

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**POINT 4(A) DE L'ORDRE DU JOUR**

**CX/FL 10/38/4-ADD.1**

# F

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES  
ALIMENTAIRES  
TRENTE-HUITIÈME SESSION  
QUÉBEC (CANADA), 3 – 7 MAI 2010**

**MISE EN ŒUVRE DE LA STRATÉGIE MONDIALE OMS POUR  
L'ALIMENTATION, L'EXERCICE PHYSIQUE ET LA SANTÉ**

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DES DIRECTIVES SUR L'ÉTIQUETAGE  
NUTRITIONNEL (CAC/GL 2-1985) AU REGARD DE LA LISTE DES  
INGRÉDIENTS QUI SONT DÉCLARÉS DANS TOUS LES CAS, DE FAÇON  
SOIT OBLIGATOIRE SOIT VOLONTAIRE  
(CL 2009/15-FL, ALINORM 09/32/22 – ANNEXE II)**

**COMMENTAIRES DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 3**

**COMMENTAIRES DE :**

**CANADA**

**KENYA**

**MALI**

**NORVÈGE**

**COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE (CEFS)**

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES**

## MISE EN ŒUVRE DE LA STRATÉGIE MONDIALE OMS POUR L'ALIMENTATION, L'EXERCICE PHYSIQUE ET LA SANTÉ

### AVANT-PROJET DE RÉVISION DES DIRECTIVES SUR L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (CAC/GL 2-1985) AU REGARD DE LA LISTE DES INGRÉDIENTS QUI SONT DÉCLARÉS DANS TOUS LES CAS, DE FAÇON SOIT OBLIGATOIRE SOIT VOLONTAIRE (CL 2009/15-FL, ALINORM 09/32/22 – ANNEXE II)

#### COMMENTAIRES DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 3

## CANADA :

Dans le rapport de la 37<sup>e</sup> session du CCFL (ALINORM 09/32/22) il est dit que le Comité était parvenu à un consensus pour conserver les protéines, les glucides assimilables et les lipides dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés. Les gras saturés et les sucres totaux ont également été ajoutés à la liste. La proposition de déclarer le cholestérol n'a pas été retenue par le Comité. Les éléments nutritifs suivants figurent toujours dans la liste entre crochets :

- acides gras *trans*
- sucres ajoutés
- fibres alimentaires

En outre, bien que l'inclusion du sodium dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés ait fait consensus, il n'y a pas eu d'accord concernant l'emploi du terme sodium par opposition au terme sel. Par conséquent, la Nouvelle-Zélande a accepté de diriger un GTé pour discuter du terme (sodium ou sel) à retenir aux fins d'étiquetage nutritionnel.

### Acides gras trans

Le Canada et beaucoup d'autres nations ont établi que les acides gras *trans* sont un élément nutritif qui constitue une préoccupation pour la santé publique et ont recommandé à leur population de limiter sa consommation de ces acides. Au milieu des années 1990, la population du Canada figurait parmi celles qui avaient l'apport le plus élevé en acides gras *trans* du monde. Le Canada a été le premier pays du monde à exiger que cet élément nutritif soit déclaré dans sa liste des 13 éléments nutritifs toujours déclarés; cette mesure fait partie de sa stratégie actuelle pour réduire les acides gras *trans* dans les aliments industriels canadiens.

La Consultation mixte d'experts OMS/FAO sur l'alimentation, la nutrition et la prévention des maladies chroniques de 2002 recommandait que la consommation d'AGT de la moyenne de la population devrait être inférieure à 1 % de l'apport énergétique quotidien. Dans le rapport de la 37<sup>e</sup> session du CCFL, l'OMS a proposé que le Comité envisage d'indiquer par une note de bas de page au par. 3.2.1.4 que dans les pays où les acides gras *trans* constituent plus de 1 % de l'énergie totale du régime alimentaire, il convenait d'envisager la déclaration nutritionnelle. La mise à jour scientifique de 2009 de l'OMS sur les acides gras trans<sup>1</sup> indique en outre qu'il existe assez de données épidémiologiques et expérimentales pour appuyer la révision de la recommandation de la consultation d'experts OMS/FAO de 2002 de sorte à l'appliquer à la grande majorité de la population au lieu de juste la moyenne de la population

