

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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

POINT 4(a) DE L'ORDRE DU JOUR

CX/FL 11/39/4

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

TRENTE-NEUVIÈME SESSION

QUÉBEC (CANADA), 9 – 13 MAI 2011

**PROJET DE RÉVISION 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**

(À L'ÉTAPE 7)

(CL 2010/40-FL)

COMMENTAIRES À L'ÉTAPE 6

COMMENTAIRES DE :

BRÉSIL
CANADA
COSTA RICA
IRAN
MALAISIE
MEXIQUE
NOUVELLE ZELANDE
PÉROU
SOUDAN
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
CONSUMERS INTERNATIONAL
IDF
IFT

BRÉSIL

Le Brésil propose d'exclure « sel » du texte parce que nous discutons de la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés et que le sel n'est pas un élément nutritif. En outre, le terme sodium comprend non seulement le sel ajouté (chlorure de sodium), mais aussi le sodium qui est naturellement présent dans presque tous les aliments et le sodium présent dans d'autres ingrédients ajoutés aux aliments. Le terme sel devrait être réservé à la déclaration des ingrédients (liste des ingrédients) et aux allégations.

CANADA

Le Canada souhaite confirmer qu'il est favorable aux recommandations faites par le CCFL à ses 37^e et 38^e sessions, à savoir conserver protéines, glucides assimilables et gras dans la liste des éléments nutritifs qui sont déclarés dans tous les cas, et ajouter gras saturés, sodium/sel et sucres totaux. En plus, nous sommes favorables à la note de bas de page à la fin de 3.2.1.4 des directives qui précise que : « Les pays où la consommation du niveau d'acides gras trans est une préoccupation de santé publique doivent envisager la déclaration des acides gras trans dans l'étiquetage nutritionnel ».

Quant à la question de savoir si le terme « sodium » ou « sel » doit être employé pour désigner l'élément nutritif « sodium » aux fins d'étiquetage nutritionnel, le Canada favorise l'utilisation du terme « sodium » parce qu'il traduit avec exactitude l'élément nutritif dans l'aliment. Le sel est le nom d'un ingrédient, pas d'un élément nutritif. Le Canada estime que l'utilisation du terme « sel » risque d'embrouiller le consommateur et peut-être de le tromper étant donné que la présence de sodium dans les aliments ne provient pas uniquement du sel de table (NaCl), mais aussi de divers ingrédients comme la sauce soya et les protéines végétales hydrolysées, ainsi que d'additifs alimentaires comme le bicarbonate, le phosphate et de citrate de sodium. Le sodium est également un constituant naturel de certains aliments comme le lait. Il pourrait être déroutant de lire sur l'étiquette du lait qu'il contient du sel alors qu'on n'y a pas ajouté de sel.

Pour mieux faire comprendre aux consommateurs le sens du terme « sodium », on pourrait avoir recours à une information additionnelle dans l'étiquetage nutritionnel, par exemple, la déclaration facultative du « sel » ou l'indication « d'équivalents du sel » à la suite de la déclaration du sodium. Cette information pourrait aider à appuyer et à renforcer les efforts de sensibilisation nationale de pays.

COSTA RICA

Le Costa Rica estime que le terme à employer est sodium comme il est indiqué ci-dessous :

Projet de révision des Directives sur l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) (Section 3.2 Énumération des éléments nutritifs) (à l'étape 6 de la procédure)

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, ~~[de sodium/sel]~~, des sucres totaux; et

3.2.1.3 Quantité de tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation relative à la nutrition ou à la santé; et

3.2.1.4 Quantité de tout autre élément nutritif jugé nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel, conformément à la législation nationale ou aux directives alimentaires nationales¹.

¹ Les pays où la consommation du niveau d'acides gras trans est une préoccupation de santé publique doivent envisager la déclaration des acides gras trans dans l'étiquetage nutritionnel.

Raison :

La position du Costa Rica est que le terme « sodium » devrait être utilisé puisque c'est le terme correct. On sait que la majorité de la population ne comprend pas la différence entre les termes

« sel » et « sodium » et nous avons l'occasion de cibler la sensibilisation du consommateur sur l'interprétation du micronutriment (sodium) qui est directement relié à l'hypertension. En outre, nous estimons qu'il serait plus clair pour le consommateur si un seul terme était utilisé au lieu de deux, car l'emploi de deux termes risquerait de l'embrouiller et, en matière de sensibilisation (temps et ressources entre autres), il est plus simple d'expliquer un terme au lieu de deux.

Suite à ce qui précède et en matière de sensibilisation du consommateur, il faudrait prendre en compte le fait que la liste des éléments nutritifs à déclarer dans le cadre du Codex est élargie de quatre (valeur énergétique, protéines, gras totaux et glucides) à sept (gras saturés, sucres totaux et [sel/sodium]), ce qui rend donc utile le choix d'un seul terme pour la teneur en sodium.

Concernant l'utilisation du terme « sel », il y a crainte que le consommateur ne l'interprète que comme ne désignant que le chlorure de sodium au lieu de toutes les sources équivalentes de sodium.

La question devrait être discutée par le comité, car dans beaucoup de pays latino-américains le sel de table est enrichi en iode et en fluor et si son utilisation diminuait, il faudrait modifier la teneur de l'enrichissement qu'il contient maintenant pour éviter que le pourcentage de carence en ces éléments nutritifs dans la population n'augmente.

