



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-sixième session

AUTRES QUESTIONS RELATIVES À DES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

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

(Document établi par le secrétariat du Codex)

1. Introduction

Une proposition d'amendement à la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005) a été soumise au secrétariat du Codex par le Brésil en 2022. 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.

L'amendement proposé 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: l'un composé de l'espèce *Vitis vinifera* et d'espèces hybrides, avec une valeur Brix minimale maintenue à 16,0, et l'autre composé de l'espèce *V. labrusca* et d'espèces hybrides, avec une valeur Brix minimale proposée à 14,0.

Le tableau ci-dessous présente la proposition d'amendement:

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>	

La proposition d'amendement a été présentée au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa 83^e session (CCEXEC83)¹. Elle comprenait un descriptif de projet établi par le Brésil².

2. Recommandations formulées par le Comité exécutif, à sa 83^e session, et décisions prises par la Commission, à sa 45^e session

Le Comité exécutif, à sa 83^e session, a pris note de la proposition d'amendement à la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005) et des justifications³ apportées à l'appui, ainsi que de la diffusion, par le secrétariat du Codex, d'une lettre circulaire visant à recueillir les points de vue des membres et des observateurs à ce sujet, les réponses devant alimenter l'examen critique effectué par le Comité exécutif à sa 84^e session et la recommandation qu'il transmettrait à la Commission, à sa 46^e session⁴.

¹ CX/EXEC 22/83/2 Add.3, paragraphes 8-13 et annexes II et III.

² CX/EXEC 22/83/2 Add.3, annexe III.

³ CX/EXEC 22/83/2 Add.3, paragraphes 8-13.

⁴ REP22/EXEC2, paragraphe 55.

La Commission, à sa 45^e session, a approuvé les recommandations formulées par le Comité exécutif, à sa 83^e session⁵.

3. Lettre circulaire

Conformément aux informations fournies à la 83^e session du Comité exécutif et à la 45^e session de la Commission, le 14 avril 2023, le secrétariat du Codex a émis la lettre circulaire⁶ sollicitant les points de vue des membres et des observateurs sur l'amendement proposé. Après une prolongation de 12 jours, la lettre circulaire a été fermée le 9 juin 2023.

Des observations ont été transmises par le Brésil, Cuba, l'Égypte, l'Iraq, la Türkiye, l'Union européenne et l'Uruguay, ainsi que par la Commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyse du sucre, la Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (FIJU) et l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)⁷. Les observations ont été présentées au Comité exécutif, à sa 84^e session, et sont à nouveau jointes à l'annexe 1 du présent document.

4. Recommandation formulée par le Comité exécutif, à sa 84^e session

Il a été rappelé, lors de l'examen critique effectué par le Comité exécutif à sa 84^e session, que le Guide concernant la procédure d'amendement et de révision des normes Codex et textes apparentés contenu dans le Manuel de procédure du Codex s'appliquait, en particulier la dernière phrase du paragraphe 6: «Si les réponses ne semblent pas concorder, la Commission devrait en être informée et il lui appartiendra de déterminer la marche à suivre».

Compte tenu du fait que les observations reçues en réponse à la lettre circulaire ne semblaient pas concorder, le Comité exécutif, à sa 84^e session, a recommandé que le secrétariat du Codex demande au Brésil de répondre à celles-ci et de préparer ensuite un document destiné à la Commission, à sa 46^e session, afin que celle-ci décide des modalités à suivre. Ce document inclurait la proposition d'amendement présentée initialement par le Brésil, les réponses à la lettre circulaire et toute autre observation que le Brésil souhaiterait formuler à cet égard, ainsi que toute orientation relative aux procédures qui pourrait aider la Commission à décider de la marche à suivre⁸.

5. Réponses du Brésil aux observations reçues

Le Brésil, en tant qu'auteur de la proposition d'amendement, a été invité à examiner les observations reçues et à y répondre. Les réponses, ainsi que des explications supplémentaires concernant la proposition, figurent à l'annexe 2 du présent document.

6. Pour examen par la Commission, à sa 46^e session

Conformément aux procédures du Codex, la Commission, à sa 46^e session, est invitée à déterminer la meilleure façon de procéder.

Si un consensus est obtenu, la Commission peut décider d'adopter l'amendement proposé.

Toutefois, les observations faisant suite à la lettre circulaire et les réponses du Brésil à ces observations révèlent le caractère hautement technique de l'amendement proposé et les divergences d'opinion quant à la nécessité de cet amendement.

Si de nouvelles discussions à caractère technique s'avèrent nécessaires, elles devraient avoir lieu en dehors de la Commission elle-même.

Si la poursuite de telles discussions est souhaitée, la Commission peut envisager d'établir un groupe de travail dans le cadre de la Commission, chargé d'examiner la question et d'adresser une recommandation à la Commission, à sa 47^e session, afin que celle-ci prenne une décision à ce sujet, ou de confier à un organe subsidiaire la poursuite des travaux sur cette question.

En l'absence d'un soutien manifeste à la poursuite des discussions sur l'amendement proposé, la Commission pourrait envisager d'interrompre l'examen de la proposition d'amendement de l'annexe de la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005).

⁵ REP22/CAC, paragraphe 166.

⁶ CL 2023/27/OCS-EXEC.

⁷ CX/EXEC 23/84/2 Add.2, annexe 1 de l'appendice 4.

⁸ REP23/EXEC1, paragraphe 77.

Appendice 1

OBSERVATION	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>Le Brésil voudrait remercier les membres du Codex Alimentarius qui ont évalué la présente proposition, et insister sur la pertinence du sujet.</p> <p>Il convient de souligner que la proposition vise spécifiquement à amender la norme CXS 247-2005 pour modifier la valeur Brix du jus de raisin reconstitué, et ce en phase avec l'augmentation de la production et de la consommation de jus de raisin dans le monde, ainsi qu'à promouvoir les produits non alcoolisés obtenus à partir de raisin.</p> <p>Le Brésil a exprimé sa volonté de porter cette situation à l'attention du Comité exécutif, car il serait important d'évaluer si la norme actuelle peut être révisée afin de mieux guider l'ensemble des pays membres et l'industrie du jus de raisin, en tenant compte du fait qu'une valeur Brix minimale unique pour les deux espèces de raisin, comme le préconise l'annexe, pourrait ne pas couvrir toutes les variétés de raisin, ce qui porterait préjudice à l'espèce <i>V. labrusca</i> L. et aux espèces hybrides dans certains pays.</p> <p>Quand le Codex a établi la <i>Norme générale pour les jus et les nectars de fruits</i>, en 2005, il s'est appuyé sur les données présentées par un nombre limité de pays. À l'époque, le Brésil n'avait pas de données représentatives à partager, si bien que sa situation réelle n'est pas reflétée dans la norme. Il importe en outre de mentionner qu'il existe aujourd'hui des techniques d'analyse plus exactes. Dans les rapports des 24^e, 25^e, 26^e et 28^e sessions du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires de la Commission du Codex Alimentarius, le Groupe spécial notait que pour certains jus de fruits, dont le jus de raisin, les données étaient lacunaires concernant certains des principaux pays producteurs. Lors de la 26^e session en particulier, le Groupe indiquait n'avoir pas été en mesure d'établir de valeur Brix minimale finale pour les jus de raisin, de goyave, de mandarine/tangerine, de mangue, de fruit de la passion et d'ananas, faute de données suffisamment variées au plan international.</p> <p>Compte tenu du caractère lacunaire des données utilisées pour établir la valeur Brix minimale adoptée pour le jus de raisin dans la norme Codex, le Brésil a mené une étude sur 1 500 échantillons collectés sur 10 ans, qui rend compte des conditions de maturation du raisin dans le pays. Les données collectées aux fins de cette étude ont été obtenues par le gouvernement, et sont exprimées sous forme de valeur Brix moyenne de jus de fruit pressé directement entre 2012 et 2021.</p> <p>Il ressort de cette étude que la valeur Brix minimale pour le jus de raisin reconstitué actuellement établie à 16,0 dans la norme Codex n'est pas représentative des jus brésiliens, qui sont produit à partir de l'espèce <i>V. labrusca</i> L. Les valeurs Brix minimales inférieures obtenues pour <i>V. labrusca</i> par rapport à <i>V. vinifera</i> s'expliquent probablement par une plus faible teneur en sucres. En effet, bien que la valeur Brix n'offre habituellement qu'une mesure approximative de la concentration de sucres, en général, la concentration de sucres fermentescibles dans le raisin doit correspondre à 90-95 pour cent de la matière sèche soluble totale. De ce fait, le Brésil a proposé de ramener la valeur Brix minimale du jus de raisin reconstitué de 16,0 à 14,0 pour les jus produits à partir de <i>V. labrusca</i> L.</p> <p>Nous sommes convaincus que cette modification très spécifique améliorera la précision et la portée de cette norme, et favorisera son adoption et la transparence sur le marché des jus de raisin, dans la mesure où les normes du Codex sont élaborées sur une base mondiale.</p> <p>Il convient également de noter que cette proposition n'a pas pour but de créer des distinctions en ce qui concerne l'étiquetage et/ou les transactions commerciales. L'objectif n'est pas de commencer à mettre en exergue les</p>	<p>Brésil</p>