<sup>1</sup> R Uauy, A. Aro, R. Clarke, Ghafoorunissa, M. R. L'Abbe, D Mozaffarian, C.M. Skeaff, S Stender and M Tavella (2009) WHO Scientific Update on Trans Fatty Acids: Summary and Conclusions *European Journal of Clinical Nutrition* (2009) 63, S68-S75; doi:10.1038/ecjn.2009.15

afin de protéger de grands sous-groupes contre une consommation élevée. Pour ces raisons, le Canada serait favorable à ce que cet élément nutritif soit inclus dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés. S'il existe des données claires donnant lieu de penser qu'un pays n'a pas de grands sous-groupes de sa population à risque d'avoir une consommation élevée (par ex. supérieure à 1 % de l'énergie provenant des acides gras trans), cela pourrait être une raison légitime de ne pas inclure les acides gras trans dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés,

### **Sucres totaux et sucres ajoutés**

Le Canada est favorable à l'inclusion des sucres totaux dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés, mais n'est pas favorable à la nécessité d'y déclarer aussi les « sucres ajoutés ». Du point de vue des analyses, il est très difficile, complexe, coûteux et souvent impossible de distinguer les sucres ajoutés des sucres intrinsèques. Également, les consommateurs disposent d'autres moyens d'utiliser l'étiquetage pour distinguer les produits qui contiennent des sucres ajoutés et pour juger de l'importance de cet ajout, y compris la liste des ingrédients. En revanche, le Canada reconnaît aussi que les sucres totaux ne traduisent pas exactement tous les glucides digestibles présents dans les aliments comme les maltodextrines.

### **Fibres alimentaires**

La stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé n'indique pas expressément que les fibres alimentaires sont un élément nutritif dont il faut se préoccuper. Le CCNFSDU a récemment convenu d'une définition des fibres alimentaires et a récemment examiné une liste de méthodes qu'il a transmise à l'étape 8 à la Commission pour adoption en 2010. Cela étant, il se peut que ce comité puisse désormais envisager d'inclure les fibres alimentaires dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés. Toutefois, il faut aussi mentionner que la nouvelle définition des fibres alimentaires établie par le CCNFSDU inclut peut-être une variété de substances et qu'en soi, la déclaration de cet élément nutritif ne représenterait pas bien les aliments bons pour la santé déterminés dans la Stratégie mondiale comme les céréales complètes, les légumineuses, les fruits et les légumes.

### **Sodium et sel**

Le Canada est favorable au soutien vigoureux par le Comité de l'ajout du sodium à la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés. Pour ce qui est du débat pour savoir si le terme « sodium » ou « sel » devrait être retenu pour représenter l'élément nutritif « sodium » aux fins d'étiquetage nutritionnel, le Canada, à l'utilisation du nom de l'ingrédient « sel », favorise l'utilisation du terme « sodium », car il représente avec exactitude l'élément nutritif dans l'aliment. Le Canada estime que l'utilisation du terme « sel » risque d'embrouiller et peut-être de tromper les consommateurs, car le sodium des aliments provient non seulement du sel de table (NaCl), mais aussi de divers ingrédients comme la sauce soya et les protéines végétales hydrolysées et aussi d'additifs alimentaires comme le bicarbonate de sodium, le phosphate de sodium et le citrate de sodium. Le sodium est un constituant naturellement présent de certains aliments. Cela risque de prêter à confusion si la présence de sel est déclarée dans un aliment comme le lait même si aucun sel n'y a été ajouté.

