

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2024/80-CAC
Septembre 2024

DESTINATAIRES: Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur au sein du Codex

EXPÉDITEUR: Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

OBJET: **Demande d'observations relatives à la proposition d'amendement à la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005): Valeur Brix minimale pour le jus de raisin obtenu à partir de *Vitis labrusca* et espèces hybrides**

DATE LIMITE: 15 octobre 2024

CONTEXTE

1. Veuillez consulter le rapport du groupe de travail électronique, qui figure à l'annexe I de la présente lettre circulaire.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

2. Les membres et observateurs du Codex sont invités à formuler des observations sur la modification qu'il est proposé d'apporter à la valeur Brix minimale pour le jus de raisin obtenu à partir de *Vitis labrusca* ou d'espèces hybrides qui en sont issues, telle qu'elle figure au tableau 1 du rapport du groupe de travail électronique (annexe I).
3. L'amendement proposé peut être consulté sur le [Système de mise en ligne des observations du Codex](#).

INDICATIONS GÉNÉRALES RELATIVES À LA COMMUNICATION D'OBSERVATIONS

4. Les observations doivent être soumises par l'intermédiaire des points de contact des membres du Codex et des organisations ayant le statut d'observateur à l'aide du Système de mise en ligne des observations.
5. Les points de contact pourront se connecter au Système afin de consulter le document qu'ils sont invités à commenter en cliquant sur «Entrer», sur la page «Mes révisions», une fois qu'ils se seront identifiés.
6. Les points de contact des membres du Codex et des organisations ayant le statut d'observateur sont priés de fournir des observations générales relatives au document. On trouvera des indications supplémentaires sur les catégories et les types d'observations du Système dans la [Foire aux questions \(FAQ\)](#) (en anglais).
7. D'autres ressources, notamment le Manuel de l'utilisateur et le Petit guide, sont disponibles à l'adresse suivante: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>.
8. Pour toute question concernant le Système de mise en ligne des observations, veuillez écrire à Codex-OCS@fao.org.

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION**

**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA PROPOSITION DE MODIFICATION DE
LA TENEUR EN BRIX POUR LE JUS DE RAISIN DE *VITIS LABRUSCA* OU DE SES HYBRIDES**

(Document établi par le Groupe de Travail Électronique présidé par le Brésil)

CONTEXTE

1. La [*Norme générale pour les jus et nectars de fruits \(CXS 247-2005\)*](#) a été élaborée par le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes (TFFJ) en 2005. Ce groupe spécial a été dissous par la CAC26 en 2005 et relève actuellement du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV), qui a été ajourné sine die par la CAC43 en 2020.
2. Le minimum actuel de solides solubles établi pour le jus de raisin reconstitué (16 °Brix) exclut jusqu'à 45 % du jus produit à partir de *Vitis labrusca* L. cultivé dans la principale région productrice brésilienne, en fonction des conditions climatiques de chaque millésime.
3. En 2018, la délégation brésilienne a proposé la définition du jus de raisin reconstitué au sein de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV). Après avoir progressé par étapes, lors de l'Assemblée générale de l'OIV en 2022, ce projet de résolution est passé à l'étape 7, dans l'attente de la soumission par le Brésil de la demande au Codex Alimentarius de réviser la teneur minimale en solides solubles pour le jus de raisin reconstitué dans la norme CXS 247-2005 afin d'éviter les incohérences dans les normes des différentes organisations.
4. Lors de la 22e session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC22) (2022), le Brésil a présenté un document de travail (LAC22/CRD07) sur une proposition d'amendement de la *Norme générale pour les jus et nectars de fruits* (CXS 247-2005). CCLAC22 a soutenu la proposition qui améliorerait à la fois la précision et la couverture de la norme en vue d'une meilleure adoption et d'une plus grande transparence dans le commerce des jus de raisin (REP23/LAC, paragraphes 96-97).
5. La modification proposée concerne l'annexe de la norme CXS 247-2005, dans laquelle il est proposé de stratifier la valeur Brix minimale unique mentionnée pour le jus de raisin en deux groupes : un groupe pour *Vitis vinifera* et ses hybrides, en conservant la valeur Brix minimale actuelle de 16,0, et un autre groupe pour *V. labrusca* et ses hybrides, avec une valeur Brix minimale proposée de 14,0. L'objectif de la modification proposée est d'améliorer la précision de la norme CXS 247-2005 et de refléter correctement la valeur Brix minimale pour le jus de raisin reconstitué élaboré avec *V. labrusca* et ses hybrides en ajoutant à l'annexe une limite spécifique pour cette espèce.
6. Une proposition d'amendement de la norme CXS 247-2005 a été soumise par le Brésil au Secrétariat du Codex et présentée au CCEXEC83 (CX/EXEC 22/83/2 Add.3).
7. Le Secrétariat du Codex a par la suite publié une lettre circulaire (CL) (CL 2023/27/OCS-EXEC) demandant l'avis des Membres et des observateurs sur la proposition d'amendement à la *Norme générale pour les jus et nectars de fruits* (CXS 247-2005).
8. Dans le document CAC/46 CRD51, le Brésil a proposé de traiter cette question en ajoutant une note au tableau pertinent de l'annexe de la norme CXS 247-2005 indiquant les écarts possibles par rapport à la valeur Brix minimale, en notant que cette approche avait déjà été utilisée pour d'autres jus et nectars de fruits, tels que ceux de pomme, d'ananas et d'orange. Cette proposition est présentée dans le tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1: Proposition de modification de la valeur Brix pour le jus de raisin issu de *Vitis labrusca* ou de ses hybrides