IRAN

L'Iran est d'accord pour que « la déclaration des éléments nutritifs s'applique à tout aliment faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle conformément aux directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel ».

Manifestement, le terme sodium (total) pourrait être utilisé dans la déclaration des éléments nutritifs et le terme chlorure de sodium (sel) dans la liste des ingrédients. À cet égard, l'Iran recommande que les deux termes sodium/sel soient utilisés aux fins d'étiquetage nutritionnel. Bien que ce ne soit pas obligatoire.

Quant aux isomères des acides gras trans, ils ne sont mentionnés que lorsque leur déclaration est obligatoire dans le cas des huiles comestibles et des produits hydrogénés apparentés.

En outre, l'Iran est généralement favorable à la liste des éléments nutritifs lorsque leur déclaration s'applique. La déclaration de la valeur énergétique, de même que celle des protéines, des glucides... devrait être obligatoire, bien qu'il faille poursuivre les travaux sur ce sujet.

MALAISIE

OBJET : Demande de commentaires à l'étape 6 concernant le projet de révision 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

COMMENTAIRES GÉNÉRAUX

La Malaisie prend acte du fait que la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 33^e session a adopté l'avant-projet de révision à l'étape 5 et de la décision que les commentaires présentés à la 38^e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) pouvaient être présentés de nouveau à la 39^e session du CCFL.

COMMENTAIRES PARTICULIERS

La Malaisie souhaite soumettre les commentaires particuliers suivants :

[Sodium / sel]

La Malaisie propose de supprimer les crochets autour de sodium et de supprimer le terme sel. Nous sommes d'avis que le terme sodium est le terme techniquement plus exact pour offrir l'information voulue au consommateur. C'est la consommation totale de sodium d'une personne qui a des effets sur la santé, et cette consommation provient non seulement du chlorure de sodium (sel), mais d'autres sources de sodium dans les aliments. La préoccupation concernant le fait de savoir si le consommateur comprend bien le terme « sodium » peut être résolue au moyen de la sensibilisation de ce dernier.

Acides gras trans

La Malaisie souhaite se reporter au rapport de la 33^e session de la CAC, soit paragraphes 70-73 concernant l'avant-projet de révision des directives sur l'étiquetage nutritionnel au regard de la liste des éléments nutritifs qui sont déclarés dans tous les cas, de façon soit obligatoire soit volontaire. Étant donné que les risques pour la santé des acides gras trans sont bien établis, la Malaisie souhaite proposer d'ajouter « acides gras trans » après « lipides » dans la section 3.2.1.2 au lieu de les mentionner dans la note de bas de page rattachée à la section 3.2.1.4. Nous sommes d'avis que les acides gras trans devraient faire partie des constituants qui sont toujours déclarés de façon soit volontaire soit obligatoire pour les raisons suivantes :

1. Notre proposition va dans le sens de la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé qui recommande aux populations et aux individus de limiter l'apport énergétique provenant de la consommation des graisses totales et de réduire la consommation de graisses saturées pour privilégier les graisses non saturées et d'éliminer les acides gras trans. Les trois constituants soulignés dans la stratégie mondiale sont : les graisses totales, les gras saturés et les acides gras trans. Il est tout à fait logique que ces trois constituants fassent partie des éléments nutritifs qui sont déclarés sur l'étiquette.
2. De nombreuses études récentes ont établi les risques pour la santé des acides gras trans qui, il est aujourd'hui bien connu, contribuent aux maladies cardiovasculaires [1-3] comme la coronaropathie, l'arrêt cardiaque primaire [4], proinflammatoire [5-8] et cause la dysfonction endothéliale [5, 8-10].
3. En accord avec ce qui précède, la Consultation d'experts FAO/OMS sur les graisses et acides gras en nutrition humaine a conclu en 2008 qu'il existe des données convaincantes montrant que les huiles végétales partiellement hydrogénées (HVPH) augmentent les facteurs de risque de coronaropathie et les cas de coronaropathie. Des données indiquent aussi **probablement** un risque accru de coronaropathies fatales et de décès par arrêt cardiaque en plus d'un risque accru d'éléments du syndrome métabolique et du diabète.
4. Les acides gras trans réduiraient le cholestérol LHD et augmenterait le ratio cholestérol total / LHD comparativement aux graisses saturées (C12 :0 – C16 :0), cis MUFA ou PUFA [11].
5. Au vu des effets néfastes bien établis pour la santé des acides gras trans, plusieurs pays ont déjà incorporé à leur législation nationale l'obligation de déclarer ces acides.

Par conséquent, la Malaisie souhaite que le terme « acides gras trans » soit réinséré après « lipides » dans la section 3.2.1.2 de sorte que cette section se lise :

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

Et que la note de bas de page soit supprimée.

Références

1. *Interim summary of conclusion and dietary recommendations on total fat & fatty acids.*, in *The Joint FAO/WHO Expert Consultation on Fats and Fatty Acids in Human Nutrition*. November 10-14, 2008: WHO HQ, Geneva.
2. Teegala, S.M., W.C. Willett, and D. Mozaffarian, *Consumption and health effects of trans fatty acids: a review*. J AOAC Int, 2009. **92**(5): p. 1250-7.
3. Mozaffarian, D., A. Aro, and W.C. Willett, *Health effects of trans-fatty acids: experimental and observational evidence*. Eur J Clin Nutr, 2009. **63 Suppl 2**: p. S5-21.
4. Lemaitre, R.N., et al., *Cell membrane trans-fatty acids and the risk of primary cardiac arrest*. Circulation, 2002. **105**(6): p. 697-701.
5. Lopez-Garcia, E., et al., *Consumption of trans fatty acids is related to plasma biomarkers of inflammation and endothelial dysfunction*. J Nutr, 2005. **135**(3): p. 562-6.