S'il s'agit vraiment de faire plus facilement comprendre au consommateur ce que le sodium représente, alors on pourrait avoir recours à l'étiquetage nutritionnel supplémentaire – comme la déclaration additionnelle de « sel » ou « d'équivalents du sel – pour appuyer les efforts nationaux de sensibilisation en cours dans des pays. Le Canada pense que le fond de la question est la nécessité de sensibiliser le consommateur au sodium, à ses sources dans l'alimentation y compris le sel, à son rôle dans l'organisme et aux facteurs de risque que la consommation excessive de sodium constitue par rapport à l'hypertension, principal facteur de risque de la maladie cardiaque et de l'accident vasculaire cérébral; de la maladie du rein; du cancer de l'estomac; de la faible teneur minérale des os, etc. Comme le principal apport de

sodium à l'alimentation au Canada et dans beaucoup d'autres nations provient des aliments transformés, l'ajout du sodium à l'étiquetage nutritionnel peut aider les consommateurs à choisir les aliments qui répondent à leurs propres besoins alimentaires.

## **KENYA :**

### **3.2 Énumération des éléments nutritifs**

3.2.1 Si la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, les mentions ci-après devraient être obligatoires:

3.2.1.1 Valeur énergétique; et

3.2.1.2 *Quantités de protéines, de glucides assimilables (c'est-à-dire glucides alimentaires à l'exclusion des fibres alimentaires) et de lipides, de graisses saturées, [d'acides gras trans], [de sodium/sel], des sucres totaux [ sucres ajoutés] et [de fibres alimentaires] ;*

***Le Kenya souhaite présenter les commentaires suivants sur les sujets susmentionnés au point 3.2.1.2 :***

#### **Acides gras trans**

- *Nous proposons qu'il s'impose de prendre en compte la mise à jour de mai 2009 de l'OMS des documents de référence scientifiques dans l'European Journal of clinical Nutrition, vol. 63, supplément 2, indiquant que les pays dans lesquels les acides gras trans représentent plus de 1 pour cent de l'énergie totale du régime alimentaire devraient déclarer ces acides dans l'étiquetage.*
- *Il faut déclarer les acides gras trans et les gras saturés séparément pour garantir que les fabricants ne substituent pas les uns à autres.*

#### **SODIUM / SEL**

*La terminologie à employer : Nous proposons d'utiliser le terme « sel » que les consommateurs comprennent bien et que ce terme soit celui qui figure dans la liste des ingrédients.*

#### **Fibres alimentaires**

*Nous proposons de conserver « fibres alimentaires » parce qu'elles aident la digestion et aident les consommateurs à choisir leurs aliments.*

#### **Sucres totaux, [sucres ajoutés]**

*Nous proposons de retenir « sucres totaux » plutôt que sucres ajoutés, observant qu'il est difficile de distinguer les sucres intrinsèques des sucres extrinsèques par des analyses et que cela pourrait créer des difficultés de mise en application.*

*Aux fins d'étiquetage nutritionnel, les populations ciblées veulent connaître les sucres totaux.*

## **MALI :**

### **1. Avant projet de révision des Directives sur l'étiquetage nutritionnel (Section 3.2 Énumération des éléments nutritifs) ALINORM 09/32/22 (Annexe II)**

Le Mali est favorable : « Qu'au niveau international, l'étiquetage nutritionnel devrait être limité à la valeur énergétique, aux protéines, aux glucides assimilables et aux lipides, de même qu'à tout élément nutritif faisant l'objet d'une allégation. L'étiquetage d'éléments nutritifs additionnels devrait être laissé à la discrétion des autorités nationales qui tiendront compte des besoins nutritionnels de leur population ».

Le Mali suggère la prise en compte des sucres totaux au lieu des sucres ajoutés car il serait très difficile par les laboratoires des pays en développement de vérifier les mentions d'étiquetage de la quantité de sucres ajoutés et naturels.

