



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Octogésima tercera reunión

Sede de la FAO, Roma (Italia)

14-18 de noviembre de 2022

EXAMEN CRÍTICO – PARTE 4

(Preparado por la Secretaría del Codex)

A. Propuesta de revisión de la Norma para el kimchi (CXS 223-2001)

1. En respuesta a una propuesta de revisión de la Norma para el kimchi (CXS 223-2001) presentada a la Secretaría del Codex por la República de Corea¹, el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius observó, en su 81.^a reunión, que, dado que esta norma era competencia del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), que había sido aplazado *sine die* en el 43.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se distribuiría una carta circular con objeto de recabar las opiniones de los miembros y los observadores sobre esta propuesta. El Comité Ejecutivo observó también en su 81.^a reunión que las respuestas a la carta circular se integrarían posteriormente en un examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos que llevaría a cabo en su 83.^a reunión y que sus recomendaciones se someterían a la consideración de la Comisión en su 45.^o período de sesiones².

2. La Norma para el kimchi (CXS 223-2001) fue aprobada originalmente por la Comisión en su 24.^o período de sesiones, en 2001, y enmendada por esta en su 40.^o período de sesiones, en 2017. Las secciones de la Norma para el kimchi (CXS 223-2001) que deberían someterse a una posible revisión con arreglo a la propuesta son las siguientes: Sección 2.1, "Definición del producto", puntos a) (la nomenclatura del ingrediente principal) y c) (condiciones de producción); Sección 3.1.3, "Otros factores de composición", punto c) (acidez total); y Sección 4, "Aditivos alimentarios".

3. Cabe destacar que, si bien el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas fue aplazado *sine die*, la Comisión ya ha aprobado nuevos trabajos en relación con los anacardos y las batatas deshidratadas que han quedado pendientes como posibles trabajos futuros de dicho Comité.

4. De conformidad con la decisión del Comité Ejecutivo en su 81.^a reunión², la Secretaría del Codex remitió una carta circular³ a los miembros y los observadores solicitando que formularan observaciones sobre a) si el Codex debería iniciar el proceso para emprender un nuevo trabajo, según se describía en la propuesta para revisar la Norma para el kimchi; b) si la información contenida en el documento de proyecto era suficiente o si se necesitaba información adicional para fundamentar una determinación en consonancia con los criterios establecidos en el Manual de procedimiento del Codex, y c) si otros países productores y consumidores de kimchi tenían preocupaciones similares o adicionales sobre la inocuidad o calidad del alimento respecto de las secciones de la norma indicadas u otras secciones y si estaban preparados para aportar datos adicionales.

5. La carta circular se emitió en febrero de 2022, con fecha límite de 15 de julio de 2022, que se prorrogó dos veces.

6. En respuesta a la carta circular, se recibieron observaciones de cinco países, a saber, Egipto, los Estados Unidos de América, la India, Indonesia y el Japón (véase el Anexo I). Egipto, la India e Indonesia apoyaron la propuesta, mientras que los Estados Unidos de América y el Japón no la apoyaron aludiendo a que no se observaban deficiencias en la norma existente ni en las prácticas comerciales actuales del kimchi, así como a la insuficiencia de datos.

¹ CX/EXEC 21/81/3, párrafos 1-6.

² REP21/EXEC2, párrafos 61 y 62.

³ CL 2021/91/OCS-EXEC.

7. Se invita al Comité Ejecutivo a que formule, en su 83.^a reunión, una recomendación a la Comisión acerca de si debe aprobar o no, en su 45.^o período de sesiones, la propuesta de nuevo trabajo, teniendo presente el número y contenido de las observaciones recibidas.

B. Propuesta de enmienda de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)

8. El Brasil ha presentado a la Secretaría del Codex una propuesta de enmienda de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005). La norma fue elaborada por el Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre zumos (jugos) de frutas y hortalizas, que fue disuelto en 2005 por la Comisión del Codex en su 26.^o período de sesiones, y actualmente es competencia del CCPFV, que ha sido aplazado *sine die* en el 43.^o período de sesiones de la Comisión celebrado en 2020.