<p>diverses sous-espèces ou variétés présentes dans le marché du jus de raisin. Il est suggéré que le jus de raisin reste considéré comme un produit unique; l'amendement n'entraînera aucune modification des dispositions actuelles relatives à l'étiquetage ou aux méthodes d'analyse de la norme CXS 247-2005.</p> <p>Même si dans d'autres pays, la valeur Brix est supérieure, l'amendement n'aura pas d'incidences négatives, y compris sur le plan commercial, puisque la nouvelle valeur minimale revue à la baisse restera adaptée à l'ensemble des pays membres. En outre, la norme tiendra ainsi compte des données de régions productrices de raisin qui connaissent différentes conditions édaphoclimatiques, conformément aux principes du Codex d'établissement de normes qui reflètent la réalité des divers pays du monde.</p> <p>Donner suite à cet amendement, en accord avec les valeurs essentielles du Codex Alimentarius, rendra la norme plus inclusive et représentative de la production de raisin au Brésil. On peut d'autre part souligner que cette proposition est en phase avec le Plan stratégique du Codex 2020-2025, selon lequel il convient d'établir et de réviser les normes alimentaires internationales pour gérer les questions actuelles et naissantes tout en répondant aux besoins des membres. Conformément aux résultats définis pour l'objectif stratégique 1 («Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux»), les efforts pour recenser les besoins et les problèmes naissants (objectif 1.1) doivent s'accompagner d'une amélioration de la capacité du Codex à élaborer des normes répondant aux besoins de ses membres. De plus, s'agissant de l'objectif 1.2 «Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants», le Codex devrait apporter une réponse en temps utile aux problèmes naissants et aux besoins des membres.</p> <p>Il faut en outre souligner que l'objectif 2.2 de l'objectif stratégique 2 («Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex») affirme la nécessité de 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.</p> <p>En considération de l'ensemble des arguments susmentionnés, le Brésil recommande fortement que la norme CXS 247-2005 soit amendée en tenant compte de la proposition formulée dans la présente lettre circulaire, qui est étayée par de solides données scientifiques.</p> <p>Référence:</p> <p>1 ZOECKLEIN, B.W., FUGELANG, K.C.; GUMP, B.H. Practical methods of measuring grape quality. <i>Managing Wine Quality</i>, p. 107-133, 2010.</p>	
<p>Cuba se félicite de cette occasion d'exprimer son soutien à la proposition décrite dans l'annexe 1 concernant l'amendement à la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i>.</p>	<p>Cuba</p>
<p>L'Égypte approuve la proposition d'amendement sans formuler d'observations.</p>	<p>Égypte</p>
<p>L'Union européenne (UE) n'apporte pas son soutien à la proposition, pour la raison suivante:</p> <p>La lettre circulaire CL 2023/27/OCS-EXEC propose une valeur Brix minimale particulière de 14 °Brix pour le jus de raisin obtenu à partir d'un nouveau groupe composé de l'espèce <i>Vitis labrusca</i> et d'espèces hybrides, tout en maintenant le seuil à 16 °Brix pour le groupe existant (<i>Vitis vinifera</i> et espèces hybrides).</p> <p>On ne connaît aujourd'hui aucune méthode permettant de distinguer correctement les jus de raisin issus de <i>Vitis vinifera</i> et de <i>Vitis labrusca</i>. Seule une anthocyanine, la malvidine-3-5-diglycoside, pourrait servir de paramètre de distinction. Mais cela ne serait envisageable que pour les jus de raisin rouge, rendant cette disposition impossible à appliquer et à</p>	<p>Union européenne</p>

<p>contrôler sur le plan juridique. L'introduction de deux valeurs Brix nécessiterait d'ajouter une nouvelle méthode à la <i>Norme générale pour les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005) afin de distinguer les deux types de jus de raisin. Il faudrait probablement faire appel à des analyses génétiques pour obtenir une évaluation précise, ce qui occasionnerait des coûts supplémentaires et superflus dans le secteur.</p> <p>Établir des valeurs Brix distinctes pour des espèces de raisin différentes pourrait constituer un précédent problématique pour le secteur des jus de fruits et de légumes. Cette approche pourrait compliquer la gestion et entraver les échanges internationaux.</p> <p>Une valeur Brix minimale inférieure pourrait faciliter le frelatage du produit par ajout d'eau. Le frelatage des jus et nectars de fruits est un problème important du secteur, et l'abaissement de la référence Brix pourrait compliquer la détection de ces pratiques.</p> <p>L'amendement actuel vise la valeur Brix minimale pour les jus et purées de fruits reconstitués, et précise que le seuil ne s'applique pas aux jus de fruit directement pressés. Par conséquent, la valeur Brix existante établie à 16 n'est pas un facteur limitant. Cette valeur Brix minimale est justifiée par l'utilisation de jus de fruits dont les valeurs Brix sont tantôt inférieures, tantôt supérieures à 16 pendant la transformation du concentré afin de reconstituer le jus. De plus, la valeur Brix moyenne présentée dans le document de travail du Brésil sous la cote CRD07 (figures 02 et 03) s'élève à 16, ce qui confirme la validité de la référence Brix minimale actuelle.</p> <p>Établir des valeurs Brix différentes pour des fruits appartenant au même genre serait comme établir des valeurs Brix différentes pour diverses zones géographiques. Définir des valeurs Brix spécifiques pour les diverses espèces du genre <i>Vitis</i> pourrait établir un précédent dans le secteur des jus de fruits et de légumes, et risquerait d'entraîner des difficultés de gestion (établissement de références Brix distinctes pour les multiples espèces de fruits et légumes) et d'entraver les échanges internationaux.</p> <p>La valeur Brix des fruits dépend de l'environnement et des conditions de culture. Afin d'améliorer les valeurs Brix, les agriculteurs éliminent les bourgeons excédentaires, ce qui leur permet de répondre aux normes sectorielles. Comme les transformateurs n'acceptent pas de raisin dont la valeur Brix est inférieure à 16, il n'existe pas de données historiques de raisin présentant des valeurs situées sous ce seuil. Les industriels doivent voir les normes comme une représentation de l'ensemble du secteur des jus plutôt qu'y chercher le reflet d'une région de culture spécifique.</p> <p>La superficie des vignobles brésiliens est relativement modeste par rapport à celles d'autres grandes régions productrices de raisin comme l'Espagne, la Chine ou les États-Unis. Lorsque la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> a été mise au point, elle s'est appuyée sur les données issues de diverses régions du monde qui cultivent du raisin non destiné à la production de produits alcoolisés, y compris le Brésil. Ces informations ont été étudiées de manière très approfondie, et la valeur Brix fixée à 16,0 a été approuvée par toutes les parties prenantes sur la base de ces données.</p>	
Approuve la proposition.	Iraq
<p>La Türkiye est située dans la zone climatique la mieux adaptée à la viticulture de toute la planète. Les pratiques viticoles y sont extrêmement anciennes et profondément enracinées, et c'est dans ce pays que la vigne trouve son origine. L'histoire de la viticulture anatolienne est très ancienne, et des fouilles archéologiques ont montré qu'elle remonte à 3 500 ans avant J.C.</p> <p>Durant la saison 2020-2021, les 3,9 millions de décares de vignes turques ont produit 4,2 millions de tonnes de raisin. Sur la même période, les</p>	Türkiye