## **2. Avant projet de révision des Directives sur l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 261985) au regard de la liste des ingrédients qui sont déclarés de façon soit obligatoire soit volontaire : Déclaration du sel et du sodium**

Le Mali propose de retenir le terme « sel » pour une meilleure compréhension des consommateurs des pays en développement.

## **NORVÈGE :**

La Norvège est favorable à l'ajout des sucres ajoutés à la déclaration des éléments nutritifs et le recommande fermement, car elle pense que c'est une mesure importante qui garantira l'information appropriée des consommateurs. Nous pensons qu'il importe d'offrir une information factuelle qui permet aux consommateurs de faire des choix tout à fait éclairés sur des sujets qui peuvent influencer sur leur santé.

L'information sur la teneur des sucres ajoutés est un élément essentiel de la réalisation des objectifs définis dans les recommandations alimentaires nationales et dans la stratégie mondiale OMS/FAO pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé (2003) afin de réduire la consommation d'aliments à forte teneur en sucres ajoutés.

### **Raisons**

- **Information des consommateurs**

Dans la lutte contre la hausse mondiale de l'incidence de la surcharge pondérale et de l'obésité, l'étiquetage est un outil approprié et important pour aider les consommateurs à faire des choix alimentaires éclairés et meilleurs pour leur santé. L'ajout des sucres ajoutés à la déclaration des éléments nutritifs est une façon de garantir que les consommateurs seront bien informés. Nous reconnaissons que les sucres ajoutés ne sont pas un élément nutritif, mais un ingrédient et donc que leur présence parmi les éléments nutritifs déclarés n'est pas une évidence. Toutefois, nous croyons qu'il est important que les consommateurs soient informés par l'étiquetage de la quantité de sucres ajoutés et la liste des éléments nutritifs semble un choix approprié à cette fin.

- **Sucres intrinsèques et ajoutés**

Les sucres sont généralement divisés en deux grands groupes : 1) ceux qui font partie de la structure de fruits et légumes intacts (soit, sucres intrinsèques); et 2) les saccharides qui sont ajoutés aux aliments et boissons par les fabricants, les cuisiniers ou les consommateurs (soit, sucres ajoutés). Le fait que l'organisme humain ne peut distinguer les sucres intrinsèques des sucres ajoutés est avancé comme argument contre la prise des sucres ajoutés comme cible. Les directives alimentaires n'incluent pas habituellement de recommandations visant à réduire les sucres intrinsèques puisqu'ils ne sont pas jugés associés à des résultats négatifs sur la santé. Les sucres ajoutés (y compris les sucres concentrés du miel, des sirops et des jus de fruit) auraient des effets négatifs sur la santé. Cela est expressément mentionné au paragraphe 22 de la Stratégie mondiale de l'OMS qui recommande de limiter l'apport global en sucres libres dans l'alimentation.

- **Définition du terme sucres ajoutés**

Plusieurs termes ont été employés pour catégoriser les sucres. Dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel, à la section 2.6, les sucres sont définis comme les monosaccharides et disaccharides présents dans un aliment. La définition comprend tant les sucres intrinsèques que les sucres ajoutés. L'OMS estime que les sucres ajoutés et les sucres concentrés du miel, des sirops et des jus de fruit ont en général des effets négatifs comparables. Par conséquent, l'OMS regroupe ces sucres sous la désignation : « sucres libres ». La Consultation mixte d'experts OMS/FAO<sup>1</sup> définit les « sucres libres » comme « tous les monosaccharides et disaccharides ajoutés par le fabricant, le cuisinier ou le consommateur, plus les sucres naturellement présents dans le miel, les sirops et les jus de fruit ». Nous croyons qu'il est nécessaire d'établir une définition du terme sucre(s) ajouté(s) aux fins d'étiquetage. La définition suivante : « Sucre(s) ajouté(s) désigne tous les monosaccharides et disaccharides ajoutés à des fins d'édulcoration d'un aliment ou en remplacement d'autres rôles fonctionnels du sucre dans un aliment » pourrait servir de base à la poursuite de la discussion de ce sujet.