6. Mozaffarian, D., et al., *trans fatty acids and systemic inflammation in heart failure*. Am J Clin Nutr, 2004. **80**(6): p. 1521-5.
7. Mozaffarian, D., et al., *Dietary intake of trans fatty acids and systemic inflammation in women*. Am J Clin Nutr, 2004. **79**(4): p. 606-12.
8. Baer, D.J., et al., *Dietary fatty acids affect plasma markers of inflammation in healthy men fed controlled diets: a randomized crossover study*. Am J Clin Nutr, 2004. **79**(6): p. 969-73.
9. de Roos, N.M., et al., *Trans monounsaturated fatty acids and saturated fatty acids have similar effects on postprandial flow-mediated vasodilation*. Eur J Clin Nutr, 2002. **56**(7): p. 674-9.
10. de Roos, N.M., M.L. Bots, and M.B. Katan, *Replacement of dietary saturated fatty acids by trans fatty acids lowers serum HDL cholesterol and impairs endothelial function in healthy men and women*. Arterioscler Thromb Vasc Biol, 2001. **21**(7): p. 1233-7.
11. Mensink, R.P., et al., *Effects of dietary fatty acids and carbohydrates on the ratio of serum total to HDL cholesterol and on serum lipids and apolipoproteins: a meta-analysis of 60 controlled trials*. Am J Clin Nutr, 2003. **77**(5): p. 1146-55.

MEXIQUE

Le Mexique remercie la Nouvelle-Zélande d'avoir coordonné ce groupe et souhaite transmettre ses commentaires généraux suivants :

Le Mexique estime que le terme le plus approprié est « sodium » et que c'est ce terme qui devrait être utilisé dans la déclaration des éléments nutritifs et que la déclaration devrait en comprendre toutes les sources. C'est pourquoi des six options offertes, celle qui est techniquement correcte est la première, car c'est celle qui répond le mieux à la stratégie mondiale de l'OMS. Toutefois, le Mexique est ouvert à l'analyse de la quatrième option basée sur la compréhension commune du terme « sel » par les consommateurs. Il est donc important de savoir s'il existe des études sur la quantité de sodium qui est consommée et sur la quantité qui ne provient que du sel (NaCl) et aussi sur celle provenant d'autres sources comme les additifs et sur son rapport avec les problèmes de santé. Il est à signaler que l'élément nutritif qui nous intéresse et celui qu'il faut réduire est le « sodium ».

Il est aussi important d'avoir des études qui reflètent les préoccupations des consommateurs et qui nous guideraient dans la recherche de la proposition appropriée.

Enfin, vous souhaitons souligner l'importance d'avoir des campagnes de promotion qui nous aideraient à conseiller les consommateurs.

NOUVELLE ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande remercie la Commission du Codex Alimentarius de lui avoir offert la possibilité de commenter la révision des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel au regard de la liste des éléments nutritifs qui sont déclarés dans tous les cas, de façon soit obligatoire soit volontaire.

La Nouvelle-Zélande est favorable aux révisions proposées aux directives. Plus particulièrement, la position de la Nouvelle-Zélande sur les révisions individuelles est la suivante :

Sucres totaux

La Nouvelle-Zélande est favorable à la déclaration des sucres totaux, mais pas à la déclaration des sucres ajoutés. La raison en est que :

- L'organisme ne distingue pas physiologiquement les sucres intrinsèques des sucres extrinsèques.
- Du point de vue de la valeur énergétique, il n'existe pas de différence entre les sucres intrinsèques et les sucres ajoutés; c'est la consommation totale de sucre qui importe.
- Les analyses ne permettent pas de distinguer les sucres intrinsèques des sucres extrinsèques et donc toute condition exigeant la seule déclaration des sucres ajoutés serait difficile à appliquer.

- La déclaration des sucres totaux pourrait persuader les consommateurs de réduire leur consommation de sucre et amener l'industrie alimentaire à reformuler ses produits pour en diminuer la teneur en sucre.

Gras saturés

La Nouvelle-Zélande est favorable à la déclaration des gras saturés. La raison en est que :

- Les gras saturés sont un élément nutritif important en matière de santé publique pour les Néo-zélandais particulièrement en raison du lien entre ces gras et la coronaropathie et du fait qu'ils contribueraient à d'autres problèmes de santé publique comme l'accident vasculaire cérébral, l'obésité et le diabète de type 2.

Fibres alimentaires

La Nouvelle-Zélande n'est pas favorable à la déclaration obligatoire des fibres alimentaires. Elle estime que la décision au sujet de la déclaration dans tous les cas de cet élément nutritif devrait être prise au niveau national. La raison en est que :

- Les fibres alimentaires ne sont pas jugées être une question prioritaire de santé publique en Nouvelle-Zélande.
- La définition et l'analyse des fibres alimentaires présentent des difficultés inhérentes. La déclaration des fibres alimentaires est donc coûteuse.
- Le contrôle et l'application seraient difficiles à cause des problèmes mentionnés au sujet de la définition et de l'analyse.

