



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

Trente-neuvième session

Québec, Québec (Canada), 9 – 13 mai 2011

**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE INTERSESSION
DOCUMENT DE DISCUSSION SUR DE NOUVELLES ENTRÉES ET DES AMENDEMENTS AU TABLEAU
DES CONDITIONS DANS LES DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA
NUTRITION ET À LA SANTÉ (CAC/GL 23-1997)**

Préparé par le Canada avec des contributions des membres du groupe de travail électronique, y compris : Brésil, Costa Rica, Union européenne, Japon, Maroc, Mexique, Nouvelle-Zélande, Norvège, Singapour, Thaïlande, Royaume-Uni, États-Unis d'Amérique, Comité Européen des fabricants de sucre, Confédération des industries agroalimentaires de l'UE, International Council of Beverages Association, Fédération internationale de laiterie et World Sugar Research Organisation)

Généralités

1. En 2009, à la 37^{ème} session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, il a été décidé de maintenir le groupe de travail électronique sur les dispositions d'étiquetage relatives aux ingrédients alimentaires mentionnés dans la *stratégie mondiale OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé* (CL 2006/44-CAC) avec le mandat suivant :

Vu les ingrédients alimentaires mentionnés au paragraphe 22 de la *Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé*, soit fruits, légumes et légumineuses, céréales complètes et noix, sucres libres ou ajoutés et sel (sodium), le groupe de travail électronique :

- étudiera et révisera la liste des mesures proposées dans CRD 1 afin de se concentrer sur les ingrédients mentionnés dans la *Stratégie mondiale* comme il a été dit ci-dessus;
- identifiera les paragraphes des textes Codex en vigueur sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui peuvent servir à traiter des ingrédients alimentaires mentionnés dans la *Stratégie mondiale*;
- préparera un document de discussion aux fins d'étude par le CCFL à sa 38^{ème} session.

2. Le document de discussion a été présenté pour étude à la 38^{ème} session du CCFL. Cinq mesures ont été avancées qui pourraient être appliquées aux ingrédients déterminés dans le paragraphe 22 de la *stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé*, plus particulièrement les fruits, les légumes, les légumineuses, les céréales complètes et les noix et les sucres libres et ajoutés et le sel (sodium). Le Comité est convenu de ne discuter des mesures suggérées que pour établir si elles suscitaient assez d'intérêt, mais de n'étudier aucun texte suggéré au cours de la session. À la suite des discussions durant la session, le Comité est convenu de mettre sur pied un groupe de travail électronique dirigé par le Canada qui ne travaillerait qu'en anglais et un groupe de travail physique qui utiliserait l'anglais, le français et l'espagnol comme langues de travail et se réunirait juste avant la 39^{ème} session du Comité et aurait comme mandat de préparer un document de discussion sur :

1. de nouvelles entrées au **Tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs** dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997) pour la non-adjonction de sucres et de sel/sodium;

2. des conditions d'utilisation supplémentaires pour les allégations comparatives relatives à la teneur en sucres et en sel/sodium;
3. l'examen du titre du tableau des conditions relatives aux teneurs en éléments nutritifs; et
4. l'ajout d'allégations de teneur en éléments nutritifs en relation avec les acides gras trans*

* Le point (4) a été ajouté au document de projet ainsi qu'aux attributions du groupe de travail par suite de la discussion des questions soumises par le CCNFSDU (voir parr. 105-108 de l'Alinorm 10/33/22).

Le document de projet (ALINORM 10/33/22, Annexe V) figure à l'Annexe B de ce document.

3. À la 31^{ème} session du Comité Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), le président a pris acte du fait (ALINORM 10/33/26, parr 15-22) qu'il incombait au CCNFSDU d'établir les conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs, tandis qu'il revenait au CCFL de prendre les décisions concernant l'étiquetage. Par conséquent, la poursuite de l'étude de ces allégations par le CCFL devra être réalisée en collaboration avec le CCNFSDU pour faire avancer ce travail dans le processus par étapes.

4. En janvier 2011, les membres du Codex et les organisations observatrices ont reçu une invitation pour participer à ce groupe de travail électronique ainsi qu'un premier document sollicitant leur apport aux quatre tâches énumérées dans le mandat afin de préparer la première version du document de discussion. Huit questions ont été posées pour obtenir du groupe de travail électronique l'information qui aiderait à rédiger cette première version. Des expressions d'intérêt à participer au groupe de travail électronique ont été reçues de : Argentine, Brésil, Costa Rica, Union européenne, France, Inde, Iran, Japon, Maroc, Mexique, Nouvelle-Zélande, Norvège, Singapour, Suède, Thaïlande, Royaume-Uni, États-Unis d'Amérique, Comité Européen des fabricants de sucre, Confédération des industries agroalimentaires de l'UE, Institute of Food Technologists, International Council of Beverages Association, Fédération internationale de laiterie et World Sugar Research Organisation. Un total de 17 réponses à la demande d'apport a été reçu du groupe. Ces réponses forment la base de cette version du document de discussion. Une série de questions a été incluse dans le présent document pour aider la discussion au cours de la réunion du groupe de travail physique le 7 mai 2011. Le document est divisé en cinq grandes sections :

- I. **Amendement au titre du tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (parr 12-13)**
- II. **Allégations relatives aux sucres ajoutés (parr 14-17)**
- III. **Allégations relatives au sel (sodium) ajouté (parr 18-21)**
- IV. **Allégations comparatives (parr 22-34)**
- V. **Allégations relatives aux acides gras trans (parr 35-59)**

5. Un groupe de travail physique se réunira le samedi juste avant la 39^e session du CCFL pour mettre la dernière main au document de discussion qui sera présenté à la plénière.