Un argument contre l'utilisation du terme « sucres libres » est que les consommateurs ne le comprennent pas bien et qu'il est par conséquent difficile d'en communiquer la signification. Nous pensons que le terme sucre ajouté doit aussi comprendre les sucres naturellement présents dans tous les ingrédients utilisés à des fins édulcorantes par le fabricant.

- **Données scientifiques sur les sucres ajoutés et la santé**

Les sucres ajoutés ne sont pas un élément nutritif essentiel. Sauf pour l'énergie alimentaire, ils ne contribuent pas de quantités importantes d'éléments nutritifs. La consommation de sucres ajoutés peut à la fois réduire la densité en éléments nutritifs et augmenter la densité énergétique de l'alimentation<sup>2</sup>. Les sucres pourraient aussi avoir des effets négatifs sur les lipides sériques, le poids corporel et les caries dentaires. Il existe des données convaincantes liant la disponibilité du sucre et les caries dentaires<sup>1</sup>. Si l'apport en sucres ajoutés est limité, cela aura peut-être des effets bénéfiques sur la santé sans perte d'avantages nutritionnels.

Dans le rapport de 2007 du Fonds mondial de recherche contre le cancer (FMRC)<sup>4</sup>, il est recommandé de limiter la consommation d'aliments denses en énergie et d'éviter les boissons sucrées. Le FMRC dit que les aliments denses en énergie, en particulier les boissons sucrées et les « aliments prêts à manger », sont probablement une cause du gain de poids, de la surcharge pondérale et de l'obésité.

Une déclaration scientifique de l'American Heart Association (AHA) publiée récemment va dans le sens des rapports susmentionnés<sup>3</sup>. L'AHA conclut que la consommation excessive de sucres a été liée à plusieurs anomalies métaboliques et états de santé négatifs, ainsi qu'à des déficiences en éléments nutritifs essentiels. Il est dit que la consommation élevée de boissons gazeuses est associée à un plus grand apport énergétique, à un poids corporel plus élevé et à un apport plus faible en éléments nutritifs essentiels. La consommation excessive de sucres ajoutés contribue à la surconsommation de calories discrétionnaires par les Américains.

- **Recommandations alimentaires d'autorités officielles**

Désireux de promouvoir une alimentation saine, plusieurs pays et organes internationaux ont offert des recommandations concernant l'apport en sucres ajoutés. Il est important que les consommateurs puissent prendre connaissance de cette information par l'étiquetage. L'OMS et d'autres autorités sanitaires, y compris les autorités norvégiennes et nordiques<sup>2</sup>, recommandent de limiter l'apport en sucres ajoutés à 10 pour cent de l'apport énergétique alimentaire total (E%). Les autorités sanitaires norvégiennes recommandent depuis des années que l'apport en sucres ajoutés soit limité à 10 pour cent de l'apport énergétique total,

pourcentage qui est basé sur une optique raisonnable et globale de la composition alimentaire, de la densité en éléments nutritifs, des besoins alimentaires en vitamines et sels minéraux et des problèmes de santé liés à la consommation de sucre. Cette recommandation est fondée sur le fait que les apports élevés en sucres ajoutés menacent la qualité nutritive de l'alimentation en fournissant une quantité importante d'énergie sans éléments nutritifs spécifiques. La consommation élevée de sucres ajoutés pourrait alors être associée à la réduction de la densité en éléments nutritifs de l'alimentation en se substituant à des aliments riches en éléments nutritifs.

- **Réalisation de contrôles sur les sucres ajoutés**

Il a été soutenu que la déclaration des sucres ajoutés ne pouvait être imposée parce que les autorités de contrôle auront de la difficulté à la vérifier au moyen de l'inspection des produits transformés. L'autorité norvégienne de la salubrité des aliments admet la difficulté, mais elle n'est pas exclusive à la déclaration des sucres ajoutés et n'a pas empêché l'adoption d'une réglementation dans d'autres domaines comme la déclaration quantitative des ingrédients (QUID) appliquée à certains aliments et la déclaration de l'origine et de la provenance.