Nom botanique	Nom courant du fruit	Valeur Brix minimale pour les jus de fruits reconstitués et les purées reconstituées	Teneur minimale en jus et/ou purée (% v/v) pour les nectars de fruits
<i>Vitis vinifera</i> L. ou ses hybrides <i>Vitis labrusca</i> ou ses hybrides	Raisin	16.0 Il est reconnu que dans différents pays, la valeur Brix peut naturellement différer de cette valeur. Dans les cas où la valeur Brix est constamment inférieure à cette valeur, le jus reconstitué de valeur Brix inférieure provenant de ces pays et introduit dans le commerce international sera acceptable, à condition qu'il réponde à la méthodologie d'authenticité énumérée dans la Norme générale pour les jus et nectars de fruits et que la valeur ne soit pas inférieure à 14°Brix pour le jus de raisin provenant de <i>Vitis labrusca</i> et de ses hybrides.	50.0

9. La CAC46 (2023) est convenue d'établir un groupe de travail électronique (GTE) sous l'égide de la CAC pour examiner la proposition d'amendement de la Norme générale pour les jus et nectars de fruits (CXS 247-2005) comme indiqué dans le document CAC46 CRD51 concernant les valeurs Brix pour le jus de raisin de *Vitis labrusca* et de ses hybrides.

MANDAT

10. Le mandat du GTE était le suivant:

- a. Examiner la proposition d'amendement de la *Norme générale pour les Jus et Nectars de Fruits* (CXS 247-2005) comme indiqué dans le document CAC/46 CRD51 concernant les niveaux Brix pour *Vitis labrusca* et ses hybrides et soumettre un rapport au Secrétariat du Codex pour examen critique par le CCEXEC en vue de nouvelles recommandations à la Commission
- b. De faire tout son possible pour faire rapport au Secrétariat du Codex au moins 3 mois avant la CAC47.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

11. Le GTE était présidé par le Brésil et comptait 42 participants enregistrés représentant l'Australie, l'Autriche, la Bolivie (État plurinational de), le Brésil, le Canada, l'Union européenne (UE), le Guatemala, la Hongrie, le Pérou, la Pologne, le Portugal, la République de Corée, l'Arabie saoudite, l'Espagne, la Turquie, les États-Unis d'Amérique, l'Uruguay et le Venezuela (République bolivarienne du), ainsi que les observateurs ACEAA, FIVS, IFU et OIV.