<p>exportations totalisaient 1,3 million de tonnes. D'autre part, en 2020, 78 millions de tonnes de raisin ont été produites dans le monde sur une superficie totale de 6,9 millions d'hectares. L'Espagne, la Chine et la France sont les premiers pays producteurs de raisins frais, dont ils ont exporté 4,8 millions de tonnes en 2021. En outre, 821 milliers de tonnes de raisin séché ont été exportées en 2021, et la Türkiye représente 31,3 pour cent des exportations mondiales de ce produit. Pour la Türkiye, le principal produit commercial à l'international est donc le raisin séché.</p> <p>En pourcentage, la production mondiale de raisin de table est dominée par l'Espagne, la Chine et la France.</p> <p>Cela étant, si l'on convertit la quantité de concentré de jus de raisin (valeur Brix > 30 et > 67) en jus de raisin prêt à consommer (valeur Brix minimale de 16,0), le volume des échanges peut s'interpréter très différemment. En Türkiye, les exportations de concentré de jus de raisin totalisent presque 1 500 tonnes, pour une valeur de 2 milliards d'USD.</p> <p><i>Vitis labrusca</i> L. est une variété parfumée largement cultivée en Türkiye et ailleurs dans le monde. Cette variété est riche en composés phénoliques. D'après une étude turque (DOI: 10.31594/commagene.1016721), le pourcentage de matière sèche soluble (Brix) est situé entre 16,0 et 20,0; il n'est pas inférieur à 16,0.</p> <p>Le «concentré de jus de fruits» est défini dans la <i>Norme générale sur les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005) comme «le produit qui correspond à la définition donnée à la Section 2.1.1 ci-dessus, après élimination physique de l'eau en quantité suffisante pour porter la valeur Brix à un niveau supérieur...»</p> <p>En général, les jus de fruits s'échangent sur le marché international sous forme de concentrés. Par conséquent, la Türkiye n'apporte pas son soutien à l'amendement à la <i>Norme générale pour les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005) proposé par le Brésil. Les principales raisons de notre position sont les suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une valeur Brix minimale inférieure pourrait favoriser le frelatage du jus de raisin. • Pour assurer des pratiques commerciales équitables, il faudrait analyser la totalité du jus de raisin produit à partir de <i>V. vinifera</i> ou <i>V. labrusca</i> en employant des méthodes génétiques. D'autres obstacles au commerce sont déjà apparus en raison du recours à des méthodes d'analyse onéreuses et chronophages. • Il est possible de mélanger différentes variétés de <i>V. labrusca</i> pour obtenir une valeur Brix compatible avec la référence fixée dans la norme Codex (CXS 247-2005). Comme indiqué dans le document CRD07, les valeurs Brix maximales de la variété Bordô sont supérieures aux autres. <p>Par conséquent, la norme Codex en question contient des définitions et des spécifications recevables et adéquates pour les jus de fruits, et ces informations sont nécessaires pour promouvoir des pratiques commerciales loyales et éviter de tromper les consommateurs.</p>	
L'Uruguay approuve la proposition d'amendement.	Uruguay
<p>Il est valide de distinguer les variétés de raisin. L'emploi du terme «Brix» est discutable.</p> <p>L'amendement visant à reconnaître les différences de teneur en sucres dans les jus produits à partir de variétés différentes est valide. L'emploi du terme «Brix» est discutable, car il est obsolète et serait avantageusement remplacé par le terme «extrait sec réfractométrique». En utilisant «Brix», on présume que la matière sèche mesurée correspond à des sucres, alors que tous les solides dissous contribuent à la valeur de l'extrait sec réfractométrique.</p>	Commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyse du sucre

<p>La Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (FIJU) se réjouit de cette occasion de formuler des observations sur la proposition d'amendement à la <i>Norme générale pour les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005). L'amendement proposé concerne l'appendice «Valeur Brix minimale pour les jus et purées de fruits reconstitués» à la norme CXS 247-2005 et prévoit la stratification de la référence Brix minimale unique pour le jus de raisin en deux groupes: l'un composé de l'espèce <i>Vitis vinifera</i> et d'espèces hybrides, avec une valeur Brix minimale maintenue à 16,0, et l'autre composé de l'espèce <i>V. labrusca</i> et d'espèces hybrides, avec une valeur Brix minimale proposée à 14,0.</p> <p>Les membres et observateurs du Codex ont été invités à formuler des observations sur 1) la nécessité de procéder à l'amendement proposé à la <i>Norme générale pour les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005), et 2) sur l'amendement proposé lui-même.</p> <p>Après avoir minutieusement étudié la question, nous estimons qu'il n'est pas nécessaire de procéder à l'amendement proposé, raison pour laquelle nous nous y opposons. Les principales raisons de notre position sont les suivantes:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Établir des valeurs Brix distinctes pour des espèces de raisin différentes pourrait constituer un précédent problématique pour le secteur des jus de fruits et de légumes. Cette approche pourrait compliquer la gestion et entraver les échanges internationaux. II. Une valeur Brix minimale inférieure pourrait faciliter le frelatage du produit par ajout d'eau. Le frelatage des jus et nectars de fruits est un problème important dans ce secteur, et l'abaissement de la référence Brix pourrait compliquer la détection de ces pratiques. III. L'introduction de deux valeurs Brix nécessiterait d'ajouter une nouvelle méthode à la <i>Norme générale pour les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005) afin de distinguer les deux types de jus de raisin. Il faudrait probablement faire appel à des analyses génétiques pour obtenir une évaluation précise, ce qui occasionnerait des coûts supplémentaires et superflus dans le secteur. IV. L'amendement actuel vise la valeur Brix minimale pour les jus et purées de fruits reconstitués, et précise que le seuil ne s'applique pas aux jus de fruit directement pressés. Par conséquent, la valeur Brix existante établie à 16 n'est pas un facteur limitant. Cette valeur Brix minimale est justifiée par l'utilisation de jus de fruits dont les valeurs Brix sont tantôt inférieures, tantôt supérieures à 16 pendant la transformation du concentré afin de reconstituer le jus. De plus, la valeur Brix moyenne présentée dans le document de travail du Brésil sous la cote CRD07 (figures 02 et 03) s'élève à 16, ce qui confirme la validité de la référence Brix actuelle. V. Étant donné que la majorité des jus «100 pour cent fruit» sont composés de mélanges, il serait compliqué pour les embouteilleurs de suivre les volumes et les valeurs Brix associés aux différents jus (<i>V. labrusca</i> et <i>V. vinifera</i>) utilisés dans chaque lot. Les autorités chargées de la réglementation rencontreraient les mêmes difficultés. Il serait par ailleurs difficile de contrôler l'authenticité en raison des divers facteurs de dilution. VI. Établir des valeurs Brix différentes pour des fruits appartenant au même genre serait comme établir des valeurs Brix différentes pour diverses zones géographiques. Définir des valeurs Brix spécifiques pour 	<p>Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (FIJU)</p>
--	---