Acides gras trans

La Nouvelle-Zélande n'est pas favorable à la déclaration obligatoire des acides gras trans. Elle estime que la décision concernant la déclaration dans tous les cas de cet élément nutritif devrait revenir aux autorités nationales. La raison en est que :

- Le taux de consommation des acides gras trans n'est pas élevé en Nouvelle-Zélande.
- La Nouvelle-Zélande prend acte du fait que mondialement la consommation d'acides gras trans varie énormément.
- La Nouvelle-Zélande ne conteste pas les données scientifiques sur lesquelles s'appuie le fait de considérer les acides gras trans comme un élément nutritif d'importance en matière de santé publique.

La Nouvelle-Zélande prend acte du fait que les révisions traduisent les changements approuvés par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires à sa trente-huitième session.

Concernant le **[sodium/sel]**, la Nouvelle-Zélande préside le groupe de travail électronique qui examine les différentes démarches concernant la déclaration du sodium/sel sur les étiquettes des aliments. Bien que les délibérations du groupe de travail ne soient pas encore achevées, aucun consensus n'a été atteint quant à savoir lequel des deux termes « sodium » ou « sel » devrait être déclaré.

La Nouvelle-Zélande, concernant le sel/sodium, est favorable à la mention du sodium dans la déclaration des éléments nutritifs, car elle estime que c'est la démarche la plus exacte. Toutefois, nous accepterions la déclaration du sel ailleurs sur l'étiquette.

Nous continuons de recommander que les déclarations des éléments nutritifs et l'étiquetage nutritionnel en général devraient être appuyés par une sensibilisation du consommateur adaptée aux groupes de population indiqués et devraient être confirmés par des faits indiquant que les consommateurs des groupes ciblés comprennent les termes qui y sont utilisés.

Nos commentaires détaillés concernant le sel/sodium ont été présentés par l'entremise du groupe de travail électronique.

PEROU

Commentaires généraux : Aucun

Commentaires particuliers :

Paragraphe 3.2.1 – Nous demandons l'amendement suivant : « Si la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, les mentions ci-après ~~doivent~~ **devraient** être obligatoires: »

Raison : Le comité national précise qu'il faudrait modifier le paragraphe 3.2.1 en remplaçant « doivent » par « devraient » pour éviter de faire penser à tort que l'étiquetage nutritionnel est obligatoire, car il ne l'est que lorsqu'une allégation nutritionnelle est faite.

Paragraphe 3.2.1.2 – Concernant le sodium/sel, le comité national a observé que l'étiquetage nutritionnel doit indiquer la teneur « totale en sodium » (provenant du NaCl et d'autres sources). Le sel en revanche doit être mentionné dans la liste des ingrédients du produit.

En outre, nous demandons le changement rédactionnel suivant : « Quantités ~~de~~ de protéines, de glucides assimilables, ... »

SOUDAN

Veuillez prendre connaissance du commentaire du Soudan concernant l'objet susmentionné. Il a été fourni par M. Tagelsir Suleiman du Centre de recherche sur les aliments :

1. au par. 3.2.1.2, les graisses non saturées, particulièrement les graisses mono et polyinsaturées doivent être ajoutées comme ayant à être déclarées.

2. il faudrait préciser si les vitamines et les sels minéraux sont naturels et synthétiques.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis se réjouissent de fournir des commentaires concernant l'avant-projet de révision des directives sur l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) (Section 3.2 Énumération des éléments nutritifs à l'étape 6).

Les États-Unis sont favorables au travail du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) sur la liste des éléments nutritifs qui devraient toujours être déclarés lorsque la déclaration de ces éléments s'applique. Les États-Unis pensent que le CCFL a beaucoup fait avancer ce point de l'ordre du jour à sa 38^e session.

Les États-Unis sont favorables à l'inclusion des gras saturés et des sucres totaux à la déclaration des éléments nutritifs dans la section 3.2.1.2. Nous favorisons aussi l'inclusion de la note de bas de page sur les acides gras trans qui dit que les pays où la consommation du niveau d'acides gras trans est une préoccupation de santé publique doivent envisager leur déclaration dans l'étiquetage nutritionnel, plus particulièrement en raison de la décision du comité d'ajouter les gras saturés à la liste des éléments nutritifs qui sont déclarés dans tous les cas.

Les États-Unis sont favorables à la suppression des crochets autour du sodium et à la suppression du sel de la section 3.2.1.2. Les États-Unis favorisent tout à fait l'inclusion du sodium dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés lorsque l'étiquetage nutritionnel s'applique. À sa 37^e session, le CCFL a observé qu'il y avait consensus sur l'importance de cet élément nutritif et sur la nécessité de l'inclure dans la liste des éléments nutritifs obligatoirement déclarés. Toutefois, le CCFL a également pris acte du fait qu'il y avait une diversité de vues concernant la question de savoir si le terme « sodium » ou « sel » devrait être utilisé dans l'étiquetage nutritionnel.

Avant de décider quel terme employer, les États-Unis estiment qu'il importe de clarifier les critères utiles à la détermination de l'option ou des options viables concernant la déclaration des éléments nutritifs dans la section 3 (énumérés ci-dessous). Les États-Unis croient qu'au minimum toute nouvelle disposition liée aux objectifs de la stratégie mondiale doit :

- Être scientifiquement exacte et refléter les données scientifiques concernant l'élément nutritif;
- Être véridique et non trompeuse lorsqu'elle est appliquée à tous les aliments; et
- Prendre en compte les dispositions du Codex et le travail en cours du Codex sur le sodium et (ou) le « sel ».

