed draft standard for Kimchi was discussed at the 11th session of Coordinating Committee for CCASIA held in December 1997, the Committee noted it and decided that total acidity was expressed in lactic acid (para16, ALINORM 99/15). Considering very small amount of other organic acids other than lactic acid occurring during kimchi preparation, Japan believes there is no need to place other organic acids in parallel with lactic acid in the standard. Japan recognizes that food additives necessary for Kimchi are covered by the current standard.</p> <p>In Japan, the total acidity values as lactic acid are usually around 0.5 % m/m when products are delivered from manufacturers, and don’t get higher than 0.8 % m/m even during the distribution, which are enough lower than the total acidity of 1.0 % m/m as lactic acid set out in the Standard. We are concerned about the impact in practice in the international trade as that excessive fermentation during the distribution would produce carbon dioxide and swell the airtight containers.</p>	Japan
The United States recommends the proposal for the revision of the <i>Standard for Kimchi</i> (CXS 223-2001, amended2017) not be approved as new work at this time, while data collection can continue. The CCPFV was adjourned only in 2020 and the kimchi standard was amended in 2017. The CCEXEC and CCPFV also need to consider whether there is a sufficient quorum interest to justify reactivating CCPFV for this new work. One way in which this can be assessed is from the responses to the question asked in the Circular Letter:	USA

“whether other kimchi-producing and consuming countries have similar or additional food safety or quality concerns regarding the indicated sections or other sections of the standard and whether they are prepared to provide additional data.”

Unless there is a sufficient number of responses from members stating that they will provide additional data to address the food safety and quality reasons to start new work, there may not be enough quorum interest and information for reactivating CCPFV to undertake this new work on kimchi.

The United States notes that within the Project Document, Section 3 - The Main Aspects to be Covered, Subsection 4 -Set Out the Upper Limit of Acidity Value of Kimchi, the Republic of Korea requests member countries “to collect the related data from industries of each country and to set out a new standard for acidity for kimchi.” By stating this, the Republic of Korea acknowledges that additional time is needed for research/studies on acidity in kimchi before revising the standard. It is customary and advised that countries requesting revision of a Codex standard should have provided all the necessary information supporting the request. The request for data currently indicates that there is insufficient data to undertake the revision of the standard in a timely manner and therefore poses the challenge of a prolonged revision process.

Annexe II

PROPOSITION D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS (CXS 247-2005)**ANNEXE**

VALEUR BRIX MINIMALE POUR LES JUS RECONSTITUÉS ET LES PURÉES RECONSTITUÉES ET TENEUR MINIMALE EN JUS ET/OU EN PURÉE POUR LES NECTARS DE FRUITS (% V/V) À 20 °C

Nom botanique	NOM USUEL DU FRUIT	Valeur Brix minimale pour les jus de fruits reconstitués et les purées reconstituées	Teneur minimale en jus et/ou en purée (% v/v) pour les nectars de fruits
<i>Vitis vinifera</i> L. ou espèces hybrides	Raisin	16,0	50,0
<i>Vitis labrusca</i> ou espèces hybrides		<u>14,0</u>	

Annexe III

C. Proposition d'amendement à la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005)**1. Objectif et champ d'application de la norme:**

Les jus de raisin produits à partir de *Vitis vinifera* se différencient significativement de ceux produits à partir de *Vitis labrusca*, principalement en raison de la teneur en sucre, qui est l'un des paramètres les plus importants. Les données recueillies en situation de production réelle démontrent que la teneur en sucre des jus obtenus à partir de *V. labrusca* est systématiquement inférieure au seuil minimal de 16,0 °Brix établi dans la norme CXS 247-2005. Ainsi, le jus de raisin obtenu à partir de *V. Labrusca* offre un bon équilibre entre douceur et acidité, très apprécié des consommateurs, outre les effets positifs sur le plan nutritionnel associés à une teneur en sucre plus faible.

L'amendement proposé a pour but d'améliorer la précision de la Norme générale sur les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005), afin que celle-ci indique correctement la valeur Brix minimale pour le jus de raisin reconstitué élaboré à partir de *V. labrusca* et d'espèces hybrides, et ce en ajoutant à l'annexe de la norme une limite spécifique pour cette espèce.

La proposition comprend la stratification du degré Brix unique mentionné pour le jus de raisin en deux groupes: le premier pour l'espèce *V. vinifera* et les espèces hybrides, en conservant la valeur Brix minimale de 16,0; et le deuxième pour l'espèce *V. labrusca* et les espèces hybrides, avec une valeur Brix minimale proposée à 14,0.

La proposition est conforme aux dispositions actuelles relatives à l'étiquetage qui figurent dans le document CXS 247-2005, notamment aux sections 8.1.1.1 et 8.1.2.4, ainsi qu'aux dispositions relatives à la méthode de vérification de l'authenticité énoncée à la section 9.