12. Le calendrier des travaux était le suivant:

Souscription au GTE: 15 février 2024

Téléchargement du premier projet : 1er mars 2024

Date limite pour les commentaires : 15 avril 2024

Téléchargement du 2e projet : 15 mai 2024

Date limite pour les commentaires : 30 juin 2024

Envoi du rapport du GTE au Secrétariat du Codex : 31 juillet 2024

13. Le GTE a été géré de manière ouverte et inclusive, tous les participants ayant eu le temps et la possibilité de présenter leurs préoccupations et leurs propositions.

ANALYSE DES DISCUSSIONS

14. En ce qui concerne le premier projet de document, deux membres ont exprimé leur soutien à la proposition brésilienne, tandis que trois membres et un observateur ont fait part de leurs préoccupations.

15. La deuxième version du document répond aux demandes envoyées par les membres du GTE, mais deux membres et deux observateurs continuent d'exprimer des inquiétudes.

16. Afin de discuter des questions techniques et de faciliter la recherche d'un consensus, les principales questions abordées sont les suivantes:

- a. Représentativité des données: Pour répondre à la question de certains membres sur la représentativité des données, le président du GTE a complété les données présentées précédemment par des données statistiques des millésimes 2023 et 2024, montrant la grande variation de la teneur en solides solubles pour les jus de *Vitis labrusca* entre les millésimes 2023 et 2024, comme indiqué à l'Annexe 1.
- b. Falsification/Fraude alimentaire: Certains craignent que la mise en œuvre du changement suggéré par le président du GTE n'augmente le risque de falsification du jus de raisin reconstitué par dilution. Le président du GTE a souligné que la possibilité d'adultération ne devrait pas invalider les justifications techniques et scientifiques sur cette question, car il existe des ressources analytiques comme forme de contrôle, telles que l'analyse isotopique, pour le cas de l'ajout d'eau. En outre, le président du GTE a mentionné qu'il est important de souligner qu'il existe d'autres discussions liées à la fraude alimentaire dans le Codex Alimentarius, y compris l'élaboration d'orientations sur la prévention et le contrôle de la fraude alimentaire actuellement en discussion au sein du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS), qui pourraient aider à répondre à toute préoccupation liée à l'adultération. Le président du GTE a également souligné que l'objectif de la proposition est de rendre la norme internationale actuelle (CXS 247-2005) plus inclusive pour tous les membres.
- c. Restauration/caractéristiques sensorielles: Un autre point de la discussion a porté sur la restauration du concentré de jus de *Vitis labrusca* et de ses hybrides avec de l'eau. Il a été précisé que, pour cette espèce, la restauration du concentré de jus à une valeur supérieure à 14 °Brix affecterait l'équilibre entre la teneur en sucre et l'acidité et, par conséquent, modifierait la qualité sensorielle et les caractéristiques du produit. Ainsi, il ne serait possible d'atteindre les caractéristiques sensorielles attendues pour le produit.
- d. Étiquetage/certification: Il a été discuté et précisé que l'étiquetage et la certification ne devraient pas poser de problème étant donné que ladite proposition ne crée pas de distinctions en matière d'étiquetage et n'induit pas les consommateurs en erreur et ne cause pas de difficultés dans les transactions commerciales. Conformément à la réalité actuelle pour d'autres jus et nectars de fruits, tels que ceux de pomme, d'ananas et d'orange, cette proposition ne vise pas à créer un besoin de certification des sous-espèces ou des variétés dans le commerce du jus de raisin.
- e. Taille de la production de raisin: En réponse à la question de la taille de la production de raisin d'un seul membre et de son importance sur le marché international, le président du GTE a souligné que l'adoption de cette proposition permettra à la Norme générale pour les jus et nectars de fruits (CXS 247-2005) de mieux refléter les caractéristiques de la production de raisin des membres, ce qui est conforme aux valeurs fondamentales du Codex, en particulier l'inclusivité.

CONCLUSIONS

17. À la fin de la période de consultation sur le deuxième projet, il n'a pas été possible de parvenir à un consensus au sein du GTE, deux Membres ayant encore exprimé des inquiétudes quant à la proposition. Malgré toutes les données scientifiques démontrées à l'appui de l'allégation brésilienne, aucune présentation de base scientifique n'a été identifiée pour contrebalancer la proposition brésilienne et aucune approche ou formulation alternative n'a été suggérée pour améliorer l'amendement proposé.