9. En la propuesta de enmienda (véase el Anexo II), referida al anexo de la Norma CXS 247-2005, se propone la estratificación del nivel único mínimo de grados Brix establecido para el zumo (jugo) de uva en dos grupos: un grupo para *Vitis vinifera* y sus híbridos, para el que se mantendría el nivel mínimo de grados Brix de 16,0, y otro grupo para *Vitis labrusca* y sus híbridos, con una propuesta de nivel mínimo de grados Brix de 14,0. El objetivo de la propuesta de enmienda es mejorar la precisión de la norma CXS 247-2005 y reflejar correctamente el nivel mínimo de grados Brix para el zumo (jugo) de uva reconstituido elaborado con *Vitis labrusca* y sus híbridos, añadiendo al anexo de la norma un límite específico para esta especie.

10. Según el proponente, la propuesta de enmienda mejorará tanto la precisión como la cobertura de la norma CXS 247-2005 y se prevé que esto redunde en una mayor adopción y transparencia en el comercio de zumos (jugos) de uva, lo cual, a su vez, facilitará el comercio internacional y promoverá la oferta de zumos (jugos) de uva procedentes de distintas regiones.

11. En el Anexo III se presentan los antecedentes y la justificación de la propuesta de enmienda. También en este caso se sugiere remitir una carta circular a los Estados miembros para solicitar que formulen observaciones sobre si la propuesta de enmienda está lista para su aprobación por la Comisión.

12. Se invita al Comité Ejecutivo a examinar la propuesta de enmienda y a asesorar sobre los próximos pasos en su 83.^a reunión.

13. Se recuerda que ha de aplicarse la Guía sobre el procedimiento de revisión y enmienda de las normas y textos afines del Codex del Manual de procedimiento del Codex, en particular el párrafo 6.

C. Propuesta de revisión de la Norma para los productos a base de grasa de la leche (CXS 280-1973)

14. En la 27.^a reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), la República Islámica del Irán presentó un documento de debate sobre la necesidad de armonizar los niveles máximos de cobre y hierro en el *ghee* (aceite de mantequilla o manteca) fijados en la *Norma para los productos a base de grasa de la leche* (CXS 280-1973) con los que figuran en la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999). El país sugirió que se revisaran los límites para el cobre y el hierro de la norma CXS 280-1973 y se armonizaran con los de la norma CXS 210-1999; o bien, se suprimiera el contenido de cobre y hierro de los "Otros contaminantes" enumerados en el "Apéndice – Información adicional" de la norma CXS 280-1973 para el *ghee* y el aceite de mantequilla (manteca) como en el caso de otros productos lácteos. Se propuso que el CCFO podría ser el comité más indicado para llevar a cabo esta labor, teniendo en cuenta que el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, encargado de la Norma CXS 280-1973, se había aplazado *sine die*.

15. El CCFO, en su 27.^a reunión, acordó remitir una solicitud al Comité Ejecutivo para que considerara el asunto y proporcionara asesoramiento sobre los mecanismos que podían utilizarse para examinar la propuesta de revisión de la *Norma para los productos a base de grasa de la leche* (CXS 280-1973) con el fin de abordar las inquietudes planteadas en relación con los niveles máximos de cobre y hierro⁴.

16. El Comité Ejecutivo, en su 82.^a reunión, recomendó que se presentara a la Secretaría del Codex, de conformidad con el Manual de procedimiento del Codex, un documento de proyecto (incluido en el documento CX/CAC 22/45/13) sobre la propuesta de emprender un nuevo trabajo para armonizar los niveles máximos de cobre y hierro en el *ghee* (aceite de mantequilla o manteca) que figuran en la *Norma para los productos a base de grasa de la leche* (CXS 280-1973) con los que se indican en la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) y que, posteriormente, se distribuyera una carta circular para recabar la opinión de los miembros del Codex sobre la propuesta de nuevo trabajo. A partir de las respuestas a dicha carta circular, el Comité Ejecutivo propondría varias opciones a la Comisión del Codex Alimentarius para proceder⁵.

⁴ REP22/FO, párrafos 173-175.

⁵ REP22/EXEC1, párrafos 11 y 12.

17. La carta circular⁶ se emitió en septiembre de 2022. Se han recibido y recopilado las observaciones en respuesta a la misma (véase el Anexo IV).
18. Se invita al Comité Ejecutivo a que, en su 83.^a reunión, examine la propuesta de nuevo trabajo y formule una recomendación a la Comisión acerca de si debe aprobarla o no, en su 45.^o período de sesiones, de conformidad con los requisitos del Manual de procedimiento y teniendo presente el número y contenido de las observaciones recibidas.

D. Propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de principios y orientaciones sobre el uso de la auditoría y la verificación a distancia en los marcos reglamentarios

19. En la 25.^a reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) se examinó un documento, preparado por Australia, sobre el uso de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) en los marcos reglamentarios, uno de los temas emergentes de importancia mundial. El objetivo de esta propuesta era considerar la necesidad de orientaciones del Codex sobre el uso de las TIC para la verificación alternativa como parte de los marcos reglamentarios modernos. Se señaló que la cuestión había cobrado mayor importancia durante la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19), la cual había alterado el panorama comercial y acelerado el desarrollo y utilización de medidas de verificación alternativas, así como el incremento de la adopción de nuevas tecnologías.

20. En su 25.^a reunión, el CCFICS acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), presidido por Australia y copresidido por Singapur y el Canadá, con objeto de elaborar un documento de debate sobre “Uso de la auditoría y la verificación a distancia en los marcos reglamentarios”, con la posibilidad de elaborar también un nuevo documento de proyecto a partir de las aportaciones de dicha reunión.

21. El 20 de agosto de 2021 se envió el mensaje de puesta en marcha del GTe, cuya fecha límite de inscripción se fijó a 9 de septiembre de 2021. Los idiomas de trabajo del GTe fueron el español, el francés y el inglés.

22. A fin de coadyuvar a la elaboración del documento de debate, los presidentes del GTe solicitaron la opinión de sus miembros sobre el alcance del posible nuevo trabajo mediante una serie de preguntas dirigidas a recabar información sobre sus experiencias, objetivos y prioridades en relación con la auditoría y la verificación a distancia, con dos rondas de consultas sobre el documento de debate y una ronda de consultas sobre el documento de proyecto.

23. Además, el 21 de junio de 2022, Australia acogió una sesión temática en el marco del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, que se centró en el uso de la auditoría y la verificación a distancia (virtual) en los marcos reglamentarios. La Sra. Nicola Hinder, Presidenta del CCFICS, presentó información actualizada sobre el trabajo del GTe y moderó dos mesas redondas sobre los beneficios, retos y oportunidades del uso de las auditorías a distancia. Los participantes en la sesión temática respaldaron firmemente la formulación de orientaciones en el marco del CCFICS.

24. El 28 de junio de 2022, la Presidenta del CCFICS envió a los miembros y observadores del Codex una carta en la que se describía un proceso acelerado para la presentación de la propuesta del nuevo trabajo sobre auditorías a distancia conforme a los procedimientos del Codex. En la carta se indicaba que el documento de debate y el documento de proyecto para dicha propuesta se remitirían primero, mediante carta circular, a todos los miembros y observadores del Codex con el fin de recabar observaciones. A continuación, el documento de proyecto, con las enmiendas que fueran necesarias, se presentaría para su examen crítico al Comité Ejecutivo en su 83.^a reunión (noviembre de 2022), con vistas a la aprobación del nuevo trabajo por la Comisión en su 45.^o período de sesiones (noviembre de 2022).

25. El 12 de septiembre de 2022 se emitió una carta circular, con fecha límite de 14 de octubre de 2022, en la que se invitaba a los miembros y observadores del Codex a formular sus observaciones acerca de si el Codex debería emprender un nuevo trabajo para elaborar principios y orientaciones sobre el uso de la auditoría y la verificación a distancia en los marcos reglamentarios, así como acerca del documento de proyecto, de conformidad con los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos estipulados en el Manual de procedimiento.

26. Se recibieron observaciones de 19 miembros y un observador, todas ellas en apoyo de la propuesta de nuevo trabajo. Se atendieron las observaciones específicas y se elaboró una propuesta de trabajo revisada, que figura en el documento CX/CAC 22/45/13.

27. Se invita al Comité Ejecutivo a que, en su 83.^a reunión, examine la propuesta de nuevo trabajo que figura en el documento CX/CAC 22/45/13 y formule una recomendación a la Comisión acerca de si debe aprobarla o no, en su 45.^o período de sesiones, de conformidad con los requisitos establecidos en el Manual de procedimiento.

⁶ CL 2022/58/OCS-EXEC.

Anexo I
En el idioma original únicamente

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 <i>Codex 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 <i>Codex 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 *Standard for Kimchi* (CXS 223-2001, amended 2017) 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: “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.