Les États-Unis pensent que la déclaration du « sodium » répond à tous les critères ci-dessus. Il est scientifiquement exact d'inclure l'élément nutritif sodium sous le titre « Déclaration des éléments nutritifs » de la Section 3 et le sous-titre « Liste des éléments nutritifs ». D'autres facteurs à l'appui de l'emploi de ce terme comme étant le plus approprié sont les suivants :

- Le projet de plan d'action FAO/OMS pour la mise en œuvre de la stratégie mondiale mentionne expressément le sodium (pas le sel) au nombre des éléments nutritifs qui doivent être déclarés dans tous les cas (CL 2006/44-CAC);
- Le rapport de la Consultation mixte d'experts OMS/FAO sur l'alimentation, la nutrition et la prévention des maladies chroniques (2003) souligne les données scientifiques indiquant que le sodium constitue un facteur de risque pour ce qui concerne l'hypertension et les maladies chroniques (Sec. 5.4.4 et 5.4.5 Rapport technique de l'OMS 916);
- À sa 38^e session, le CCFL a prié le CCNFSDU d'envisager l'établissement d'une valeur nutritionnelle de référence (VNR) pour le sodium;
- La déclaration du sodium est en accord avec les dispositions du Codex sur les allégations concernant la teneur en sodium et sur les aliments diététiques ou de régime à faible teneur en sodium.

Compte tenu des critères précédents, l'utilisation du terme « sel » dans la section 3 est source de grandes préoccupations pour les États-Unis. Nos préoccupations ont été renforcées par les commentaires d'autres pays membres du Codex et d'organisations observatrices dans le cadre du groupe de travail électronique. La déclaration du « sel » en 3.2.1.2 :

- Serait scientifiquement inexacte (et non véridique) dans les sections portant sur la déclaration des éléments nutritifs;
- Serait déroutante et trompeuse pour de nombreux pays membres du Codex et pour certains aliments sans égard à la présence d'une note de bas de page précisant que le « sel » ne désigne que le chlorure de sodium;
- Ne correspondrait pas à l'élément nutritif qui a été désigné source de préoccupation en matière de santé publique dans les données scientifiques; et
- Ne serait pas en accord avec les dispositions du Codex en vigueur concernant les allégations relatives à la teneur en sodium et le travail en cours du Codex visant à proposer une VNR pour le sodium.

En outre, les États-Unis signalent que les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel accordent déjà aux gouvernements nationaux la latitude de produire de l'information nutritionnelle et des messages apparentés fondés sur les besoins de leurs consommateurs.

Merci de nous avoir accordé la possibilité de présenter ces commentaires.

CONSUMERS INTERNATIONAL

Introduction

Consumers International se réjouit d'avoir la possibilité de présenter ses commentaires concernant le projet de révision des directives sur l'étiquetage nutritionnel à l'étape 6. Nous estimons essentiel que l'information nutritionnelle soit présentée sur les aliments afin de permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés en matière d'aliments en se fondant sur les éléments nutritifs les plus importants du point de vue de la santé publique.

Les maladies chroniques liées à l'alimentation sont parmi les plus meurtrières mondialement et donc le Codex a un rôle important à jouer pour encourager les gouvernements et l'industrie alimentaire à fournir l'information aux consommateurs de telle sorte qu'elle soit facile à comprendre et à utiliser comme le précise la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé de l'Organisation mondiale de la santé.

L'alimentation change en ce sens que beaucoup de personnes consomment plus d'aliments transformés pour lesquels il peut être difficile d'évaluer la teneur en éléments nutritifs. L'information nutritionnelle est donc importante pour que les consommateurs puissent comprendre l'apport d'aliments individuels à leur alimentation générale.

Déclaration obligatoire des éléments nutritifs

Certains pays exigent déjà la déclaration de l'information nutritionnelle, mais pas la majorité. Nous estimons essentiel que l'information nutritionnelle soit présente sur tous les aliments préemballés. Nous sommes d'accord avec le projet de texte courant à l'étape 6 qui établit les éléments nutritifs qu'il faudrait obligatoirement déclarer, soit la valeur énergétique, les glucides, les graisses saturées, [le sodium / le sel] et les sucres totaux, mais jugeons que les fibres alimentaires devraient être incluses également.

Nous pensons que le sodium / sel doit être inclus au vu des données concernant le sel et l'hypertension. Le terme « sel » est celui que les consommateurs comprennent le mieux et il faudrait en préciser le sens.

Nous sommes également d'accord avec l'idée de déclarer les acides gras trans à moins que des pays n'aient demandé qu'ils ne le soient pas. Cela devrait être précisé clairement au lieu de n'être mentionné que dans une note de bas de page.

Déclaration au recto et verso de l'emballage

En plus de l'information obligatoire « au verso » de l'emballage qui est indiquée, nous estimons que le Codex devrait également fournir des conseils d'ordre nutritionnel au recto de l'emballage. Ce sujet est débattu dans de nombreux pays et des études réalisées par des organisations de consommateurs ont fait valoir les avantages de la mise en évidence d'éléments nutritifs essentiels sur le devant de l'emballage en plus de l'information nutritionnelle complète présentée au verso.