18. Étant donné que les normes du Codex Alimentarius devraient couvrir les conditions des différents pays Membres, indépendamment de la taille de leur production et/ou de leurs exportations, et sur la base du document de discussion fourni à l'annexe III du document CX/EXEC 22/83/2 Add.3, le président du GTE considère que l'amendement proposé est conforme aux valeurs fondamentales du Codex.

19. En outre, il convient de mentionner l'alignement de cette proposition sur le Plan stratégique du Codex 2020-2025, qui stipule que l'établissement et la révision des normes alimentaires internationales devraient aborder les questions actuelles et émergentes en tenant compte des besoins des membres.

RECOMMANDATIONS

20. Compte tenu de ce qui précède, le Président du GTE recommande à la CAC47 d'adopter l'amendement proposé tel que présenté dans le tableau 1, en tenant compte de toutes les réponses techniques apportées aux préoccupations soulevées et du consentement exprimé par la plupart des participants du GTE.

ANNEXE 1

DONNÉES PERTINENTES SUR LA PRODUCTION DE RAISIN ET DE JUS DE RAISIN AU BRÉSIL

L'étude brésilienne publiée dans le *Journal of Food Composition and Analysis* a partagé les données disponibles pour les récoltes de 2012 à 2022. En réponse à la demande de certains membres de présenter davantage de données statistiques et de fournir les dernières informations disponibles, nous présentons des données actualisées concernant la production de raisin dans le Rio Grande do Sul, le principal État producteur du Brésil, et le profil des solides solubles des récoltes 2023 et 2024.

Le tableau 1 détaille la production de raisin pour les années 2018 à 2023 et montre l'importance de la production de *Vitis labrusca* et de ses hybrides par rapport à la production de *Vitis vinifera* au Brésil.

Tableau 1. Comparaison de la production de raisins destinés à l'industrialisation dans l'État du Rio Grande do Sul - années 2018 à 2023.

Raisin / Production (1000 ton) par millésime	2018	2019	2020	2021	2022	2023
<i>Vitis vinifera</i>	65.7	70.6	69.3	96.1	96.5	99.7
<i>Vitis labrusca</i> et ses hybrides	598.5	543.7	433.2	638.3	587.2	565.2
Total de raisin	664.2	614.3	502.5	734.4	683.7	664.9

Source: SISDEVIN/SDA – Sistema de Cadastro Vinícola - Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação.

En ce qui concerne la production de raisin dans le Rio Grande do Sul, le tableau 2 détaille le volume de jus de raisin et de jus de raisin concentré produit de 2019 à 2023.

Tableau 2. Production de jus dans les millésimes 2019 à 2023 dans le Rio Grande do Sul.

Production/ Quantité (million litres) par millésime	2019	2020	2021	2022	2023
Jus de raisin sucré	0.12	0.11	0.05	0.08	0.09
NFC* jus de raisin blanc	1.66	2.22	68.0	2.09	1.69
NFC* jus de raisin rosé	0.07	0.06		0.05	0.03
NFC*jus de raisin rouge	48.5	38.4		33.1	36.4
Total de jus de raisin	50.9	40.8	68.1	35.2	38.2
Total de jus de raisin concentré	26.8	28.0	32.1	29.9	28.2

* NFC: pas de concentré

Source: SISDEVIN/SDA – Sistema de Cadastro Vinícola - Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação.

Comme indiqué précédemment, en réponse à la demande de certains membres de ce groupe de travail, nous avons actualisé les données jusqu'en 2024, et les résultats sont présentés dans les figures 1 et 2. Il est important de souligner que le nombre d'échantillons cherche à représenter approximativement les fractions que chaque variété a dans la production totale.