Dans plusieurs pays, les autorités compétentes pourront procéder à des contrôles par des moyens autres que les analyses chimiques et physiques. Les exploitants pourront être juridiquement tenus de conserver des documents sur les activités de transformation, par ex. sur l'ajout de tout sucre dans leurs produits. Les arguments décisifs en la matière devraient plutôt être que les autorités de contrôle pourront exiger des documents de conformité à toute la législation en vigueur dans le domaine des aliments et que tous les exploitants d'entreprises alimentaires pourront être juridiquement tenus de les présenter aux autorités de contrôle sur demande.

#### **Références :**

1. Rapport de la Consultation mixte d'experts OMS/FAO sur l'alimentation, la nutrition et la prévention des maladies chroniques tenue en 2002.
2. Recommandations nordiques en matière de nutrition 2004 – Intégrer nutrition et exercice. Nord 2004; 13, Conseil nordique des ministres, Copenhague 2005.
3. [Dietary sugars intake and cardiovascular health: a scientific statement from the American Heart Association](#). Johnson RK, Appel LJ, Brands M et al; American Heart Association Nutrition Committee of the Council on Nutrition, Physical Activity, and Metabolism and the Council on Epidemiology and Prevention. *Circulation*. 2009 Sep 15;120(11):1011-20. Epub 2009 Aug 24.
4. Fonds mondial de recherche contre le cancer / American Institute for Cancer Research. Food, nutrition, physical activity and the prevention of cancer: a global perspective. Washington DC: AICR, 2007.

## **COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE (CEFS)**

En prévision de la 38<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), le CEFS, représentant les fabricants de sucre européens, souhaite présenter les commentaires suivants concernant l'avant-projet d'amendement des Directives sur l'étiquetage nutritionnel CAC/GL 2-1985 au regard de la liste des éléments nutritifs qui sont déclarés dans tous les cas, de façon soit obligatoire soit volontaire (*Annexe II de l'Alinorm 09/32/22, à l'étape 3*).

- Dans une perspective internationale, le CEFS est favorable à la déclaration nutritionnelle centrée sur l'énergie, les protéines, les glucides et les lipides

Ces éléments nutritifs font l'objet de recommandations alimentaires largement acceptées (par ex. la recommandation de l'OMS voulant que l'alimentation optimale se composerait d'au moins 55 pour cent de l'apport énergétique total en provenance d'une variété de glucides, de 10 à 15 pour cent des protéines et de 30 à 35 pour cent des lipides). Prenant en compte la diversité des situations nationales tant du point de vue des ressources que de celui de la connaissance des consommateurs en matière de nutrition, le CEFS croit que ces quatre éléments nutritifs devraient constituer la base commune de la déclaration nutritionnelle au niveau international.

- Lorsque la teneur en sucre est déclarée, cette teneur sera toujours celle des sucres « totaux »
  - *« Sucres totaux » est le terme préféré pour décrire les sucres*

En 2007, dans la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les glucides dans la nutrition humaine<sup>2</sup>, il est admis que « sucres totaux » et leur division en mono et disaccharides sont les termes « *les plus utiles* » pour décrire les sucres alimentaires tandis que les termes comme « sucres libres », « sucres ajoutés » ou « sucres extrinsèques et intrinsèques » sont jugés « *moins utiles* ».