<p>les diverses espèces du genre <i>Vitis</i> pourrait établir un précédent dans le secteur des jus de fruits et de légumes risquant d'entraîner des difficultés de gestion (établissement de références Brix distinctes pour les multiples espèces de fruits et légumes) et d'entraver les échanges internationaux.</p> <p>VII. La valeur Brix des fruits dépend de l'environnement et des conditions de culture. Afin d'améliorer les valeurs Brix, les agriculteurs éliminent les bourgeons excédentaires, ce qui leur permet de répondre aux normes sectorielles. Comme les transformateurs n'acceptent pas de raisin dont la valeur Brix est inférieure à 16, il n'existe pas de données historiques de raisin présentant des valeurs situées sous ce seuil. Les industriels doivent voir les normes comme une représentation de l'ensemble du secteur des jus plutôt qu'y chercher le reflet d'une région de culture spécifique.</p> <p>VIII. La superficie des vignobles brésiliens est relativement modeste par rapport à celles d'autres grandes régions productrices de raisin comme l'Espagne, la Chine ou les États-Unis. Lorsque la <i>Norme générale pour les jus et les nectars de fruits</i> a été mise au point, elle s'est appuyée sur les données issues de diverses régions du monde qui cultivent du raisin non destiné à la production de produits alcoolisés, y compris le Brésil. Ces informations ont été étudiées de manière très approfondie, et la valeur Brix fixée à 16,0 a été approuvée par les parties prenantes sur la base de ces données.</p> <p>IX. Enfin, l'amendement proposé aurait des répercussions sur le commerce international, car la valeur Brix du jus a un impact économique. Si le jus provenant d'une seule région géographique était associé à une norme Brix inférieure, son coût serait moindre une fois dilué en jus non concentré. Cela introduirait une perturbation du commerce international, au même titre qu'un droit de douane ou une mesure tarifaire de représailles. En conclusion, nous estimons que la proposition d'amendement à la <i>Norme générale pour les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005) ne doit pas être suivie.</p>	
<p>Observations de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)</p> <p>Les observations de l'OIV n'engagent pas les membres de l'OIV qui peuvent faire leurs propres observations ou exprimer leurs points de vue séparément.</p> <p>L'amendement proposé a pour but d'améliorer la précision de la <i>Norme générale pour les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005), afin que celle-ci indique correctement la valeur Brix minimale pour le jus de raisin reconstitué élaboré à partir de <i>V. labrusca</i> et d'espèces hybrides, et ce en ajoutant à l'annexe de la norme une limite spécifique pour cette espèce.</p> <p>En 2019, l'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 partir de la norme Codex CXS 247-2005.</p> <p>Les pays membres de l'OIV se sont penchés sur les données analytiques fournies par la délégation du Brésil, et ont ainsi proposé de distinguer deux références Brix différentes pour les deux espèces du genre <i>Vitis</i>. Le premier seuil serait établi à 16 °Brix pour <i>Vitis vinifera</i>, conformément à la valeur actuellement fixée dans la norme Codex, et le second seuil serait établi à 14 °Brix, pour une nouvelle catégorie correspondant à <i>Vitis labrusca</i>.</p>	<p>Organisation internationale de la vigne et du vin</p>

Les données analytiques ont également été diffusées parmi les membres du Codex, et une synthèse figure dans le document de séance CRD7 de la dernière session du Comité régional de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes.

La proposition de norme OIV a été approuvée par les pays membres de l'OIV à l'étape 7, dernière étape de la procédure, durant les réunions de l'Organisation tenues à Mexico en 2022.

Cependant, l'adoption formelle de cette norme a été reportée à la prochaine assemblée générale de l'OIV dans l'attente de la décision de la Commission du Codex Alimentarius de lancer la révision de ses dispositions relatives au jus de fruits reconstitué.

Cette décision repose sur le fait que l'OIV, dans un souci de cohérence et compte tenu des relations entre les deux organisations intergouvernementales, ne souhaite pas voir coexister deux normes internationales sur le jus de raisin reconstitué.

C'est la raison pour laquelle, à des fins de cohérence, l'OIV apporte son appui à l'amendement à la norme CXS 247-2005 tel que proposé dans l'annexe à la lettre circulaire.

Appendice 2

**Réponse du Brésil aux observations reçues suite à la diffusion de la lettre circulaire
CL 2023/27/OCS-EXEC et explications supplémentaires****(élaboré par le Brésil)****1. Introduction**

1.1 Compte tenu des débats et de la conclusion de la 84^e session du Comité exécutif recommandant que le secrétariat du Codex demande au Brésil de répondre aux observations communiquées dans le cadre de la lettre circulaire CL 2023/27/OCS-EXEC, le Brésil souhaite présenter les considérations suivantes.

1.2 Le Brésil voudrait remercier les pays et les organisations qui ont soutenu la proposition d'amendement à la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005), en insistant sur la pertinence du sujet et sur la possibilité d'améliorer cette norme et de la rendre plus inclusive, conformément aux principes du Codex Alimentarius.

1.3 Le Brésil insiste sur le fait que l'amendement proposé a pour but 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.

1.4 L'amendement proposé 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: l'un composé de l'espèce *Vitis vinifera* et d'espèces hybrides, avec une valeur Brix minimale maintenue à 16,0, et l'autre composé de l'espèce *V. labrusca* et d'espèces hybrides, avec une valeur Brix minimale proposée à 14,0.

2. Réponse aux observations formulées par l'Union européenne (UE)

2.1 Il convient également de noter que cette proposition n'a pas pour but de créer des distinctions en ce qui concerne l'étiquetage et/ou les transactions commerciales. L'objectif n'est pas de commencer à mettre en exergue les diverses sous-espèces ou variétés présentes sur le marché du jus de raisin. Il est suggéré que le jus de raisin reste considéré comme un produit unique; l'amendement n'entraînera aucune modification des dispositions actuelles relatives à l'étiquetage ou aux méthodes d'analyse de la norme CXS 247-2005. En outre, dans chaque pays producteur, l'élaboration du jus de raisin se fait normalement avec l'une des deux espèces (*Vitis labrusca* L. et espèces hybrides ou *Vitis vinifera* L. et espèces hybrides). Le jus est rarement produit à partir des deux espèces.

2.2 Au Brésil, le degré de maturation atteint pour la plupart des raisins appartenant à l'espèce *Vitis labrusca* L. et à des espèces hybrides présente une teneur en solides solubles généralement inférieure à celle de l'espèce *Vitis vinifera* L., comme cela est clairement démontré dans le descriptif de projet.

2.3 La possibilité d'un frelatage ne doit pas «rendre caduques» les justifications techniques et scientifiques apportées à ce sujet. Certaines méthodes, telles que l'analyse isotopique, peuvent être utilisées pour vérifier si de l'eau a été ajoutée au produit. Par ailleurs, il est important de souligner que le Codex Alimentarius examine également la question de la fraude alimentaire, notamment en élaborant des orientations sur la prévention et le contrôle de la fraude alimentaire dans les locaux du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS), ce qui pourrait contribuer à répondre à toute préoccupation liée au frelatage. L'objectif est de faire en sorte que la norme internationale soit plus inclusive, pour tous les pays.

2.4 S'il est possible de diluer le jus de raisin concentré jusqu'à 16,0 °Brix pour obtenir du jus de raisin reconstitué, comme l'indique la norme internationale, cela pourrait conduire notamment à une altération de l'équilibre chimique et sensoriel du produit, ainsi qu'à une augmentation de la teneur en sucre (indésirable du point de vue de la santé). Dans la proposition du Brésil, la valeur Brix moyenne est de 16 °, ce qui représente environ 56 pour cent de la population; autrement dit, 44 pour cent du jus de raisin analysé se situe en deçà de la norme actuelle.