Allégations nutritionnelles

6. En général, les allégations nutritionnelles sont des allégations facultatives que les fabricants peuvent mentionner sur une base volontaire sur leurs produits. Les fabricants les emploient pour communiquer aux consommateurs les propriétés nutritionnelles d'un aliment ou d'une boisson par la description de la présence ou de l'absence d'un ou plusieurs éléments nutritifs ou de la présence ou de l'absence relative d'un ou plusieurs éléments nutritifs dans le cas des allégations comparatives. Les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997) offrent des orientations aux pays et indiquent dans leur champ d'application que les allégations nutritionnelles doivent être en accord avec la politique nationale concernant la nutrition et l'appuyer. Seules les allégations nutritionnelles qui appuient cette politique devraient être autorisées.

7. Définitions aux fins de ce document de discussion (tirées de la Section 2 des directives)

On entend par **allégation nutritionnelle** toute représentation qui énonce, suggère ou implique qu'un aliment possède des propriétés nutritionnelles particulières; celles-ci comprennent notamment sa valeur énergétique, sa teneur en protéines, en lipides et en glucides, ainsi que sa teneur en vitamines et en sels minéraux. Les cas ci-après ne constituent pas des allégations nutritionnelles :

- (a) la mention de substances dans la liste des ingrédients;
- (b) la mention d'éléments nutritifs en tant qu'éléments obligatoires de l'étiquetage nutritionnel;
- (c) la déclaration quantitative ou qualitative de certains éléments nutritifs ou ingrédients sur l'étiquette, conformément aux lois et règlements d'un pays.

Allégation relative à la teneur en éléments nutritifs s'entend d'une allégation nutritionnelle qui décrit le niveau d'un élément nutritif contenu dans un aliment. (Exemples: «source de calcium»; «teneur élevée en fibres et faible en matières grasses»).

Allégation comparative des éléments nutritifs est une allégation qui compare les teneurs en éléments nutritifs et/ou la valeur énergétique de deux ou plusieurs aliments. (Exemples: «réduit en»; «moins que»; «moins élevé»; «augmenté»; «plus que»).

8. Dans certaines des réponses reçues des membres du groupe de travail électronique, il était demandé qu'une définition des sucres soit ajoutée au document pour aider la discussion. Le Costa Rica a suggéré que la définition soit restreinte au sucrose, tandis que les États-Unis ont proposé que les sucres soient définis comme la somme de tous les disaccharides libres et mono. Le terme « sucres » est défini dans la section 2.6 des *Directives sur l'étiquetage nutritionnel* comme tous les monosaccharides et disaccharides présents dans un aliment aux fins d'étiquetage nutritionnel. La définition « On entend par **sucres** tous les monosaccharides et disaccharides » est donnée pour maintenir la cohérence avec les *Directives sur l'étiquetage nutritionnel* et aussi pour reconnaître que dans le cas des sucres « ajoutés » la définition ne peut inclure tous les mono- et disaccharides contenus dans le produit fini. Au moins cette définition correspond aussi aux définitions employées au Canada et aux États-Unis, mais les autres pays n'ont pas fourni d'information sur les définitions employées ailleurs.

9. Définition proposée des sucres :

On entend par **sucres** tous les monosaccharides et disaccharides.

Question 1 : Le groupe de travail physique s'entend-il pour suggérer que la définition des sucres soit ajoutée à la section 2 des directives ?

10. En général, les directives sur les allégations nutritionnelles se fondent sur le principe fondamental de la prévention de pratiques fausses ou trompeuses. Cela est réalisé en établissant des conditions ou critères cohérents qui vont dans le sens d'une politique relative à la nutrition scientifiquement valable. Pour prévenir des allégations qui pourraient être trompeuses, des conditions d'étiquetage supplémentaires sont parfois établies. Dans ce sens, les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé établissent deux types de conditions pour les allégations nutritionnelles – des conditions portant sur la composition, qui se trouvent principalement dans le Tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs et des conditions portant sur l'étiquetage (et la publicité) qui sont dispersées dans toutes les directives. Par exemple :

- Dans le Tableau des teneurs en éléments nutritifs, la condition compositionnelle de l'allégation « Sans gras » exige que l'aliment contienne moins de 0,5 g de gras par 100 g ou 100 ml.
- Dans la section 5.2, les directives précisent que la condition relative à l'étiquetage (et à la publicité) devant être appliquée aux allégations de « Faible en/Exempt de » est la suivante :

Lorsqu'un aliment est naturellement à faible teneur ou exempt de l'élément nutritif qui fait l'objet de l'allégation, le terme décrivant la teneur de cet élément ne devrait pas précéder immédiatement le nom de l'aliment, mais être présenté sous la forme "un aliment à faible teneur en (nom de l'élément nutritif)" ou "un aliment exempt de (nom de l'élément nutritif)".