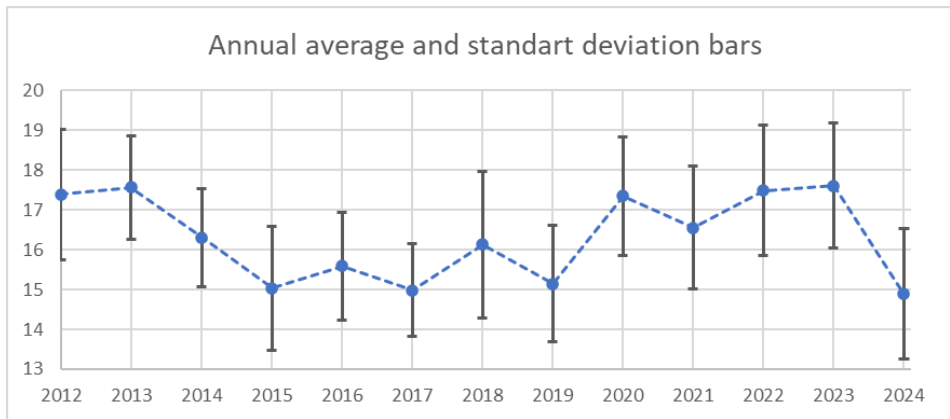


Figure 1. Moyenne annuelle et écart-type de la teneur en solides solubles exprimée en °Brix de 2012 à 2024 dans l'État du Rio Grande do Sul - Brésil.

Il est évident que les facteurs édaphoclimatiques ont varié chaque année, modifiant la teneur en solides solubles de manière très significative. Un paramètre que nous considérons comme extrêmement pertinent est l'analyse des pourcentages de production dans les trois gammes d'intérêt : moins de 14 °Brix, entre 14 et 16 °Brix et plus de 16 °Brix. Le graphique ci-dessous (figure 2) illustre ces trois lignes et montre clairement que l'évaluation des valeurs Brix moyennes doit être effectuée avec prudence, de sorte qu'il est nécessaire de considérer la variabilité de tous les échantillons disponibles comme une représentation de la production totale.

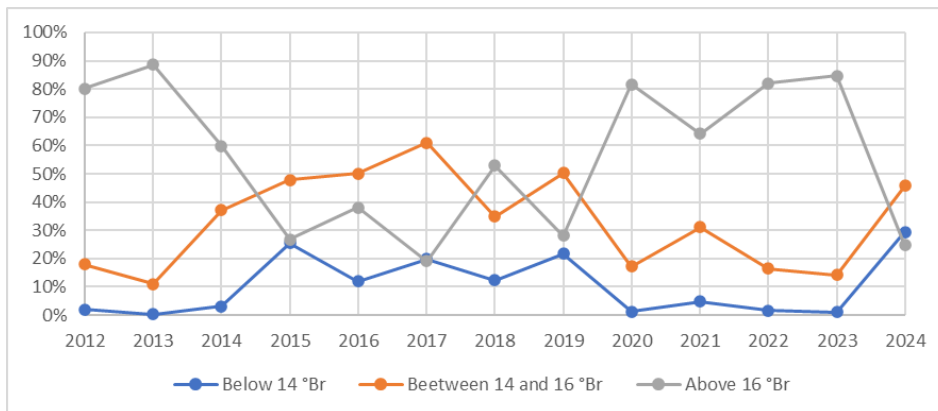


Figure 2. Pourcentage d'échantillons dont la teneur en solides solubles est inférieure à 14 °Brix, comprise entre 14 et 16 °Brix et supérieure à 16 °Brix, de la récolte 2012 à la récolte 2024, État du Rio Grande do Sul - Brésil.

Les données montrent que, pour les récoltes 2012, 2013, 2020, 2022 et 2023, environ 80 % de la production avait une concentration de solides solubles supérieure à 16 °Brix. Toutefois, pour les récoltes 2015, 2016, 2017, 2019 et 2024, environ 50 % de la production avait une concentration de solides solubles comprise entre 14 et 16 °Brix.

L'analyse peut être affinée sur la base des fractions de participation de chaque variété à la production totale. Les trois variétés ayant la production la plus élevée sont historiquement le « Bordô » (23% en 2023 et 31% en 2024), l'Isabella (25,5% en 2023 et 24,6% en 2024) et le White Niagara (4,3% en 2023 et 5,3% en 2024). Nous considérons que la moyenne et la variabilité calculées uniquement avec les valeurs disponibles pour chaque variété caractérisent mieux la production générée avec ces variétés.