USA

Anexo II

**PROPUESTA DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES
DE FRUTAS (CXS 247-2005)**

ANEXO

NIVEL MÍNIMO DE GRADOS BRUX PARA ZUMO (JUGO) RECONSTITUIDO Y PURÉ RECONSTITUIDO Y
CONTENIDO MÍNIMO DE ZUMO (JUGO) Y/O PURÉ EN NÉCTARES DE FRUTA (% V/V) A 20 °C

Nombre botánico	NOMBRE COMÚN DE LA FRUTA	Nivel mínimo de grados Brix para zumo (jugo) de fruta reconstituido y puré reconstituido	Contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré (% v/v) en néctares de fruta
<i>Vitis vinifera</i> L. o sus híbridos	Uva	16,0	50,0
<i>Vitis labrusca</i> o sus híbridos		<u>14,0</u>	

Anexo III**Propuesta de enmienda de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)****1. Objetivos y ámbito de aplicación de la Norma:**

Los zumos de uva producidos a partir de *Vitis vinifera* son significativamente diferentes de los producidos a partir de *Vitis labrusca*, siendo el contenido de azúcar uno de los parámetros más importantes. Los datos recogidos en situaciones reales de producción demuestran que el contenido de azúcar de los zumos procedentes de *V. labrusca* se sitúa sistemáticamente por debajo del nivel mínimo de grados Brix de 16,0 en la Norma CXS 247-2005. En este sentido, además de un impacto nutricional positivo debido a un menor contenido de azúcar, el zumo de uva de *V. labrusca* proporciona un equilibrio adecuado entre dulzor y acidez que es apreciado por los consumidores.

El objetivo de la modificación propuesta es mejorar la precisión de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005), para reflejar correctamente el nivel mínimo de grados Brix para el zumo de uva reconstituido elaborado con *V. labrusca* y sus híbridos, añadiendo al Anexo de la Norma un límite específico para esta especie.

La propuesta comprende la estratificación del referido nivel único de grados Brix para el zumo de uva en dos grupos: Un grupo para *V. vinifera* y sus híbridos, manteniendo los Brix mínimos de 16,0; y otro grupo para *V. labrusca* y sus híbridos, con una propuesta de Brix mínimos de 14,0.

La propuesta está en consonancia con las disposiciones actuales de etiquetado de la Norma CXS 247-2005, especialmente las secciones 8.1.1.1 y 8.1.2.4, así como con las disposiciones relativas a la metodología de autenticidad que figuran en la Sección 9.

Además, la enmienda propuesta pretende abarcar la diversidad de la industria de zumos de uva entre los países miembros. Mejora tanto la precisión como la cobertura de la Norma, previendo una mejor adopción y transparencia en el comercio de zumos de uva. Además, la enmienda pretende facilitar el comercio internacional y promover la oferta de zumos de uva de diversas regiones, en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2 (seguridad alimentaria y mejora de la nutrición) y 12 (consumo y producción responsables).

2. Pertinencia y oportunidad:

La vid se cultiva ampliamente debido al valor económico del vino y otros derivados de la uva. La baya de la uva se caracteriza por la presencia de una amplia variedad de flavonoides, que han sido investigados por sus propiedades promotoras de la salud. La investigación científica en el campo de los productos de la uva sin alcohol se ha estimulado aún más en los últimos años a nivel mundial.

En 2019, la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) comenzó a trabajar en la Definición de Jugo de Uva Reconstituido (Proyecto de Resolución Provisional VITI- SCRAISIN 20-678B), en la Subcomisión Uvas de Mesa, Pasas y Productos Vitivinícolas No Fermentados (SCRAISIN), tal como lo propuso inicialmente la delegación brasileña. Actualmente, después de muchas discusiones en el grupo de trabajo y con los países miembros de la OIV, el proyecto está pendiente de la armonización del nivel mínimo de grados Brix, ya que la delegación brasileña advierte que, para las uvas *V. labrusca* y sus híbridos, el nivel de grados Brix debe ser de 14,0, en lugar de 16,0 (recomendado en CXS 247-2005). Como la organización y los países miembros desean armonizarse con la norma internacional, en la última reunión del SCRAISIN el Presidente del Grupo sugirió adelantar la resolución del documento al trámite 7; no obstante, el envío posterior del documento en la OIV dependería de la solicitud de modificación de la norma actual para el nivel mínimo de grados Brix del jugo de uva reconstituido del Codex Alimentarius.