- La section 6 des directives portant sur les allégations comparatives relatives aux éléments nutritifs indique les conditions relatives et à la composition et à l'étiquetage (et à la publicité). Les premières exigent une différence de 25 pour cent de la teneur en énergie ou en éléments nutritifs (ou de 10 pour cent dans le cas des micronutriments), tandis que les deuxièmes précisent que l'allégation doit être accompagnée des détails complets de la comparaison et que l'aliment auquel l'aliment portant l'allégation est comparé doit être indiqué.

11. Il faut réfléchir mûrement aux conditions à appliquer à ces allégations pour éviter qu'elles ne trompent le consommateur quant à la nature véritable d'un aliment. Cette réflexion doit porter sur la quantité d'information nécessaire sur l'étiquette pour informer clairement et sur la répercussion ou charge éventuelle sur l'industrie alimentaire s'il n'existe aucune preuve de l'efficacité de l'information auprès des consommateurs.

I. Amendement du titre du *Tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs*

12. En général, les membres du groupe de travail électronique étaient favorables à l'amendement du titre du *Tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs* pour qu'il traduise mieux son objectif d'énumérer les conditions à respecter pour faire les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs qui y sont énoncées. Toutefois, l'ajout de « et ingrédients » a donné lieu à un certain débat. Des participants pensaient que ces mots devraient être ajoutés si des allégations relatives au sucre et au sel étaient ajoutées, d'autres estimaient que l'ajout de ces mots n'était pas approprié pour diverses raisons. D'abord, il y a le recoupement des ingrédients et des éléments nutritifs et, surtout, les conditions énoncées dans le tableau sont numériques et servent à décrire la teneur de l'élément nutritif dans un aliment. Les allégations de non-adjonction, elles, portent exclusivement sur l'absence d'ingrédients ajoutés (et des éléments nutritifs qui y sont associés). La mention des ingrédients sucre et sel peut être prise comme laissant supposer qu'un aliment a un profil nutritionnel particulier caractérisé par l'absence de l'ingrédient qui est la source de ces éléments nutritifs. Un pays membre a suggéré ce qui serait une meilleure approche et ce serait de créer une section distincte dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* portant sur la non-adjonction de sel et de sucre, soit une nouvelle section 7. Des informations plus amples sur le texte proposé sont données dans la section II ci-dessous.

13. Il est donc proposé que le comité examine l'amendement du titre du *Tableau* pour qu'il dise : *Tableau des conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs* pour mieux traduire sa teneur qui est en fait les conditions nutritionnelles applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs telles qu'elles sont définies dans les directives et qui se trouvent dans la section des définitions ci-dessus.

Question 2 : Le groupe de travail physique est-il d'accord pour que le titre du tableau soit amendé de *Tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs* à *Tableau des conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs*?

II. Allégations relatives aux sucres ajoutés

14. À en juger par l'information fournie par les répondants au groupe de travail électronique, l'utilisation des allégations relatives à la non-adjonction d'ingrédients, comme les sucres, est traitée de manière générale par la législation de nombreux pays au moyen de la disposition péremptoire voulant que l'information sur les étiquettes des aliments doit être véridique et non trompeuse. Par exemple, au Japon, l'allégation « pas de sucre ajouté » serait autorisée à condition que l'aliment ne contient pas de sucre ajouté (sucrose). Des pays n'autorisent ces allégations que sur certains aliments – comme « pas de sucre ajouté » sur les produits du chocolat et du cacao contenant des édulcorants de synthèse au Maroc. Toutefois, les pays n'ont pas tous des orientations en place qui traitent expressément de ce type d'allégation.

15. Dans les pays qui ont une réglementation ou des directives traitant expressément de ce type d'allégation, l'aliment doit se conformer à certaines conditions pour que l'allégation soit faite. Ces conditions ont été établies pour définir comment l'allégation peut être utilisée d'une manière véridique et non trompeuse pour le consommateur. À tout le moins, les conditions précisent que des sucres ne peuvent être ajoutés directement à l'aliment en tant qu'ingrédient. Des pays imposent des conditions additionnelles qui peuvent être groupées sous cinq grands types dont : (1) l'aliment ne peut contenir des ingrédients contenant des

sucres ajoutés; (2) d'autres ingrédients contenant du sucre ne peuvent être ajoutés; (3) la teneur en sucres n'est pas augmentée par quelque autre moyen; (4) l'aliment « ordinaire » contient habituellement des sucres ajoutés; et (5) le recours à des décharges de responsabilité additionnelles relatives à l'étiquetage. En voici le résumé :

1. Ingrédients contenant des sucres ajoutés
 - L'aliment ne peut contenir des ingrédients qui contiennent des sucres ajoutés (Brésil, Canada, Costa Rica, Thaïlande, USA);
 - des ingrédients contenant du sucre, du miel, du malt et de l'extrait de malt ajouté, sauf pour les alcools de sucre qui sont ajoutés durant le procédé de fabrication (Singapour)
 - l'aliment ne contient pas un ingrédient contenant des sucres ajoutés comme confiture, gelée ou jus de fruit concentré (Thaïlande, USA)

2. Autres ingrédients contenant des sucres :
 - L'aliment ne contient aucun ingrédient qui contient des sucres naturels et des substituts de sucre pour lui donner un goût sucré (proposé par le Brésil)
 - ingrédients qui contiennent du sucre qui se substitue fonctionnellement à des sucres ajoutés (Canada)
 - ne peut contenir aucun autre aliment utilisé pour ses propriétés édulcorantes (soit, miel, jus de pomme concentré, etc.) (UE, Norvège, R.-U.)