L'amendement proposé vise également à prendre en compte la diversité qui existe parmi les pays membres dans l'industrie du jus de raisin. Il permet d'améliorer à la fois la précision et le champ d'application de la norme, ce qui devrait en faciliter l'adoption et accroître la transparence dans le commerce du jus de raisin. L'amendement vise, par ailleurs, à faciliter le commerce international et à promouvoir l'offre de jus de raisin issu de diverses régions, conformément aux objectifs de développement durable, notamment l'ODD 2 (sécurité alimentaire et amélioration de la nutrition) et l'ODD 12 (consommation et production responsables).

2. Pertinence et actualité

La culture de la vigne est largement répandue du fait de la valeur économique du vin et d'autres produits dérivés du raisin. La baie de raisin contient une grande variété de flavonoïdes, qui ont été étudiés pour leurs propriétés bénéfiques pour la santé. Au cours des dernières années, les recherches scientifiques menées sur les produits non alcoolisés à base de raisin ont connu un nouvel essor à travers le monde.

En 2019, l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) a commencé à travailler sur une définition du jus de raisin reconstitué (projet de résolution provisoire VITI-SCRAISIN 20-678B), dans le cadre de la sous-commission Raisins de table, raisins secs et produits de la vigne non fermentés (SCRAISIN), tel que proposé initialement par la délégation brésilienne. À l'heure actuelle, suite à de nombreux débats menés au sein du groupe de travail et avec les pays membres de l'OIV, l'harmonisation de la valeur Brix minimale demeure en suspens, dans la mesure où la délégation brésilienne estime que pour les raisins appartenant à l'espèce *V. labrusca* et à des espèces hybrides, la valeur Brix devrait être de 14,0, au lieu de 16,0 (valeur recommandée dans la norme CODEX STAN 247 2005). L'organisation et les pays membres souhaitent se conformer à la norme internationale et le Président du Groupe a suggéré, lors de la dernière réunion de la sous-commission, de faire avancer la résolution à l'étape 7; néanmoins, un avancement ultérieur du document au sein de l'OIV serait conditionné par la demande d'amendement de la norme actuelle concernant la valeur Brix minimale établie par le Codex Alimentarius pour le jus de raisin reconstitué.

En ce sens, le Brésil a exprimé sa volonté de porter cette situation à l'attention du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, car il serait important d'évaluer si la norme actuelle pourrait être révisée afin de mieux guider les pays membres et l'industrie du jus de raisin, en tenant compte du fait que la référence à l'annexe devrait être modifiée, car une valeur Brix minimale unique pour les deux espèces de raisin pourrait ne pas couvrir toutes les variétés de raisin, ce qui porterait préjudice à l'espèce *V. labrusca* et aux espèces hybrides.

3. Principales questions à traiter:

Au cours de la quatrième session du Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les jus de fruits et de légumes (Fortaleza [Brésil], 11-15 octobre 2004), le Groupe spécial est convenu de conserver la valeur Brix minimale de 16,0, telle que proposée au cours de sa session et confirmée par le formulaire de calcul utilisé pour déterminer les valeurs Brix moyennes internationales pour le jus de raisin.

Les travaux menés dans le cadre de cet amendement visent à mettre à jour la valeur Brix minimale pour les jus de raisin reconstitués et les purées reconstituées, qui figure à l'annexe de la *Norme générale sur les jus et les nectars de fruits* (CXS 247/2005), en proposant de subdiviser la référence unique en deux groupes: groupe 1 – *Vitis vinifera* et espèces hybrides, en conservant la valeur Brix minimale de 16,0; et groupe 2 – *Vitis labrusca* et espèces hybrides, avec une valeur Brix minimale de 14,0.

En outre, compte tenu de la recommandation de passer à des normes plus inclusives, dans la mesure du possible, les travaux d'amendement permettraient de clarifier la norme, en établissant une corrélation claire entre celle-ci et les espèces de raisins répertoriées en annexe.

4. Évaluation au regard des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*:

Selon le rapport de l'OIV publié en 2022, la superficie mondiale occupée par les vignobles en 2021 était estimée à 7,3 millions d'hectares. Le raisin est produit à l'échelle commerciale dans 91 pays (FAOSTAT, 2020), ce qui le rend disponible dans le monde entier, tant pour la consommation directe que pour l'élaboration de produits alcoolisés et non alcoolisés. Les données de FAOSTAT (2020) indiquent qu'en 2020 les exportations totales de jus de raisin à l'échelle mondiale s'élevaient à 643 079 tonnes, soit un total de 697 749 000 USD.