Mais plusieurs démarches d'étiquetage différentes étant utilisées aujourd'hui, il est fort probable que cela ajoute à la confusion des consommateurs au lieu de les aider à faire des choix éclairés lorsqu'ils font leurs achats à la hâte. Il importe également que quelle que soit la démarche appliquée, elle se fonde sur de solides études de consommation indépendantes et qu'elle s'appuie sur des critères prouvés dans les faits.

Les études des membres de Consumers International visant à vérifier la compréhension des consommateurs des différents formats ont montré l'importance d'utiliser un élément d'interprétation accompagné d'un codage couleur sur le recto de l'emballage. Cela indique aux consommateurs si la teneur en éléments nutritifs essentiels (soit, valeur énergétique, lipides, gras saturés, sucres totaux et sel) est élevée, moyenne ou faible. Il est donc important que ce régime d'étiquetage soit promu par les gouvernements et appliqué par l'industrie alimentaire.

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

La Fédération internationale de laiterie (FIL) soumet la position et les commentaires suivants à l'étude du comité :

- 1. La FIL est favorable à l'étiquetage obligatoire des quatre éléments nutritifs de base : valeur énergétique, protéines, glucides assimilables et graisses.**
- 2. La FIL sollicite la reconnaissance du corpus de données émergentes qui différencient les divers acides gras saturés (AGS) au moyen d'une note de bas de page.**

La reconnaissance du fait que des acides gras faisant partie de chaque grande catégorie des acides gras, y compris les acides gras saturés, puissent avoir des propriétés biologiques et des effets sur la santé uniques a également été confirmée dans les conclusions provisoires publiées en ligne de la Consultation d'experts FAO/OMS sur les graisses et acides gras en nutrition humaine (FAO/OMS, 2010) de même que dans l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) sur l'actualisation des apports nutritionnels conseillés pour les acides gras (AFSSA, 2010) (Nota : l'AFSSA était l'agence de l'administration publique française chargée de conduire des évaluations des risques indépendantes; elle a été incorporée à la nouvelle Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) en juillet 2010.

En outre la matrice alimentaire a un effet sur les effets physiologiques de l'acide gras saturé (AGS). Même si les produits laitiers contribuent à la composition des AGS dans l'alimentation, il n'existe pas de preuves claires que leur consommation est constamment associée à un risque plus élevé de maladies chroniques (German *et coll.*, 2009). En fait, une récente métaanalyse montre que le contraire est vrai, soit que la consommation de produits laitiers est associée à une réduction du risque de mortalité toutes causes confondues (Elwood *et coll.*, 2010) et une récente étude des cohortes

prospective a constaté que les produits laitiers entiers, mais pas ceux écrémés, étaient associés à une réduction du risque de maladies cardiovasculaires (Bonhous *et coll.*, 2010). Par exemple, une récente métaanalyse émergente d'études épidémiologiques de Siri Tarino et coll. (2010) a montré qu'il n'existe pas de données significatives pour conclure que le gras saturé alimentaire est associé à une augmentation du risque de coronaropathie ou de maladies cardiovasculaires.

En outre, une stratégie d'étiquetage visant à améliorer la santé qui ne cible que les gras saturés n'entraînera pas forcément le résultat attendu étant donné que les éléments nutritifs de remplacement ont eux aussi un effet sur la santé. La FAO et l'OMS (2010) précisent qu'il existe des données plausibles indiquant que le remplacement des AGS par des glucides grandement raffinés ne se traduit par aucun avantage pour ce qui est de la coronaropathie et pourrait même en accroître le risque et favoriser l'apparition du syndrome métabolique (Re : récentes données individuelles totalisées de multiples études, Jakobsen et coll.; AJCN : 89, 2009) et que la réduction des AGS en soi (réduction de la quantité des AGS ou du pourcentage de l'énergie provenant des AGS) n'a aucun effet sur la coronaropathie ou l'AVC (Re : données totalisées d'études récentes), Siri-Tarino et coll.; AJCN : 91, 2010).

La FIL estime donc qu'il est très important de réexaminer l'étiquetage des **gras saturés totaux**. La FIL suggérerait que le comité envisage, s'il est décidé de déclarer les gras saturés, d'ajouter la note de bas de page suivante à la section 3.2.1.2 de l'avant-projet de révision des directives sur l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) :

« Reconnaissant le corpus émergent de données scientifiques sur la différenciation du rôle des divers acides gras saturés (AGS), les membres du Codex peuvent, aux fins d'étiquetage des gras saturés, adopter une position qui ciblera des AGS particuliers.

3. La FIL propose que si les pays envisagent la déclaration des acides gras trans (AGT), les aliments ne contenant que des AGT naturellement présents fassent l'objet d'une dérogation à cette déclaration.