3. Augmentation de la teneur en sucre par d'autres moyens :
 - La teneur en sucres n'a pas été augmentée au-delà de la quantité présente dans les ingrédients par quelque moyen comme l'utilisation d'enzymes (avec quelques exceptions comme une augmentation non fonctionnellement significative) (USA)
 - La teneur en sucres n'est pas augmentée par quelque moyen autre que l'utilisation d'enzymes (proposé par le Brésil)
 - La teneur en sucres n'est pas augmentée par quelque autre moyen sauf lorsque l'effet fonctionnel n'est pas d'augmenter la teneur en sucres de l'aliment (Canada)

4. Aliment de référence :
 - L'aliment de référence contient des sucres ajoutés (Brésil, Canada, Thaïlande)
 - L'aliment auquel il s'apparente et auquel il se substitue contient normalement des sucres ajoutés (USA)

5. Décharges de responsabilité relatives à l'étiquetage :
 - L'aliment répond aux conditions établies pour une teneur faible ou réduite en énergie; ou les mots « n'est pas un aliment à teneur en énergie faible (ou réduite) » figurent sur l'étiquette (Brésil, Costa Rica, Thaïlande)
 - Si l'aliment ne répond pas aux conditions applicables à la mention « sans sucre », les mots « contient des sucres naturellement présents dans les ingrédients » doivent être placés sur l'étiquette à proximité de l'allégation (proposé par le Brésil)
 - Si des sucres sont naturellement présents dans l'aliment, la mention suivante doit figurer également sur l'aliment : « contient des sucres naturellement présents » (UE, Norvège, R.-U.)
 - L'aliment porte une mention disant qu'il n'a pas une teneur faible en calories ou réduite en calories (à moins qu'il ne réponde à ces conditions) et orientant l'attention du consommateur vers la déclaration nutritionnelle (USA).

16. Deux pays participants et une ONG ont indiqué qu'ils estimaient que l'utilisation d'allégations de « non-adjonction de sucres » était trompeuse étant donné qu'il est difficile de distinguer les sucres naturellement présents des sucres ajoutés d'un point de vue analytique. L'observateur a en outre observé qu'à son avis l'autorisation d'allégations de non-adjonction de sucres favoriserait les fausses déclarations lorsque des sucres ont été ajoutés pour des raisons commerciales comme allonger les jus de fruit avec des sucres et de l'eau. Un autre observateur s'est aussi opposé à l'utilisation de telles allégations à moins qu'une décharge de responsabilité comme « contient des sucres naturellement présents » figure aussi sur l'étiquette lorsque les aliments en contiennent.

17. Proposition de nouvelle section 7 :

7. ALLÉGATIONS DE NON-ADJONCTION DE SUCRES OU DE SEL

Les allégations de non-adjonction de sucres ou de l'ingrédient sel(chlorure de sodium) à un aliment peuvent aider les consommateurs à se composer un régime alimentaire sain à condition qu'elles soient véridiques et non trompeuses. Les dispositions applicables à ces allégations sont énoncées ci-dessous.

7.1 Non-adjonction de sucres

7.1.1 Les allégations de non-adjonction de sucres (soit, « sans sucre(s) ajouté(s) », « exempt de sucre(s) ajouté(s) ») sont autorisées à condition que :

- (a) aucune quantité de sucres ne soit ajoutée durant la transformation;
- (b) aucune quantité d'aucun ingrédient contenant des sucres n'est ajoutée durant la transformation;
- (c) la teneur en sucre de l'aliment n'a pas été augmentée au-delà de la quantité présente dans les ingrédients par quelque moyen comme l'utilisation d'enzymes;
- (d) l'aliment auquel il est apparentée et auquel il se substitue contient normalement des sucres ajoutés; et
- (e) l'étiquette de l'aliment porte une décharge de responsabilité :
 - options à considérer :
 - « n'est pas un aliment à teneur faible ou réduite en calories » (à moins qu'il ne respecte les conditions applicables à ces allégations);
 - « contient des sucres naturellement présents » (si l'aliment n'est pas sans sucre ou si des sucres y sont naturellement présents)
 - l'étiquette mentionne de consulter l'information nutritionnelle.

Questions

3. Pour chacune des conditions (a) à (d), les membres du groupe de travail physique sont-ils d'accord avec le texte proposé?
4. Au sujet de la condition (e) :
 - (i) les membres du groupe de travail physique sont-ils d'accord qu'il convient d'ajouter un critère d'étiquetage additionnel pour mieux aider les consommateurs à comprendre la composition de l'aliment?
 - (ii) existe-t-il des faits prouvant que ce type de critère accroît la compréhension du consommateur de la composition de l'aliment ?
 - (iii) la préférence des membres du groupe de travail physique va vers quelles options?
 - (iv) Faut-il ajouter des conditions qui préciseront l'emplacement de cette information par rapport à l'utilisation de l'allégation – soit, à côté de l'allégation la plus en vue sur la principale surface de l'étiquette?