En este sentido, el Brasil expresó su voluntad de llevar esta situación a la atención del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, ya que sería importante evaluar si la norma actual puede ser revisada para proporcionar una mejor orientación a los países miembros y a la industria de zumos de uva, teniendo en cuenta que la referencia en el anexo debe ser modificada, ya que un único valor mínimo de grados Brix para ambas especies de uva puede no ser inclusivo para todas las variedades de uva, perjudicando a la *V. labrusca* y sus híbridos.

3. Los principales aspectos a tratar:

Durante la cuarta reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre zumos (jugos) de frutas y hortalizas (Fortaleza (Brasil), 11-15 de octubre de 2004), el Grupo de acción acordó mantener el valor mínimo de grados Brix de 16,0, tal como se propuso en su reunión y se confirmó en el formulario de cálculo de grados Brix utilizado para determinar los valores medios internacionales de grados Brix para el zumo de uva.

Este trabajo de modificación tiene por objeto actualizar el nivel mínimo de grados Brix para los zumos de uva reconstituidos y los purés reconstituidos en la Norma 247/2005 (Zumos de frutas y néctares) - Anexo, proponiendo la separación de la referencia única en dos grupos: Grupo 1 - *Vitis vinifera* y sus híbridos, manteniendo el Brix mínimo de 16,0; y el Grupo 2 - *Vitis labrusca* y sus híbridos, con un Brix mínimo de 14,0.

Además, teniendo en cuenta la recomendación de pasar a normas más inclusivas siempre que sea posible, el trabajo de modificación aportaría claridad a la Norma, permitiendo una clara correlación entre esta y las especies de uva que figuran en su Anexo.

4. Una evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*:

Según la OIV (2022), la superficie mundial de viñedos se estima en 7,3 mha en 2021. La uva se produce a escala comercial en 91 países del mundo (FAOSTAT, 2020), por lo que está disponible en todo el mundo para el consumo directo y para la elaboración de productos derivados no alcohólicos y alcohólicos. Los datos de FAOSTAT (2020) muestran que la cantidad total de zumo de uva exportada en 2020 fue de 643 079 toneladas, lo que representa un total de 697,749 millones de dólares, en todo el mundo.

Por lo tanto, la propuesta de modificación de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas es coherente con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, en particular con el criterio:

- i. El volumen de la producción y el consumo en los distintos países y el volumen y las pautas del comercio entre países; y
- ii. Potencial del mercado internacional y regional.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex:

La enmienda propuesta cumple con los criterios señalados en los objetivos 1 y 2 del Plan estratégico del Codex 2020-2025, que son:

Objetivo 1.2: Respuesta oportuna del Codex a las cuestiones emergentes y a las necesidades de los miembros. Abordar esta cuestión actual, como ya se ha dicho, de manera oportuna permite al Codex revisar y responder, de manera eficaz y rápida, mediante la promoción de un marco normativo sólido en todo el mundo para los alimentos que entran en el comercio internacional.

Objetivo 2.2: Promover la presentación y el uso de datos representativos a nivel mundial en la elaboración y el examen de las normas del Codex. El aumento del uso de las normas del Codex se consigue haciendo que la norma esté siempre actualizada, representando la especificación de cada producto a nivel mundial. Una respuesta eficaz del Codex Alimentarius, como la actualización propuesta, permite realizar esfuerzos armonizados a nivel internacional para proporcionar documentos inclusivos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex, así como otros trabajos en curso:

Esta propuesta está relacionada con la actual *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005).

7. Identificación de la necesidad de disponer de asesoramiento científico de expertos:

Dado que los cambios esperados son puntuales y están relacionados con la mejora de la consistencia, no se pretende que el asesoramiento científico sea necesario.

8. Identificación de la necesidad de aportaciones técnicas a la Norma por parte de organismos externos:

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los trabajos:

Se espera que la decisión de llevar a cabo esta enmienda sea aceptada por la Comisión teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, de acuerdo con la Sección II del Manual de procedimiento - *Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines*.

Se sugiere la emisión de una carta circular a los países miembros en la que se soliciten comentarios sobre si la propuesta de modificación esbozada en el Anexo II está lista para su adopción.

Anexo IV
En el idioma original únicamente

**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 del 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 productos a base de grasa de 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>	
---	--