La section 3.2. revue des directives contient une note de bas de page indiquant que « Les pays où la consommation du niveau d'acides gras trans est une préoccupation de santé publique doivent envisager la déclaration des acides gras trans dans l'étiquetage nutritionnel ». La mise à jour scientifique de l'OMS sur les acides gras trans concluait que « bien que les AGT provenant des ruminants ne puissent être supprimés entièrement de l'alimentation, leur consommation est faible dans la majorité des populations et, à ce jour, il n'existe aucune preuve concluante permettant d'associer les quantités normalement consommées aux risques de coronaropathie. En revanche, les AGT produits par hydrogénation partielle de gras et d'huiles devraient être considérés comme des additifs alimentaires industriels qui n'ont aucun avantage démontrable pour la santé et présentent clairement des risques pour la santé humaine ». (Uauy et coll., 2009). Les conclusions provisoires de la Consultation d'experts FAO/OMS sur les graisses et acides gras en nutrition humaine indiquaient « qu'il existait de solides données pour recommander la réduction des AGT en raison d'une augmentation du risque de coronaropathie et de changements négatifs dans les lipides sanguins » (CX/FL 10/38/12-CRD2). Toutefois, la différenciation entre les gras trans d'origine animale et ceux d'origine industrielle n'est pas mentionnée dans cette recommandation alors qu'elle semblerait justifiée si l'on en juge par les données scientifiques présentées dans le rapport qui ne mentionne que les effets néfastes des AGT d'origine industrielle. La FIL propose donc de refléter ces données scientifiques dans la note de bas de page sur les acides gras trans en la modifiant de façon suivante :

¹ Les pays où la consommation du niveau d'acides gras trans est une préoccupation de santé publique doivent envisager la déclaration des acides gras trans ~~dans~~sur les étiquettes nutritionnelles des des aliments qui contiennent des acides gras trans produits industriellement.

4. La FIL s'oppose à la mention du sel et à l'utilisation d'équivalents du sel dans la déclaration nutritionnelle.

La FIL s'oppose vigoureusement à la mention du sel et à l'utilisation d'équivalents du sel dans la déclaration nutritionnelle pour la raison suivante :

Certains aliments contiennent du sodium, mais pas de sel. C'est le cas du lait, du yaourt, des œufs et de quelques légumes et c'est ce qui rend inapplicable l'utilisation d'un facteur de conversion comme « sel » = sodium x 2,54.

Le lait contient naturellement une petite quantité de sodium (45mg/100ml), mais pas de sel ajouté. L'étiquetage nutritionnel de la teneur en sel des produits laitiers qui ne contiennent pas de sel ajouté ou dont cette teneur serait calculée à partir de la teneur en sodium naturellement présent et du sel ajouté serait trompeur pour le consommateur et très déroutant, car il risquerait d'être interprété à tort comme correspondant à du sel ajouté.

En plus des arguments scientifiques usuels en faveur de l'étiquetage du sodium au lieu du sel dans le panneau nutritionnel, soit c'est le sodium qui est discuté au regard de la santé; le sodium est un élément nutritif tandis que le sel est un ingrédient, la compréhension du terme « sodium » par le consommateur est la question essentielle.

Il est apparent qu'il existe une divergence de vues entre les pays concernant la question de savoir s'il faut déclarer le sel ou le sodium, divergence qui se fonde sur les différents niveaux de compréhension des termes par les consommateurs dans ces pays. Par conséquent, la FIL souhaite réitérer son opinion qui est que les campagnes de sensibilisation en santé publique destinées aux consommateurs pour leur faire comprendre la différence entre le sel et le sodium et leurs interrelations sont d'une importance primordiale pour éviter la confusion.

5. La FIL s'oppose à l'étiquetage des sucres totaux

Les sucres totaux sont indirectement (par la valeur énergétique) et à tort reliés aux maladies chroniques (Nantel, 1999) alors qu'en fait ils jouent un rôle plus important dans la surconsommation d'énergie, ce qui augmente le risque de ces maladies. Le lactose, inhérent à tous les produits laitiers, n'est pas une préoccupation pour la santé humaine et ne devrait pas être désavantagé par une mesure d'étiquetage destinée à mettre en œuvre la stratégie mondiale OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé visant à réduire la consommation de sucres ajoutés. Les sucres totaux sont importants en termes de valeur calorique, mais n'ont aucun effet sur les maladies en soi. En outre, le lactose doit déjà être déclaré sous la rubrique des « glucides assimilables ». L'étiquetage des sucres totaux pourrait faire déconsidérer les produits laitiers et donc avoir des conséquences imprévues sur la valeur nutritionnelle de l'alimentation totale.

Références:

- AFSSA, 2010. Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relative à l'actualisation des apports nutritionnels conseillés pour les acides gras. AFSSA – saisine n° 2006-SA-0359.
- Bonthuis M, Hughes MCB, Ibiebele TI, Green AC, van der Pols JC . 2010. Dairy consumption and patterns of mortality of Australian adults. *Eur J Clin Nutr.* 64(6):569-77.
- Elwood PC, Pickering JE, Givens DI, Galacher JE. 2010. The Consumption of Milk and Dairy Foods and the Incidence of Vascular Disease and Diabetes: An Overview of the Evidence. *Lipids.* 2010 Apr 16. [Édition électronique précédant l'édition papier]
- FAO/WHO. 2010. Interim Summary of Conclusions and Dietary Recommendations on Total Fat & Fatty acids. From the Joint FAO/WHO Expert Consultation on Fats and Fatty Acids in Human Nutrition, November 10-14, 2008, WHO HQ, Geneva. Published online at: http://www.who.int/nutrition/topics/FFA_human_nutrition/en/index.html (date de consultation : 30 avril 2010).
- German JB, Gibson RA, Krauss RM, Nestel P, Lamarche B, van Staveren WA, Steijns JM, de Groot LC, Lock AL, Destailats F. 2009. A reappraisal of the impact of dairy foods and milk fat on cardiovascular disease risk. *European Journal of Nutrition*, 48:191–203.
- Jakobsen MU et al. 2009. Major types of dietary fat and risk of coronary heart disease: a pooled analysis of 11 cohort studies. *Am J Clin Nutr.* 2009;89(5):1425-32.
- Nantel G. Carbohydrates in human nutrition. 1999. pp.1-50. In: J.L. Albert and L. Craffi-. *Cannizzo. Food Nutrition and Agriculture. FNA/ANA 24.*
- Siri Tarino PW, Sun Q, Hu FB, Krauss RM. 2010. Meta-analysis of prospective cohort studies evaluating the association of saturated fat with cardiovascular disease. *Am J Clin Nutr.* 2010 Mar;91(3):535-46. Édition électronique, 13 janv. 2010.
- Uauy R, Aro A, Clarke R, Ghafoorunissa R, L'Abbe M, Mozaffarian D, Skeaff M, Stender S and Tavella M. 2009. WHO Scientific Update on trans fatty acids: summary and conclusions. *European Journal of Clinical Nutrition.* *European Journal of Clinical Nutrition*, 63, S68–S75.