III. Allégations relatives au sel ajouté (sodium)

18. Les membres du groupe de travail électronique ont fourni de l'information sur les réglementations en vigueur dans leurs pays. En ce moment, des pays comme le Costa Rica, l'Union européenne et ses États membres, le Japon, le Mexique, le Maroc et la Nouvelle-Zélande n'ont pas de directives ou de réglementations en place qui régissent l'utilisation des allégations relatives à la non-adjonction de sel, toutefois l'Union européenne et ses États membres envisagent d'amender la liste de l'UE des allégations autorisées et de leurs conditions d'utilisation pour y ajouter l'allégation « sans sel/sodium ajouté ». D'autres pays comme le Brésil, le Canada, Singapour, la Thaïlande et les USA ont en place une réglementation sur l'utilisation de ce type d'allégation.

19. La *stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé* énonce que les recommandations aux populations et aux individus devraient inclure l'indication de restreindre la consommation de sel (sodium) de toutes les sources. Étant donné la corrélation entre la consommation de sel et l'hypertension et que cette dernière est le plus grand facteur de risque évitable de maladies chroniques non transmissibles dans le monde, beaucoup de pays s'acheminent vers la mise en œuvre de stratégies et d'outils pour réduire l'apport excessif de sodium. Les allégations relatives à la non-adjonction de sel (sodium) peuvent aider les consommateurs à identifier en un coup d'œil les aliments qui ne contiennent pas de sel ou de sodium ajouté, ce qui à son tour peut permettre de faire des choix éclairés. Donc, cette allégation peut éventuellement être un outil à l'appui d'efforts stratégiques plus larges pour réduire la consommation de sel par les populations à condition que de telles allégations soient faites d'une manière véridique et non trompeuse.

20. Il est proposé que le texte concernant les allégations de non-adjonction de sel (sodium) soit structuré de la même manière que celle suggérée ci-dessus pour les allégations de non-adjonction de sucres, soit :

7.2 Allégations relative à la non-adjonction de sel (sodium)

7.2.1 Les allégations de non-adjonction de sel (sodium) sont autorisées à condition que :

- (a) aucune quantité de sel ou d'autres sels de sodium ne soit ajoutée durant la transformation;
- (b) aucun autre ingrédient qui contient du sodium ou qui se substitue au sel ajouté ne soit ajouté durant la transformation;
- (c) la teneur en sodium n'a pas été augmentée au-delà de la quantité présente dans les ingrédients par quelque moyen comme l'utilisation d'enzymes ou l'hydrolyse;
- (d) l'aliment auquel il est apparentée et auquel il se substitue contient normalement du sel ajouté; et
- (e) l'étiquette de l'aliment porte une décharge de responsabilité :

options à considérer :

- « n'est pas un aliment sans sel » (à moins qu'il ne respecte les conditions applicables à l'allégation sans sel);
- « contient du sel naturellement présent » (si l'aliment n'est pas sans sel ou si des sucres y sont naturellement présents)
- l'étiquette mentionne de consulter l'information nutritionnelle.

21. En outre, il est proposé que cette formulation soit ajoutée au texte formant la nouvelle section 7 proposé pour traiter de l'utilisation de l'allégation « sans sel » qui pourrait également être vue comme une allégation de non-adjonction. Il est suggéré que cette allégation soit prise comme synonyme de « sans sodium » et donc, qu'elle devrait respecter les conditions applicables à l'allégation sans sodium déjà énoncée dans les directives. Le texte proposé est le suivant :

7.2.2 Les allégations selon lesquelles un aliment est « sans sel » sont autorisées à condition que l'aliment soit conforme aux conditions applicables à la mention « sans sodium » énoncée dans le Tableau des conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs.

Questions

5. Pour chacune des conditions (a) à (d), les membres du groupe de travail physique sont-ils d'accord avec le texte proposé?
6. Au sujet de la condition (e) :
 - (i) les membres du groupe de travail physique sont-ils d'accord qu'il convient d'ajouter un critère d'étiquetage additionnel pour mieux aider les consommateurs à comprendre la composition de l'aliment?
 - (ii) existe-t-il des faits prouvant que ce type de critère accroît la compréhension du consommateur de la composition de l'aliment ?
 - (iii) la préférence des membres du groupe de travail physique va vers quelles options?

(iv) Faut-il ajouter des conditions qui préciseront l'emplacement de cette information par rapport à l'utilisation de l'allégation – soit, à côté de l'allégation la plus en vue sur la principale surface de l'étiquette?

7. Les membres du groupe de travail physique sont-ils d'accord pour proposer que l'allégation « sans sel » doit être équivalente à l'allégation « sans sodium » et donc qu'elle doit se conformer aux mêmes conditions que cette dernière.