Ainsi, la figure 3 montre une comparaison entre les récoltes 2023 et 2024 pour les cépages les plus produits: Bordô, Isabella et White Niagara. Les graphiques montrent clairement que le dernier millésime, 2024, a eu un comportement totalement différent par rapport à la récolte 2023, plus fructueuse.

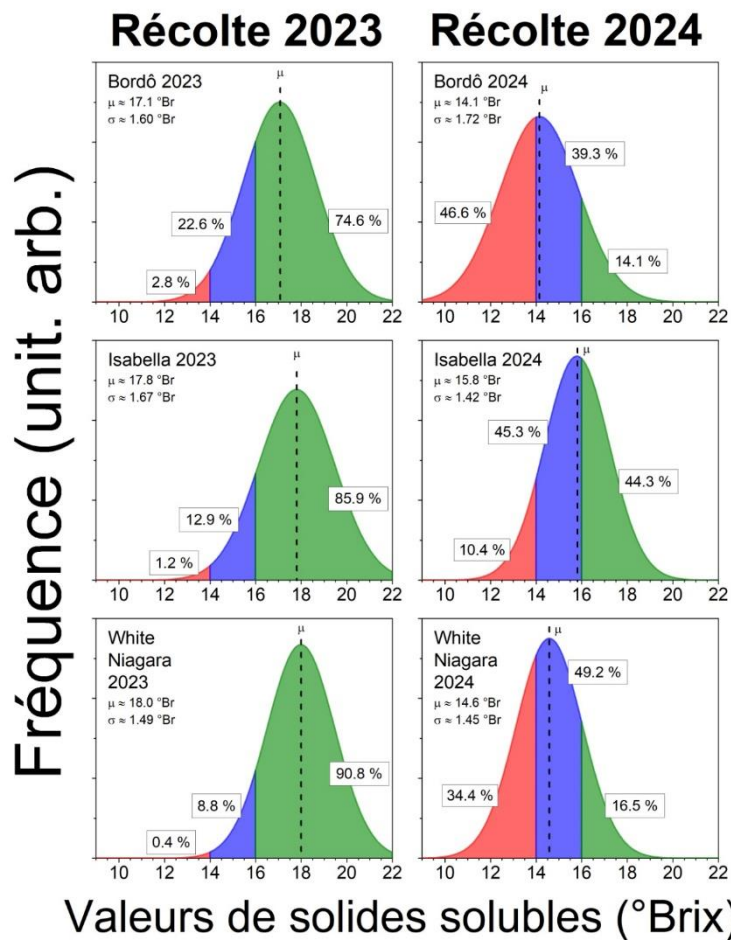


Figure 3. Comparaison du pourcentage d'échantillons dont la teneur en solides solubles est inférieure à 14 °Brix, comprise entre 14 et 16 °Brix et supérieure à 16 °Brix, pour les raisins Bordô, Isabella et White Niagara.

Il y a quelques points importants à souligner concernant ces données statistiques:

- Les écarts par rapport à la normalité de tous les ensembles de données comportant plus de quatre échantillons ont été testés. En utilisant le test de Shapiro-Wilk, au niveau de signification de 5 %, aucun ensemble n'a d'indication qu'il ne suit pas une distribution normale. Cela indique que la modélisation à l'aide d'une distribution normale avec la moyenne et l'écart type de l'échantillon est appropriée pour tous les ensembles de données.
- Seule la variété BRS Cora a eu une taille d'échantillon inférieure à quatre unités certaines années. Cependant, la participation de cette variété à la production totale est relativement faible, sans préjudice de la discussion sur la limite des solides solubles.
- D'après la modélisation normale, une moyenne avec une certaine valeur signifie que 50 % de la production a des solides solubles supérieurs à cette valeur moyenne et 50 % inférieurs. Par exemple, si la moyenne est de 16 °Brix, on estime que la moitié de la production est inférieure à cette valeur. Par conséquent, en fonction de la variabilité des valeurs, il est nécessaire de vérifier la quantité de production qui se situe dans l'intervalle entre 14 et 16 °Brix.