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

L'Institute of Food Technologists (IFT) existe pour faire avancer la science alimentaire. Sa vision à long terme est de garantir un approvisionnement alimentaire sûr et abondant qui contribue à la meilleure santé des populations du monde. Fondé en 1939, l'IFT est une société scientifique sans but lucratif dont les membres travaillent dans les domaines de la science alimentaire, de la technologie alimentaire et dans des professions connexes dans l'industrie, les universités et le gouvernement. L'IFT défend l'utilisation de données scientifiques fiables dans toute la chaîne de valeur des produits alimentaires grâce au partage des connaissances, à l'éducation et à la défense de sa cause en favorisant l'échange d'information, en fournissant des possibilités éducatives et en servant l'avancement de la profession. En qualité d'organisation non gouvernementale internationale ayant statut d'observateur à la Commission du Codex Alimentarius, l'IFT est reconnaissante d'avoir la possibilité de présenter ses commentaires concernant le projet de révision des *Directives sur l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985) au regard de la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés de manière soit obligatoire soit volontaire.

L'IFT est d'accord avec l'inclusion dans la section 3.2 du projet de révision des *Directives sur l'étiquetage nutritionnel*, de la valeur énergétique, des protéines, des glucides assimilables (c'est-à-dire glucides alimentaires à l'exclusion des fibres alimentaires), des lipides, des graisses saturées, des sucres totaux et d'autres éléments nutritifs qui font l'objet d'une allégation relative à la nutrition ou à la santé, mais propose que les crochets soient supprimés autour de [sodium/sel] et que le mot sel soit supprimé. L'IFT est d'avis que *seul* le sodium devrait être mentionné dans la liste des éléments nutritifs à déclaration obligatoire puisque c'est l'élément nutritif qui nous préoccupe en ce qui concerne l'hypertension et d'autres maladies liées à la santé publique, tandis que le sel est un ingrédient. En outre, le sodium et le sel ne sont pas synonymes et ne devraient pas être utilisés de façon interchangeable sur les étiquettes alimentaires. Le chlorure de sodium (ou sel) n'est qu'une des sources de sodium dans l'alimentation. Le sodium est déjà le terme que nombre de pays membres du Codex, dont les États-Unis, exigent de faire figurer dans les déclarations des éléments nutritifs généralement parce que c'est le terme qui correspond le plus exactement à l'élément nutritif qui constitue une préoccupation pour la santé publique (CX/FL 10/38/5). L'IFT est favorable à la déclaration de sodium en grammes ou milligrammes par portion ou en grammes ou milligrammes par 100g ou 100ml.

Beaucoup de pays membres du Codex n'utilisent le terme sel que dans la déclaration des ingrédients (CX/FL 10/38/5). L'IFT suggère que le sel pourrait être déclaré sous la forme de chlorure de sodium (sel) dans la liste des ingrédients, ce qui aiderait à établir un lien entre les deux termes si l'on craint qu'autrement les consommateurs ne le fassent pas. L'IFT n'est pas favorable au recours à des facteurs de conversion pour convertir le sel en sodium ou vice versa sur les étiquettes des aliments, car cela ne ferait qu'ajouter un autre élément de confusion pour les consommateurs qui auraient à comprendre cet obstacle à l'utilisation facile de l'information sur l'étiquette. L'IFT est également favorable à l'utilisation des allégations à teneur réduite ou faible en sel et sodium sur les produits alimentaires. L'IFT pense que pour aider les consommateurs à établir le lien entre sel et sodium et pour vraiment traiter les préoccupations en matière de santé publique reliées au sodium, les pays doivent mettre en place des programmes de sensibilisation leur étant destinés. Un élément d'une campagne de santé publique plus vaste devrait être d'aider les consommateurs à mieux comprendre et utiliser les déclarations des éléments nutritifs et des ingrédients comme celles du sodium et du sel.

Nous vous remercions d'avoir offert à l'IFT de fournir son opinion, en l'occurrence que les crochets soient supprimés autour des mots [sodium/sel] et que le mot sel soit supprimé de la section 3.2 du projet de révision des *Directives sur l'étiquetage nutritionnel*. L'IFT est reconnaissante de pouvoir participer activement aux travaux du Codex qui représentent un important moyen d'atteindre nos objectifs communs.