IV. Allégations concernant la teneur réduite en sucres ou sodium (sel)

Différence minimale applicable aux allégations comparative

22. La section 6.3 des directives en vigueur dit que la comparaison d'aliments devrait reposer sur une différence relative d'au moins 25 pour cent en valeur énergétique ou teneur en éléments nutritifs, sauf en ce qui concerne les micronutriments où une différence de 10 pour cent dans la VNR des aliments comparés serait acceptable. Également, une différence minimale absolue dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs devrait être équivalente à la quantité définie comme "faible teneur" ou "source" dans le tableau des présentes directives.

23. Les pays qui appliquent déjà des conditions aux allégations comparatives ont adopté la même exigence minimale de réduction d'au moins 25 pour cent par rapport à l'aliment de référence. Toutefois, certains pays ont des exigences différentes :

- Les pays du Mercosur (Argentine, Brésil, Paraguay et Uruguay) ont en ce moment une proposition à l'étude qui exigerait une différence relative d'au moins 30 pour cent dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs comparativement à l'aliment de référence, sauf pour les micronutriments pour lesquels une augmentation de 10 pour cent serait autorisée. Ils proposent également une réduction minimale des sucres de 5 g et que la mention « pas un aliment faible en énergie » figure sur l'étiquette des aliments qui ne respectent pas les conditions des aliments faibles en énergie.
- Au Canada et aux États-Unis, la réduction minimale requise pour une allégation comparative relative au sodium est de 25 pour cent par rapport à l'aliment de référence.
- Dans l'UE, le règlement CE 1924/2006 autorise l'utilisation de l'allégation « réduit en (nom de l'élément nutritif) », « allégé » ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur que si les réductions minimales suivantes sont respectées :
 - 10% pour les micronutriments
 - 25% pour le sodium (sel)
 - 30% pour tout autre élément nutritif
- Pour les sucres, le Japon exige une réduction absolue de 5 g par 100 g (ou de 2,5 g par 100 ml dans le cas des boissons), et pour le sodium une réduction minimale de 120 mg par 100 g (120 mg/100 ml dans les cas des boissons). Concernant les allégations relatives au sel, l'aliment doit respecter les critères applicables au sodium. Nota : l'information sur un pourcentage de réduction n'a pas été fournie.

24. Le maintien d'un minimum de 25 pour cent de réduction particulièrement pour le sodium et les sucres pour faire en sorte que ces allégations soient véridiques et non trompeuses semble recueillir la faveur générale. Lorsque les méthodes analytiques sont utilisées pour vérifier si l'aliment respecte les conditions autorisant l'allégation, une réduction minimale de 25 pour cent est exigée afin de détecter de manière fiable la différence, tandis que les tolérances concernant la présence de macronutriments sont de l'ordre de 20 pour cent en raison de divers facteurs dont la répartition des éléments nutritifs dans les aliments, les variations saisonnières, les contrôles du procédé, etc. L'utilisation de plus petites différences comporte le risque que l'allégation soit faite sans que l'aliment ne présente un changement important ou une réduction significative de la teneur de l'élément nutritif. Un contrôle minutieux est exigé lors de l'adjonction de vitamines et de sels minéraux aux aliments et donc il est probablement toujours pertinent d'envisager une augmentation minimale de 10 pour cent de la présence de ces éléments nutritifs dans les aliments.

25. Pour rendre les directives plus claires, peut-être est-il important de développer le texte en vigueur pour aider à différencier les allégations relatives à la réduction de la teneur en énergie ou en éléments nutritifs ou à l'augmentation de la présence de certains éléments nutritifs. Le texte proposé suit :

- 6.3 **Pour les allégations « réduit en » ou « moins que » (par ex. pour les éléments nutritifs comme le sodium, les gras saturés et les sucres) et pour les allégations « moins de calories »**, la comparaison devrait reposer sur une différence relative d'au moins 25 pour cent en valeur énergétique ou teneur en éléments nutritifs, ~~sauf en ce qui concerne les micronutriments où une différence de 10% serait acceptable~~, entre les aliments comparés et une différence minimale absolue dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs équivalente à la quantité définie comme "faible teneur" ou "source" dans le tableau des présentes directives.
- 6.4 L'usage du terme "allégé" devrait être asservi aux mêmes critères que ceux prévus pour **les allégations utilisant** le terme "réduit en", « moins que » ou « moins de » et inclure une indication des caractéristiques qui rendent l'aliment "allégé".
- 6.5 **Pour les allégations affirmant qu'un aliment contient plus d'un élément nutritif (par ex. protéines, fibres alimentaires, vitamines, sels minéraux) qu'un aliment auquel il peut être comparé, la comparaison devrait reposer sur une différence relative d'au moins 25 pour cent dans la teneur en éléments nutritifs ou d'au moins 10 pour cent dans la VRN entre les aliments comparés et une différence minimale absolue dans la teneur en éléments nutritifs équivalente à la quantité définie comme "source" dans le tableau des présentes directives.**

Question 8 : Les membres du groupe de travail physique sont-ils en faveur de proposer d'amender le texte de la section 6 conformément à ce qui est suggéré ci-dessus?