2.5 Dans ce cas, établir des valeurs Brix différentes pour des fruits appartenant au même genre est particulièrement pertinent puisqu'il existe des différences entre les espèces. L'examen d'une norme, fondé sur une base technique et scientifique bien établie, ne doit pas être considéré comme constituant un précédent négatif, mais plutôt comme un exercice souhaitable dans le cadre de l'examen d'une norme internationale, afin de ne pas établir de limites arbitraires qui ne correspondent pas à la réalité de la situation dans les pays membres du Codex.

2.6 Il est à noter que sur les terroirs brésiliens, il n'est pas possible d'atteindre une concentration de 16 °Brix pour certaines espèces, même en ayant recours à différentes techniques d'élagage. Les systèmes de traçage utilisés pour *Vitis labrusca* L. et les espèces hybrides sont spécialement conçus pour garantir une exposition au soleil suffisante pour la maturation des fruits. Le Brésil est un pays de référence en ce qui

concerne la mise au point de techniques de production de vin tropical, avec des conditions édaphoclimatiques très variables (sols, exposition au soleil, précipitations, altitude et latitude), compte tenu notamment de l'étendue du territoire brésilien.

2.7 De manière générale, les conditions climatiques qui prévalent au Brésil sont totalement différentes de celles de la plupart des régions productrices de vin en Europe, et présentent une grande diversité de variétés et de porte-greffes, comme le montrent les études réalisées par l'Embrapa Uva e Vinho (Da Silva, *et al.* 2018; Da Silva, *et al.* 2019, par exemple).

2.8 Il ressort d'articles scientifiques, tels que celui publié par Rizzon et Link en 2006, que les jus de raisin obtenus à partir de l'espèce *Vitis labrusca* ont une teneur en solides solubles, exprimée en °Brix, inférieure à celle des jus obtenus à partir de l'espèce *Vitis vinifera*, la teneur en solides solubles des jus obtenus à partir de cette dernière espèce pouvant même être inférieure à 14 °Brix. L'étude réalisée par Kaltbach *et al.* en 2022 montre également une variabilité de la teneur en solides solubles entre les différentes récoltes.

2.9 Une grande partie de la production brésilienne de raisin provient manifestement de l'agriculture familiale et d'organisations coopératives, qui utilisent des techniques et connaissent des réalités totalement différentes de celles que l'on rencontre au niveau de la production de raisin à grande échelle dans d'autres pays.

2.10 Si la superficie viticole du Brésil est inférieure à celle des autres pays producteurs, il est néanmoins nécessaire de tenir compte des conditions de production du pays et de les intégrer dans la norme internationale du Codex. Quand la *Norme générale sur les jus et les nectars de fruits* a été élaborée, en 2005, elle était fondée sur les données présentées par un nombre limité de pays. À l'époque, le Brésil n'avait pas de données représentatives à partager, si bien que sa situation réelle n'a pas été reflétée dans l'édition actuelle de la norme. Il importe, en outre, de mentionner qu'il existe aujourd'hui des techniques d'analyse plus exactes. Dans les rapports des 3^e et 4^e sessions du Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les jus de fruits et de légumes, il a été noté que pour certains jus de fruits, dont le jus de raisin, il manquait des données provenant de certains des principaux pays producteurs. Dans le rapport de la 3^e session du Groupe spécial, en particulier, il est indiqué que celui-ci n'a pas été en mesure d'établir de valeur Brix minimale finale pour les jus de raisin, de goyave, de mandarine/tangerine, de mangue, de fruit de la passion et d'ananas, faute de données suffisamment variées au plan international.

2.11 Le Brésil élabore actuellement de nouvelles techniques qui lui permettront de s'adapter aux conditions qui prévalent sur son territoire. De même, il est possible que d'autres pays, en particulier les pays en développement, connaissent des situations similaires ou comparables et que leur viticulture puisse également bénéficier de la modification et de l'amélioration de la présente norme.

3. Réponse aux observations formulées par la Türkiye

3.1 Le Brésil estime que les observations formulées par la Turquie sont de même nature que celles présentées par l'Union européenne. À cet égard, il convient de rappeler que cette proposition a été établie sur la base de justifications techniques et scientifiques et qu'elle ne devrait pas être remise en cause pour des raisons telles que le frelatage. De toute évidence, toute norme relative à un produit quel qu'il soit pouvant faire l'objet d'un frelatage illégal, devrait comprendre des mesures d'inspection et de contrôle.

3.2 Il convient également de noter que cette proposition n'a pas pour but de créer des distinctions en ce qui concerne l'étiquetage et/ou les transactions commerciales. L'objectif n'est pas de commencer à mettre en exergue les diverses sous-espèces ou variétés présentes dans le marché du jus de raisin.

3.3 Il est possible de préparer des mélanges à partir de différentes variétés de raisins appartenant à l'espèce *Vitis labrusca* afin d'atteindre la teneur en solides solubles de 16 °Brix. Toutefois, cette pratique n'est pas recommandée car elle affecte la qualité du produit lui-même, sur les plans sensoriel et nutritionnel, ainsi que sa commercialisation. Il peut en résulter, entre autres, un déséquilibre entre la teneur en sucre et l'acidité, et une teneur en sucre plus élevée. Au cours de l'élaboration d'un jus de raisin, il convient de ne pas chercher à atteindre une teneur en solides solubles supérieure à la teneur naturelle du raisin, mais plutôt d'obtenir un produit équilibré.

3.4 Il convient de noter que la publication de l'article intitulé «Soluble solids profile of Brazilian *Vitis labrusca* and hybrid grape musts, from the 2012 to 2022 harvest» (Profil des solides solubles des moûts de raisin brésiliens obtenus à partir de *Vitis labrusca* et d'espèces hybrides, entre 2012 et 2022) dans une revue scientifique internationale a été acceptée. Cet article contient de plus amples informations sur l'étude à l'appui de la demande adressée par le Brésil.

4. Réponse aux observations formulées par la Commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyse du sucre

4.1 L'expression de la teneur en solides solubles des jus de fruits est fixée au niveau international en °Brix. Il est important de noter que dans la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005) dont on dispose actuellement, la teneur en solides solubles dans les jus de fruits est exprimée en °Brix.

5. Réponse aux observations formulées par la Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (FIJU)

5.1 Les observations présentées par la FIJU sont très similaires à celles de l'Union européenne. Par conséquent, les remarques déjà formulées en réponse à l'UE se voient renforcées.

6. Considérations supplémentaires communiquées par le Brésil

6.1 Selon les Principes généraux du Codex Alimentarius énoncés dans le Manuel de procédure en ce qui concerne la révision des normes du Codex:

La Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires s'engagent à réviser, au besoin, les normes Codex et textes apparentés de manière à garantir que ces normes et textes apparentés sont conformes à l'état des connaissances scientifiques et à toute autre donnée pertinente et les reflètent fidèlement. Si nécessaire, une norme ou un texte apparenté sera révisé ou supprimé selon les Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés. Chaque membre de la Commission du Codex Alimentarius a la responsabilité d'identifier et d'adresser au comité compétent toute nouvelle information scientifique ou toute autre donnée pertinente pouvant justifier la révision de l'une quelconque des normes du Codex ou de textes apparentés.

6.2 Le Brésil présente cette proposition dans le respect strict des Principes généraux du Codex Alimentarius.

- i. Le Brésil estime qu'il est nécessaire de réviser la norme car de nouvelles informations doivent être prises en compte. Ces informations n'étaient pas disponibles au moment de l'élaboration de la norme.
- ii. Le Brésil, en tant que membre de la Commission du Codex Alimentarius, est tenu de rechercher et de présenter ces nouvelles informations aux autres membres.