Par conséquent, la proposition d'amendement de la Norme Codex sur le jus de raisin est conforme aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier:

- i. le volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que le volume et la structure des échanges entre les pays;
- ii. le potentiel commercial aux plans international et régional.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex:

L'amendement proposé répond aux critères signalés au titre des objectifs 1 et 2 du plan stratégique du Codex 2020-2025, à savoir:

objectif 1.2: Le Codex apporte une réponse en temps utile aux problèmes naissants et aux besoins des membres. Le traitement de la présente question en temps opportun, comme indiqué ci-dessus, permet au Codex de procéder à des révisions et de réagir, de manière efficace et rapide, grâce à la promotion dans le monde entier d'un cadre réglementaire rationnel pour les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international.

objectif 2.2: Promouvoir la soumission et l'utilisation de données représentatives à l'échelle mondiale lors de l'élaboration et de l'examen des normes du Codex. Pour que les normes du Codex soient davantage utilisées, il convient que celles-ci soient toujours mises à jour et reflètent les spécifications de chaque produit à l'échelle mondiale. Une réponse efficace de la part du Codex Alimentarius, telle que la mise à jour proposée, permet d'harmoniser les efforts menés à l'échelle internationale et de proposer des documents au contenu inclusif.

6. Informations relatives à la relation entre la proposition et les autres documents existants et travaux en cours du Codex:

La présente proposition est liée à la *Norme générale sur les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005).

7. Identification des besoins en termes de disponibilité d'avis scientifiques spécialisés:

Compte tenu du fait que les changements attendus sont ponctuels et concernent l'amélioration de la cohérence, aucun avis scientifique ne devrait être nécessaire.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures:

Aucun.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux:

La décision de procéder à cet amendement devrait être acceptée par la Commission, compte tenu de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, conformément à la section II du Manuel de procédure – *Procédures d'élaboration des normes et textes apparentés du Codex*.

La diffusion d'une lettre circulaire aux États membres est suggérée en vue de solliciter leurs observations sur la question de savoir si l'amendement proposé à l'annexe 2 est prêt pour l'adoption.

Annex IV
Original Language Only

**REPLIES TO CL 2022/58/OCS-EXEC - Request for comments on the Proposal for revision of the
Standard for Milkfat Products (CXS 280-1973)**

COMMENT	MEMBER/OBSERVER
At this time, Canada does not believe there is justification to support the proposal for new work. We believe the project document could benefit from further detail on the assessment against the criteria for the establishment of work priorities.	Canada
Colombia apoya la modificación que propone la República Islámica de Irán (ver justificación en la carta circular), y es ajustar los NM de Fe y Cu de acuerdo con la CXS 210-1999. Los NM de cobre y hierro de los aceites comestibles refinados de origen vegetal que son de 0,1 mg/kg y 1,5 mg/kg, respectivamente	Colombia
Cuba agradece la oportunidad de expresar sus comentarios a la CL 2022/58/OCS-CCEXEC y en principio apoya la propuesta de nuevo trabajo de revisión de la norma para los productosa base de grasade leche(CXS-280-1973 en los aspectos que se plantean en el documento de proyecto.	Cuba
<p>Egypt does Not support the Two introduced proposals (revising the limits for copper and iron in CXS 280-1973 to align with those in CXS 210-1999; or to deleting copper and iron content from the “Other contaminants” listed in the Appendix-additional information to CXS 280-1973 for ghee and butter oil as in other milk products), and support maintaining the maximum amount of copper (Cu) and iron (Fe) in those products at 0.05 and 0.2 mg/kg, respectively that mentioned in CXS 280 -1973, (Standard for Milkfat Products)</p> <p>We see that the key issue with aligning with those limits mentioned in CXS 210-1999 is that Iron and Copper catalyse the oxidation process leading to faster deterioration of the Milk Fat products.</p> <p>Also, as part of the refining process; antioxidants are added to the Vegetable oils, and thus they have some ability to withstand their impact. While some Milk Fat Products doesn’t have antioxidants added, and then depending only on their natural antioxidants.</p> <p>Up on CXS 280 -1973 the Maximum peroxide value (milli-equivalents of oxygen/kg fat) is 0.3 for Anhydrous milkfat / Anhydrous butter oil, so Depending upon whether this needs to be met at time of manufacture or time of use, removal of copper/iron limits will impact the ability of those products to meet this limit at time of use and then shorten shelf life.</p> <p>Finally, We support to maintain the dairy limit mentioned in CXS 280 -1973 and not compare with the limits mentioned in CXS 210-1999 for vegetable oil OR delete those limits</p>	Egypt
The EUMS support the proposal for new work to revise the maximum levels for iron and copper in <i>Standard for Milkfat Products</i> (CXS 280-1973). To facilitate the work, Iran is invited to share the data, which would justify the need to change or delete the maximum levels for copper and for iron in ghee (CXS 280-1973).	European Union
<p>Kenya suggests that the committee consider seeking scientific advice from the relevant FAO/WHO scientific body.</p> <p>Justification Codex Standards are developed based on sound science and therefore the contribution of a scientific body would be necessary to ensure safe levels are considered. Different food components interact differently within different types of foods and therefore a specific assessment should be done for a specific food product/ food category.</p>	Kenya
New Zealand does not support either proposal (option 1 or option 2) to change the values for copper and iron as set out in the proposed standard. We consider the standard should be retained as it is.	New Zealand