- *La déclaration des sucres « ajoutés » n'a aucune utilité du point de vue de l'information des consommateurs et peut même les tromper*

À sa 37<sup>e</sup> session, le CCFL a pris acte de l'information suivante fournie par l'OMS dans un message électronique : « *L'OMS reconnaît que la déclaration des sucres totaux est le seul moyen pratique d'étiquetage de la teneur en sucre d'un aliment, puisque la distinction analytique entre sucres ajoutés et sucres intrinsèques est impossible, et n'est pas opposée à l'inclusion des sucres totaux comme des sucres ajoutés si le Comité en décide ainsi mais qu'elle n'est pas certaine que cela présente un avantage. Mais s'il s'agit de choisir entre les sucres totaux ou les sucres ajoutés, elle opterait pour les premiers* » (voir p. 5 de l'Alinorm 09/32/22).

Il n'existe aucune raison scientifique convaincante de distinguer les sucres « libres », « ajoutés », etc. des « autres » sucres<sup>3</sup>. L'organisme humain ne fait pas de distinction entre les sucres « libres » ou « ajoutés » et les sucres naturellement présents. Les sucres fournissent la même quantité de calories (4 kcal/g) qu'ils soient « ajoutés » ou « naturellement présents » et peuvent tous être cariogènes en l'absence d'une bonne hygiène buccale<sup>4,5</sup>, ce qui, soit dit en passant, est également vrai pour l'amidon<sup>6</sup>. Par conséquent, la teneur en sucres « ajoutés » ne fournirait aucune information utile aux consommateurs sur la valeur nutritionnelle ou l'influence physiologique d'un aliment. Au contraire et comme le rappelle la mise à jour scientifique FAO/OMS de 2007 sur les glucides, la déclaration des sucres « libres » ou « ajoutés » peut être trompeuse, car elle « *embrouille le consommateur et laisse entendre que les aliments ont des propriétés qui n'ont rien à voir avec les sucres mêmes, mais avec leur matrice* ».

<sup>2</sup> FAO/WHO Scientific Update on Carbohydrates in Human Nutrition. European Journal of Clinical Nutrition (2007) 61 (Supplement 1).

<sup>3</sup> Johnson I.T., Southgate D.A.T., Durnin J.V.G.A.: Intrinsic and non-milk extrinsic sugars: does the distinction have analytical or physiological validity? Int. J. Food Sci. Nutr. 1996; 47:131-140.

<sup>4</sup> Grobler S.R.: The effect of a high consumption of citrus fruits and a mixture of other fruits on dental caries in man. Clin. Prev. Dent 1991; 13: 13-17.

<sup>5</sup> Hussein I., Pollard, M.A., Curzon M.E.: A comparison of the effects of some extrinsic and intrinsic sugars on dental plaque pH. Int. J. Paediatr. Dent. 1996; 6:81-86.

<sup>6</sup> van Loveren C.: Diet and dental caries. Eur. J. Paediatr. Dent. 2000; 1: 55-62.



La déclaration des sucres « ajoutés » préoccupe également d'un point de vue analytique<sup>7</sup>. La mise à jour scientifique de 2007 de la FAO/OMS sur les glucides indique que « *bien que la liste des ingrédients puisse servir à préciser la source des sucres dans les aliments, les analyses ne permettent pas d'en distinguer facilement l'origine dans les aliments transformés* ». Des dispositions sur la déclaration des sucres « ajoutés » entraîneraient des problèmes de mise en application. Deux récents rapports des agences de salubrité alimentaire de la Suède et de la Norvège, qui portaient sur les allégations relatives aux sucres, indiquaient qu'il était très difficile pour les autorités de contrôle de vérifier si certains ingrédients édulcorants (*par ex. le jus de fruit concentré – si les sucres présents dans le jus de fruit ne sont finalement pas considérés comme « ajoutés » – , lactosérum en poudre, raisins secs hachés, etc.*) sont utilisés pour leurs propriétés édulcorantes ou à d'autres fins<sup>8,9</sup>.