6.3 Compte tenu de ce qui précède, le Brésil présente à nouveau les données suivantes:

6.4 Selon le rapport FOCUS FAO-OIV publié en 2016, les produits fermentés et non fermentés élaborés à partir du raisin ont fait l'objet d'un intérêt particulièrement marqué au cours de ces dernières années. Peu de fruits ont suscité autant d'attention que le raisin dans les publications traitant de la santé. La découverte de la présence de composants bénéfiques pour la santé humaine dans le raisin et ses sous-produits a entraîné une expansion rapide des marchés de ces produits.

6.5 Le jus de raisin est un sous-produit important, non alcoolisé, obtenu à partir du raisin. Il est également commercialisé sous forme concentrée pour l'obtention de jus de raisin reconstitué.

6.6 L'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) procède actuellement à l'élaboration d'une définition du jus de raisin reconstitué relevant de son champ d'application, dans le cadre du projet de résolution VITI-SCRAISIN 20-678B – *OIV DEFINITION OF RECONSTITUTED GRAPE JUICE* (Définition de l'OIV pour le jus de raisin reconstitué). L'inclusion de cette définition a été proposée par la délégation brésilienne en 2016. En 2018, un groupe de travail a été mis sur pied, coordonné par le Brésil, aux fins de l'élaboration du premier projet de résolution. Ce document est passé à l'étape 7 lors de la réunion tenue au printemps 2022 par la sous-commission Raisins de table, raisins secs et produits de la vigne non fermentés (SCRAISIN). Toutefois, l'approbation de cette définition par l'Assemblée générale de l'OIV comporte un aspect sensible, à savoir l'amendement du paramètre relatif à la teneur minimale en solides solubles, exprimée en degrés Brix (°Brix), qui figure dans la norme CXS 247-2005 du Codex Alimentarius sur les jus de raisin reconstitués élaborés à partir de l'espèce *Vitis labrusca* et d'espèces hybrides. À cet effet, le Brésil propose de procéder à la stratification de la référence Brix unique, pour tenir compte de la distinction existant entre les espèces *Vitis vinifera* L. et *Vitis labrusca*, afin d'améliorer la précision et le champ d'application de la norme, d'en faciliter l'adoption et d'accroître la transparence dans le commerce du jus de raisin. La proposition détaillée est présentée à la section 7 ci-dessous.

6.7 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) et constitue l'une des cultures fruitières les plus importantes du monde, ce qui le rend disponible dans le monde entier, tant pour la consommation directe que pour l'élaboration de produits alcoolisés et non alcoolisés.

6.8 Le jus de raisin est un produit dérivé du raisin, qui possède une valeur commerciale considérable. Il figure actuellement en troisième position parmi les jus les plus exportés dans le monde, après le jus d'orange et le jus de pomme (WITS, 2022).

6.9 Selon les données de la World Integrated Trade Solution (WITS, 2022), la quantité totale de jus de raisin exportée (y compris le moût de raisin) en 2021 était de 797 017,8 tonnes, représentant un total de 901 236 000 USD à l'échelle mondiale. Les 15 principaux pays exportateurs de jus de raisin sont présentés dans la **figure 1**.

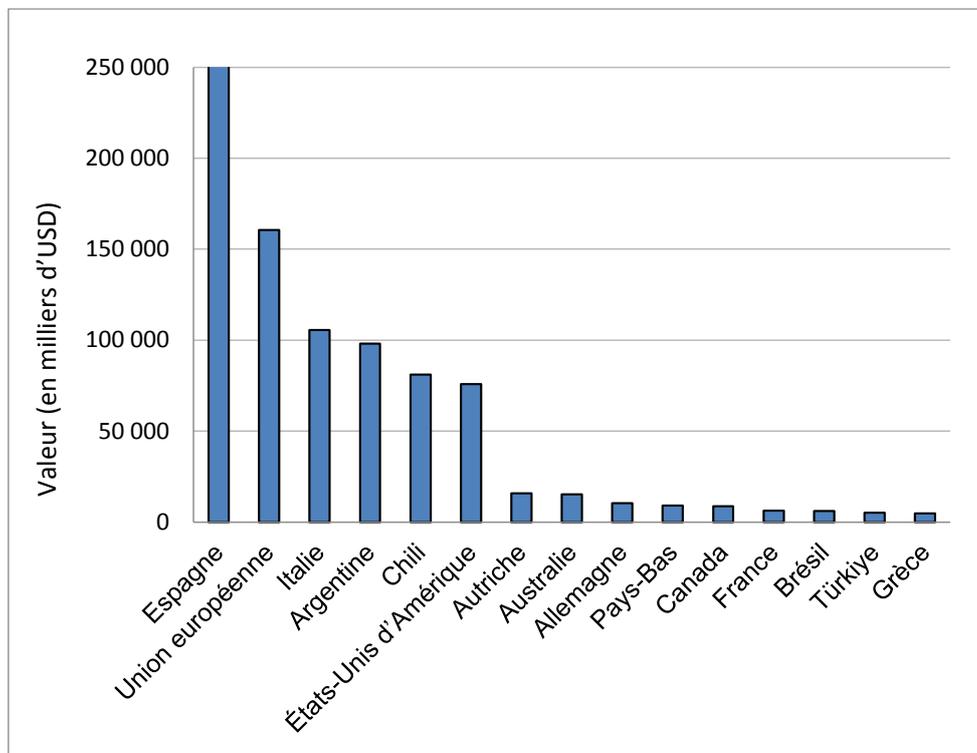


Figure 1. 15 principaux pays exportateurs de jus de raisin

6.10 Les espèces les plus utilisées dans la préparation des jus de raisin sont *Vitis labrusca* et *Vitis vinifera*. En Europe, seule l'espèce *Vitis vinifera* est autorisée. Au Brésil et aux États-Unis, en revanche, les jus de raisin sont élaborés à partir de *Vitis labrusca* et d'espèces hybrides. Les variétés utilisées au Brésil pour le jus de raisin rouge sont l'Isabelle, le «Bordô» et le Concord, et pour le jus de raisin blanc, le Niagara blanc. Ces variétés possèdent un arôme et des caractéristiques gustatives très appréciés des consommateurs, ainsi qu'un excellent équilibre entre acidité et sucre.

6.11 En 2021, les cinq premiers cultivars du Brésil (en quantité) étaient les suivants: Isabelle (~ 278 780 tonnes), «Bordô» (~ 218 416 tonnes), Niagara blanc (~ 44 928 tonnes), Niagara rosé (~ 36 454 tonnes) et Concord (~ 31 896 tonnes). S'agissant de la superficie plantée en vignes au Brésil, les données provenant du Ministère brésilien de l'agriculture, de l'élevage et de l'approvisionnement (SIVIBE, 2022) indiquent que l'État du Rio Grande do Sul occupe la première place, suivi de Pernambuco et de Bahia (SIVIBE, 2022). Le principal domaine viticole du Brésil est donc le Rio Grande do Sul, où la production de *Vitis labrusca* et d'espèces hybrides représente 86 pour cent environ de la production totale de raisin (SISDEVIN, 2020).

6.12 La production, la commercialisation et la consommation de jus de raisin n'ont cessé d'augmenter au cours des dernières années. Ce phénomène est directement lié à l'intérêt manifesté par les consommateurs pour des produits présentant des bienfaits reconnus pour la santé, du fait de leurs caractéristiques et de leurs propriétés nutritionnelles. L'élaboration de ce produit représente une alternative économique importante pour les entreprises vinicoles traditionnelles, les petits producteurs de vin et l'agro-industrie.

6.13 Au Brésil, comme indiqué au tableau 1 figurant à l'annexe du règlement technique n° 14 du 8 février 2018 (BRÉSIL, 2018), la teneur minimale en solides solubles dans les jus de raisin, exprimée en °Brix à 20 °C, est de 14,0. Cette norme représente, de manière inclusive, le degré minimal de maturation atteint au Brésil pour la plupart des raisins appartenant à l'espèce *Vitis labrusca* et à des espèces hybrides, sachant que leur teneur en solides solubles est généralement inférieure à celle de l'espèce *Vitis vinifera*.