<p>We suggest there has been a misunderstanding in the interpretation of the Standard for milk fat products. The Standard for milk fat products does not set maximum limits for copper and iron for safety reasons (as are set out in the other standards they are being compared with). Given they are not maximum limits they should not be treated as such. While values for copper and iron are included, the Standard explicitly notes that these are not mandatory limits. Instead they are voluntary, and are only included for quality purposes (not compliance).</p> <p>The rationale for the proposed Standard therefore does not apply. Making the proposed changes would in fact be disharmonious and not facilitate fair practice in food trade.</p>	
<p>The United States does not support this proposal to revise the <i>Standard for milkfat products</i> (CX 280-1973). We do not support the proposed options to either align the maximum limits for heavy metals with those of other edible fats and oils in Codex standards or to remove the limits of copper and iron residues in milkfat in CXS 280-1973.</p> <p>Copper and iron are essential micronutrients for dairy cows. Their content in milk fluctuates depending on the diet of the cows; however, there are quality reasons for maintaining limits of these micronutrients. Excessive amounts of copper and iron will negatively impact the oxidative stability of milkfat and may contribute to off-flavour and other defects in milkfat products. The establishment of the limits of copper and iron in milkfat requires a fine balance between dietary needs and the oxidative stability of milkfat. The necessary level of copper and iron in different commodities are not comparable. It is not appropriate to align their contents in the respective fat product.</p> <p>The United States does not support the removal of the limits in milkfat to prevent excessive amounts of copper and iron which could damage milkfat quality. Although these limits are not mandatory, they serve as a reference for quality control. (CXS 192-1995 <i>General Standard for Food Additives</i>).</p> <p>Also, according to Codex standard (CXS 280-1973), these limits on copper and iron are not mandatory as noted in the explanatory text in the appendix. Exceeding these limits will not be considered as non-compliance per se.</p>	USA
<p>IDF does not support either Option 1 or Option 2 proposed by Iran as we believe that there is no need to align the limits nor to remove them. Our preference would be to not proceed with any changes to the <i>Standard for Milkfat Products</i> (CXS 280-1973).</p> <p>The limits on copper and iron are for guidance and quality purposes only, rather than mandatory contaminant limits. There are also valid technical reasons for maintaining the limits for copper and iron in the Standard as they currently stand.</p> <p>We note a possible concern that these limits could be misunderstood to be mandatory contaminant limits. However, we believe the Standard already explains that this is not the case.</p> <p>The nature of the limits in question We recognise that the <i>Standard for Milkfat Products</i> (CXS 280-1973) has a section in Appendix – Additional Information with the heading “2. Other Contaminants” and that this section sets out limits for copper and iron in Anhydrous Milkfat, Milkfat, Anhydrous Butter Oil, Butter Oil, and Ghee. We would like to call attention to the explanatory text for the Appendix: The additional information below does not affect the provisions in the preceding sections which are those that are essential to the product identity, the use of the name of the food and the safety of the food. This text explains that these limits are not mandatory limits. Therefore, there is no issue of non-compliance if these limits are not met. We note that the new work proposal refers to non-compliance and wonder whether there is some misunderstanding of the nature of these limits.</p>	IDF/FIL

<p>These limits are quality factors that provide guidance for the quality of milkfat products and are helpful to retain in the Standard.</p> <p>Food quality reasons for maintaining the limits and explanation of misalignment between commodity standards</p> <p>Flavour is a key valuable attribute of milkfat products. Oxidation of milkfat results in a deterioration of this flavour. Iron and copper are well-known to catalyse the oxidation of milkfat (Kehagias & Radema, 1973) and increasing the maximum allowable level of copper and iron in milk fat products will lead to an increase in oxidation, and a deterioration in milk fat quality.</p> <p>For anhydrous milkfat in particular, it is important to control the copper and iron levels as antioxidants are not permitted to be added into anhydrous milkfat (CXS 192-1995 <i>General Standard for Food Additives</i>). Therefore, it is more important in anhydrous milkfat to have lower copper and iron levels than in products conforming to other commodity standards.</p> <p>Analytical methods</p> <p>Test results on copper and iron in butter and butterfat obtained through applying an ICP-MS method were all below the maximum limits of 0,2 mg/kg for iron and 0,05 mg/kg for copper. Therefore, IDF deems the current MLs in CXS 280-1973 feasible.</p>	
---	--