- *Les sucres « ajoutés » ne jouent dans le développement de maladies chroniques, aucun rôle spécifique qui justifierait de leur réserver un traitement particulier comparativement aux autres sucres et glucides.*

Les données scientifiques permettant de lier les sucres (qu'ils soient totaux ou « libres » ou « ajoutés ») à une maladie chronique de quelque nature que ce soit ne sont pas concluantes. L'annexe du rapport technique 916 de l'OMS (2003)<sup>10</sup> montre qu'il n'existe pas de données établissant un lien « convaincant », « probable », voire « possible » entre les sucres « libres » (fréquence de consommation ou quantité) et l'obésité. En outre, la consultation d'experts FAO/OMS sur les glucides dans la nutrition humaine (1997)<sup>11</sup> souligne qu'il « *n'existe aucune donnée directe mettant en cause soit [les sucres soit l'amidon] dans l'étiologie de l'obésité* ». Plus récemment, l'EFSA<sup>12,13</sup> a signalé que « *les données liant la consommation élevée de sucres (principalement sous forme de sucres ajoutés), comparativement à la consommation élevée d'amidon, au gain de poids sont contradictoires* ». Enfin, il existe un consensus clair concernant la fréquence de la consommation et non la quantité de glucides fermentescibles (non seulement les sucres qu'ils soient totaux ou « libres » ou « ajoutés ») et la présence de caries dentaires<sup>1,10,12,14,15,16</sup>.

<sup>7</sup> AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) – Saisine n° 2006-SA-0140.

<sup>8</sup> Norway Food Safety Agency's report on misleading claims on sugars "Villedende merking av sukkerinnhold". [http://www.mattilsynet.no/mattilsynet/multimedia/archive/00043/Sluttrapport\\_T\\_ilsyn\\_43939a.pdf](http://www.mattilsynet.no/mattilsynet/multimedia/archive/00043/Sluttrapport_T_ilsyn_43939a.pdf)

<sup>9</sup> Sweden Food Safety Agency's report on misleading claims on sugars "Vilseledande märkning- socker". [http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/markning/Rapport\\_Vilseledande\\_markning\\_socker.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/markning/Rapport_Vilseledande_markning_socker.pdf)

<sup>10</sup> Rapport technique de l'OMS 916 sur le régime, la nutrition et la prévention des maladies chroniques. OMS, Série de Rapports techniques. OMS. Genève, pages 147-149(version anglaise).

<sup>11</sup> FAO/WHO (1997) Expert Consultation on Carbohydrates in Human Nutrition.

<sup>12</sup> Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Scientific Opinion on Nutrient Profiles - The EFSA Journal 2008, 644, 1-44, p 14.

<sup>13</sup> Autorité européenne de sécurité des aliments. Draft Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to dietary reference values for carbohydrates and dietary fibre.

<sup>14</sup> Kafatos A.G. and Codrington C.A. Eds (2001) Eurodiet - Reports and Proceedings. Public Health Nutrition 4:2(a) Special Issue.

<sup>15</sup> Institute of Medicine, Food and Nutrition Board (2002). Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fibre, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids. The National Academies Press. Washington DC.

<sup>16</sup> DoH (Department of Health) (1991). Dietary reference values for food energy and nutrients for the United Kingdom. Report of the Panel on Dietary Reference Values of the Committee on Medical Aspects of Food Policy, HM Stationary Office, Londres.

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPEMENT DES GOMMES NATURELLES (AIDGUM) :**

Pour ce qui est d'ajouter les fibres alimentaires comme ingrédient à déclarer dans l'étiquetage des aliments et l'étiquetage nutritionnel, AIDGUM est favorable à cette idée. Les données sur l'apport alimentaire dans la majorité des pays, particulièrement les pays développés, indiquent que chez peu de personnes, la quantité de fibres alimentaires consommée est conforme aux recommandations nationales. Ces recommandations, dans les pays qui en ont, varient de 25 à 30 grammes par jour. La déclaration de la teneur en fibres des aliments, y compris les fibres ajoutées, devrait aider à inciter les consommateurs à en accroître leur consommation de sorte à atteindre les niveaux de référence recommandés.