6.14 Aux fins de l'élaboration de ce rapport, les teneurs en solides solubles, exprimées en °Brix (à 20 °C), ont été recueillies sur des moûts expérimentaux obtenus principalement à partir de *Vitis labrusca* et d'espèces hybrides utilisées au Brésil pour la production de jus de raisin, au cours des récoltes effectuées entre 2012 et 2022, sur un total de 1 500 échantillons (**tableau 1**). Les données font partie d'une base de données constituée à partir des raisins collectés, à chaque récolte, par les inspecteurs agricoles du Secrétariat de l'agriculture de l'État du Rio Grande do Sul (SEAPDR), et des moûts obtenus et analysés au laboratoire d'analyses œnologiques de référence (LAREN) du SEAPDR, par densitométrie, à l'aide d'une balance électronique hydrostatique, à 20 °C.

Tableau 1. Teneurs minimales, maximales et moyennes en solides solubles, exprimées en °Brix, pour des moûts expérimentaux obtenus au Brésil à partir de *Vitis labrusca* et d'espèces hybrides.

Année	Variété cultivée	Teneur minimale (°Brix)	Teneur maximale (°Brix)	Moyenne	Écart type	n	n total
2012	«Bordô»	13,4	18,6	16,2	1,3	44	173
	«BRS Cora»	18,5	22,1	20,3	2,5	2	
	Concord	15,5	19,0	17,0	1,6	4	
	Isabelle	15,8	21,4	18,1	1,3	94	
	«Isabelle précoce»	15,4	21,0	18,0	2,8	3	
	Niagara blanc	12,5	19,4	16,5	1,6	22	
	Rosé Niagara	15,7	17,8	16,9	1,0	4	
2013	«Bordô»	15,6	21,1	18,0	1,1	43	148
	Concord	15,5	18,4	16,7	1,1	5	
	Isabelle	14,1	20,7	17,6	1,4	53	
	«Isabelle précoce»	17,6	18,9	18,3	0,5	6	
	Niagara blanc	12,4	19,2	16,9	1,4	27	
	Rosé Niagara	16,1	18,4	17,1	0,7	14	
2014	«Bordô»	14,6	19,6	16,2	1,0	45	130
	«BRS Cora»	17,5	18,0	17,8	0,4	2	
	Concord	14,6	17,0	15,7	0,8	10	
	Isabelle	14,4	19,0	16,8	1,1	41	
	«Isabelle précoce»	17,3	19,5	18,5	1,0	4	
	Niagara blanc	12,9	18,2	15,7	1,3	21	
	Rosé Niagara	13,7	17,7	15,4	1,2	7	
2015	«Bordô»	12,0	16,6	14,0	1,2	38	114
	«BRS Cora»	14,3	14,5	14,4	0,1	2	
	Concord	12,5	16,0	14,2	1,5	4	
	Isabelle	13,9	20,0	16,3	1,3	41	
	«Isabelle précoce»	13,4	17,2	15,9	1,5	5	
	Niagara blanc	12,0	16,2	14,4	1,2	20	
	Rosé Niagara	14,5	15,9	15,1	0,6	4	
2016	«Bordô»	12,2	18,3	15,4	1,4	43	145
	«BRS Cora»	13,5	14,6	14,1	0,8	2	
	Concord	12,9	16,9	14,5	1,0	16	
	Isabelle	13,4	18,7	16,1	1,4	41	
	«Isabelle précoce»	15,4	17,7	16,5	1,0	5	
	Niagara blanc	13,6	18,6	15,6	1,2	33	
	Rosé Niagara	14,9	16,6	15,6	0,8	5	
2017	«Bordô»	12,5	17,3	14,9	1,2	58	178
	«BRS Cora»	12,9	16,3	14,5	1,4	4	
	Concord	13,1	16,1	14,5	0,8	24	

Année	Variété cultivée	Teneur minimale (°Brix)	Teneur maximale (°Brix)	Moyenne	Écart type	n	n total
	Isabelle	12,41	18,9	15,5	1,1	67	
	«Isabelle précoce»	13,9	17,4	15,2	1,6	5	
	Niagara blanc	12,8	15,8	14,2	0,9	16	
	Rosé Niagara	13,4	15,3	14,2	0,9	4	
2018	«Bordô»	12,1	23,8	15,3	1,8	50	158
	«BRS Cora»	16,7	18,2	17,2	0,8	3	
	Concord	13,9	18,1	15,7	1,1	13	
	Isabelle	14,5	21,2	17,5	1,4	49	
	«Isabelle précoce»	16,5	20,4	17,8	1,4	7	
	Niagara blanc	11,3	17,6	14,9	1,3	28	
	Rosé Niagara	14,2	17,7	16,1	1,2	8	
2019	«Bordô»	12,0	17,4	14,9	1,1	57	194
	«BRS Cora»	15,1	16,7	15,9	0,8	3	
	Concord	12,4	15,9	14,0	1,3	10	
	Isabelle	12,8	18,7	16,0	1,2	78	
	«Isabelle précoce»	13,3	16,4	14,8	1,2	8	
	Niagara blanc	10,9	17,1	14,1	1,4	33	
	Rosé Niagara	12,3	18,1	14,3	2,2	5	
2020	«Bordô»	13,9	19,6	16,8	1,3	35	126
	«BRS Cora»	16,1	19,9	17,9	1,6	4	
	Concord	13,6	18,6	16,4	1,8	7	
	Isabelle	15,6	20,8	18,3	1,3	35	
	«Isabelle précoce»	17,9	20,1	18,9	0,7	8	
	Niagara blanc	14,9	19,6	16,9	1,1	33	
	Rosé Niagara	14,9	15,9	15,6	0,5	4	
2021	«Bordô»	13,1	23,5	16,6	1,9	39	134
	«BRS Cora»	15,8	18,9	17,6	1,3	4	
	Concord	15,4	18,0	16,6	0,8	8	
	Isabelle	12,6	18,9	16,3	1,4	35	
	«Isabelle précoce»	17,0	20,0	18,4	1,3	7	
	Niagara blanc	13,8	18,9	16,4	1,3	38	
	Rosé Niagara	14,7	17,4	16,0	1,4	3	
2022	«Bordô»	14,5	22,0	17,5	1,8	36	127
	«BRS Cora»	17,8	20,1	19,1	1,2	3	
	Concord	14,0	17,8	16,1	1,2	9	
	Isabelle	14,1	21,3	17,8	1,8	34	
	«Isabelle précoce»	15,4	20,1	18,0	2,0	6	
	Niagara blanc	14,5	19,5	17,4	1,3	35	
	Rosé Niagara	15,5	17,8	16,7	1,0	4	

6.15 On constate que la teneur en solides solubles des moûts de raisin varie selon les années, principalement en fonction de la variété, du degré de maturation des raisins et des facteurs environnementaux. La teneur minimale en solides solubles des moûts expérimentaux obtenus à partir des raisins blancs étudiés au cours de cette période était de 10,9 pour le Niagara blanc, lors de la récolte de 2019. En ce qui concerne les raisins rouges, la teneur la plus faible a été enregistrée pour le cultivar «Bordô» lors de la récolte de 2019, avec une moyenne de 12,0 °Brix.

6.16 En considérant les variétés de l'espèce *Vitis labrusca* et des espèces hybrides les plus cultivées au Brésil, ainsi que les variétés présentant les teneurs en solides solubles les plus faibles, les variétés de référence choisies pour l'étude étaient le «Bordô» pour le raisin rouge, et le Niagara blanc pour le raisin blanc.

6.17 Comme le montre la **figure 2** ci-dessous, on observe que, pour la variété «Bordô», la teneur moyenne en solides solubles correspondant à une fois l'écart-type de la moyenne normalisée (~ 68 pour cent de la population) est de 14,2 °Brix. Si l'on considère la teneur correspondant à deux écarts-types (~ 95 pour cent de la population), cette valeur passe à 12,5 °Brix.