Allégations liées aux stratégies de reformulation progressive pour réduire la teneur en énergie ou en éléments nutritifs des aliments transformés

26. L'Union européenne et ses États membres examinent la possibilité d'ajouter une allégation portant précisément sur la reformulation des produits alimentaires et de petites modifications des recettes au fil du temps. Les allégations diraient « Contient maintenant X% moins de (gras ou de graisses saturées ou d'énergie ou de sodium ou de sel ou de sucres) ». À ce jour, les discussions ont ciblé l'utilisation d'une condition de 10 à 15 pour cent de réduction de la valeur énergétique ou de la teneur en éléments nutritifs. On estime que cette allégation permettrait probablement de comparer la teneur en éléments nutritifs d'un produit reformulé à celle du « même » produit avant la modification de la recette et il pourra en outre être exigé que l'étiquette du produit indique la teneur en éléments nutritifs originelle avant la reformulation. En outre, l'utilisation de l'allégation serait limitée à un an. L'emploi de ce type d'allégation pourrait éventuellement appuyer les programmes de reformulation progressive qui sont en cours de réalisation dans un nombre de pays sur le sodium, les calories et d'autres éléments nutritifs. L'étude de ce type d'allégation a également été appuyée par un membre observateur.

27. Un membre du groupe de travail électronique a suggéré le texte suivant à étudier :

Allégation « Contient maintenant X% moins de (énergie, gras ou graisses saturées ou de sodium ou de sel ou de sucres) » :

Les produits reformulés présentant une réduction de teneur d'au moins X% pour l'énergie, les gras, les gras saturés, le sel ou le sodium et (ou) les sucres peuvent faire l'objet de l'allégation « Contient maintenant X% moins de (énergie, gras ou graisses saturées ou de sodium ou de sel ou de sucres) » ou de toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur.

Cette allégation sera accompagnée de la déclaration sur l'étiquette de la teneur antérieure à la reformulation exprimée par 100 g (pour les solides) ou par 100 ml (pour les liquides) de l'énergie ou de l'élément nutritif dont la teneur a été réduite.

Pour les gras saturés, cette allégation ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans dans le produit reformulé est inférieure d'au moins X% à la somme de ces acides gras dans le produit originel (aliment de référence?) avant reformulation.

Pour les sucres, cette allégation ne peut être faite que si la quantité d'énergie du produit reformulé est égale ou inférieure à la quantité d'énergie du produit originel (aliment de référence?).

Cette allégation peut être utilisée pour un maximum d'un an après la commercialisation du produit reformulé.

À l'étude par l'UE et ses États membres, X = 10% ou 15%.

Question :

9. Appuie-t-on de proposer que le comité envisage aussi de plus petites réductions minimales comme 10 pour cent ou 15 pour cent particulièrement en rapport avec les programme de réduction progressive comme il est suggéré dans le texte précédent?
10. Y a-t-il d'autres conditions à examiner avant de considérer de faire une proposition au comité?

« Aliments de référence »**Définition d' « aliment de référence »**

28. Un membre du groupe de travail électronique a demandé que soit éclairci le texte de la section 6.1 étant donné qu'il estimait que toute une gamme de produits devrait être prise en compte au lieu d'une seule marque ou d'un seul produit. Il a également dit que le niveau de référence de la comparaison devrait être une valeur représentative de ce type de produit sur le marché.

29. La section 6.1 des directives énonce les exigences concernant les aliments qui sont comparés (aliment de référence) dans les allégations comparatives en ce sens qu'ils doivent être différentes versions du même aliment ou d'aliments semblables. Les aliments comparés devraient être clairement identifiés. Un certain nombre de pays ont également observé qu'ils avaient défini ce qu'est un « aliment de référence ». Signalons :

30. Le Canada définit ainsi quelques termes se rapportant à aliment de référence en lien avec l'utilisation d'allégations comparative :

Les *aliments de référence similaires* désignent les aliments du même type que l'aliment auquel ils sont comparés et qui n'ont pas été transformés, formulés, reformulés ou autrement modifiés de manière à augmenter ou à diminuer la valeur énergétique ou la teneur en l'élément nutritif qui fait l'objet de la comparaison. Par exemple, le lait entier comme aliment de référence similaire pour le lait partiellement écrémé, ou le cola régulier comme aliment de référence similaire pour le cola à teneur réduite en calories, les biscuits aux brisures de chocolat ordinaires comme aliment de référence similaire pour les biscuits aux brisures de chocolat à teneur réduite en matières grasses.

Un *aliment de référence du même groupe alimentaire* désigne un aliment qui peut être substitué, dans l'alimentation, à l'aliment auquel il est comparé et qui appartient :

- au même groupe alimentaire que l'aliment alimentaire auquel il est comparé (p. ex., le fromage comme aliment de référence pour le lait, ou le poulet comme aliment de référence pour le tofu)
- à la catégorie des autres aliments, si l'aliment auquel il est comparé appartient aussi à cette catégorie, tel que les bretzels comme aliment de référence pour les croustilles
- à la catégorie des aliments composés, si l'aliment auquel il est comparé appartient aussi à cette catégorie, p. ex., la pizza comme aliment de référence pour la lasagne.

31. Les règlements de l'UE exigent que la comparaison soit faite avec une gamme d'aliments de la même catégorie dont la composition n'autorise pas qu'ils fassent l'objet d'une allégation.