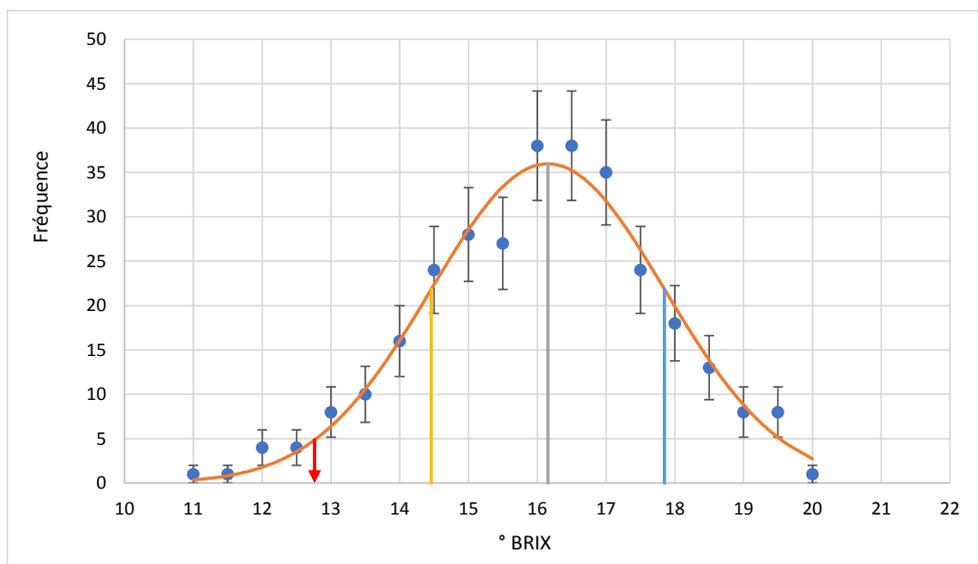


Figure 2. Courbe normalisée des teneurs en solides solubles pour la variété «Bordô», de 2012 à 2021.

6.18 En analysant les données pour la variété Niagara blanc (**figure 3**) on observe que la teneur moyenne en solides solubles correspondant à une fois l'écart-type de la moyenne normalisée (~ 68 pour cent de la population) est de 14,5 °Brix. Si l'on considère la teneur correspondant à deux écarts-types (~ 95 pour cent de la population), cette valeur passe à 12,7 °Brix.

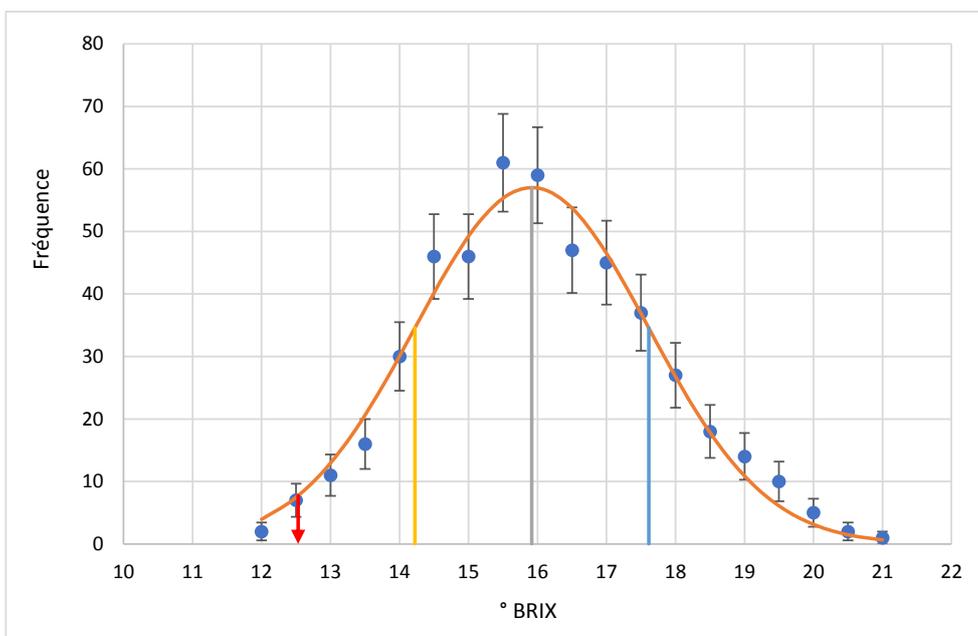


Figure 3. Courbe normalisée des teneurs en solides solubles pour la variété Niagara blanc, de 2012 à 2021.

7. Recommandation

7.1 Compte tenu du contexte de cette discussion et des informations fournies, le Brésil recommande vivement l'adoption de l'amendement proposé, comme indiqué dans le tableau ci-dessous:

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><i>Vitis labrusca</i></u> <u>ou espèces hybrides</u>	Raisin	14,0	50,0

8. Bibliographie

Brésil. Règlement technique n° 14 du 8 février 2018. Journal officiel fédéral, District fédéral de Brasilia, 9 mars 2018.

Codex Alimentarius. CXS 247-2005. *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits*. Rome (Italie). FAO-OMS, 2005.

DA SILVA, M.J.R., PAIVA, A.P.M., JUNIOR, A.P., SÁNCHEZ, C.A.P.C., CALLILI, D., MOURA, M.F., LEONEL, S., TECCHIO, M.A. Yield performance of new juice grape varieties grafted onto different rootstocks under tropical conditions. *Scientia Horticulturae*, v. 241, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2018.06.085>.

DA SILVA, M.J.R., PADILHA, C.V.S., LIMA, M.S., PEREIRA, G.E., FILHO, W.G.V., MOURA, M.F., TECCHIO, M.A. Grape juices produced from new hybrid varieties grown on Brazilian rootstocks – Bioactive compounds, organic acids and antioxidant capacity. *Food Chemistry*, v. 289, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.03.060>.

FAO-OIV FOCUS 2016. Disponible à l'adresse: <https://www.oiv.int/public/medias/5268/fao-oiv-focus-2016.pdf>. Site consulté: il y a 4 jours. 2022.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. FAOSTAT (2020). Disponible à l'adresse: <http://www.fao.org/faostat/fr/#home>. Site consulté: il y a 4 jours. 2022.

Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV). *State of the World Vine and Wine Sector 2021* (Situation du secteur de la vigne et du vin dans le monde 2021). Paris (France): OIV, 2022.

KALTBACH, S.B. de A., BENDER, A., KALTBACH, P., MALGARIM, M., HERTER, F.G., COSTA, V.B., SOUZA, A.L.K. de. Juices from 'Bordô' and 'BRS Cora' grapes grown in an organic production system in the Serra do Sudeste region. *Pesquisa Agropecuária Brasileira*, v.57, 2022. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1678-3921.pab2022.v57.02843>.

Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de l'approvisionnement. SIVIBE. Disponible à l'adresse: <https://mapa-indicadores.agricultura.gov.br/publico/extensions/SIVIBE/SIVIBE.html>. Site consulté: il y a 3 jours. 2022.

RIZZON, L. A., LINK, M. Composição do suco de uva caseiro de diferentes cultivares. *Ciência Rural*, Santa Maria, v. 36, n.2, 2006. ISSN 0103-8478.

SEAPDR-RS – SECRÉTARIAT DE L'AGRICULTURE DE L'ÉTAT DU RIO GRANDE DO SUL. SISDEVIN. Disponible à l'adresse: <https://www.agricultura.rs.gov.br/sisdevin>. Site consulté: il y a 2 jours. 2022.

WORLD INTEGRATED TRADE SOLUTION. WITS. Disponible à l'adresse: <https://wits.worldbank.org/trade/country-byhs6product.aspx?lang=en>. Site consulté: il y a 3 jours. 2022.