32. Dans ses orientations, la Nouvelle-Zélande définit l'« aliment de référence normal » ou les « aliments de référence » par rapport auxquels un aliment peut être comparé lorsqu'une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs est faite comme devant entrer dans une des catégories suivantes :

- L'aliment « moyen pondéré » de ce type fondé sur une norme de l'industrie pour ce type d'aliment – cette catégorie n'est pas indiquée lorsque la composition des aliments « normaux » de ce type sur le marché varie considérablement;
- Le produit « ordinaire » qui est fabriqué depuis une période de temps importante par le fabricant qui fait l'allégation;
- Un aliment du type en question dont la composition est déterminée par référence à des tableaux de composition des aliments publiés.

33. Des pays exigent également que l'« aliment de référence » ne respecte pas les conditions applicables aux allégations « faible en » pour l'énergie ou la teneur en éléments nutritifs qui fait l'objet de la comparaison. Par exemple, le Canada exige que, dans le cas des allégations « réduit en ou plus faible en » énergie, gras, acides gras saturés et acides gras trans, cholestérol et sodium, l'aliment de référence ne

respecte pas les conditions applicables à faible en énergie, en gras, en gras saturés, en cholestérol et en sel respectivement. Les pays du Mercosur et les États-Unis ont aussi suggéré que dans le cas du sodium l'aliment de référence ne devrait pas pouvoir respecter les conditions de « faible en sodium ».

34. Il est proposé de modifier le texte des sous-sections 6.1 et 6.22 de l'actuelle section 6 pour le rendre plus clair. Le texte suggéré suit :

6.1 Les aliments faisant l'objet de la comparaison devraient être des versions différentes du même aliment ou des aliments similaires. ~~Les aliments ainsi comparés devraient être clairement identifiés.~~

6.1.1 L'aliment de référence auquel un aliment peut être comparé lorsqu'une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs est faite devrait répondre à un des critères suivants :

- un aliment du même type que l'aliment auquel il est comparé et qui n'a pas été transformé, formulé, reformulé ou autrement modifié d'une manière qui augmente ou réduit soit la valeur énergétique soit la quantité d'un élément nutritif qui fait l'objet de la comparaison;
- un aliment qui peut être substitué dans un régime alimentaire à l'aliment auquel il est comparé (par ex. tofu pour le poulet ou les bretzels pour les croustilles);
- L'aliment « moyen pondéré » de ce type fondé sur une norme de l'industrie dans le pays pour ce type d'aliment – cette catégorie n'est pas indiquée lorsque la composition des aliments « normaux » de ce type sur le marché varie considérablement;
- Un aliment du type en question dont la composition est déterminée par référence à des tableaux de composition des aliments publiés applicables au pays.

6.1.2 L'« aliment de référence » ne respecte pas les conditions applicables aux allégations « faible en » pour l'énergie ou la teneur en éléments nutritifs qui fait l'objet de la comparaison.

6.2 La valeur de la différence dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs **par rapport à l'aliment de référence** devrait être indiquée. **Les aliments qui sont comparés devraient être clairement identifiés.** Les informations suivantes devraient apparaître à proximité immédiate de l'allégation comparative:

6.2.1 La valeur de la différence liée à la même quantité, exprimée en pourcentage, fraction, ou valeur absolue **par rapport à l'aliment de référence**. Les détails complets de la comparaison devraient être donnés.

6.2.2 L'identité de l'aliment de **référence** auquel l'autre aliment est comparé. Celui-là devrait être décrit de manière à être facilement identifié par les consommateurs.

Question 11 : Les membres du groupe de travail physique sont-ils en faveur de proposer au comité les changements pour éclaircir la définition d'« aliment de référence » dans le texte sur les allégations comparatives?

V. Allégations relatives aux acides gras trans

35. La *mise à jour scientifique de l'OMS sur les acides gras trans : résumé et conclusions* de 2009 précise que les recommandations courantes sont que la consommation moyenne de la population d'acides gras trans, soit de gras et d'huiles partiellement hydrogénés, devrait être inférieure à 1 pour cent de l'apport énergétique journalier et signale qu'il existe assez de données épidémiologiques et expérimentales pour revoir cette recommandation de manière à l'étendre à la grande majorité de la population au lieu de juste la moyenne de la population afin de protéger de grands sous-groupes contre une consommation élevée. Des pays, où la consommation d'acides gras trans est élevée, ont entrepris des efforts de reformulation visant à réduire et à éliminer l'utilisation d'acides gras trans industriels dans les aliments transformés.

36. Des pays ont rendu obligatoire la déclaration de la quantité d'acides gras trans par 100 g ou par portion de l'aliment dans l'étiquetage nutritionnel. La question des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés dans le cadre de l'information nutritionnelle est en ce moment à l'étude par le CCFL et le texte courant à l'étape 7 propose l'ajout d'une note de bas de page qui dit : « *Dans les pays où la consommation d'acides gras trans constitue une préoccupation de santé publique, il pourrait être envisagé de les déclarer dans l'étiquetage nutritionnel* ».

37. En ce moment, des pays ont également commencé à mettre en place des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras trans afin de favoriser la reformulation des aliments et de fournir aux fabricants les moyens de promouvoir les teneurs en acides gras trans inférieures de leurs aliments. Toutefois, les pays qui ont ou envisagent des dispositions concernant les allégations sur les acides gras trans y ont également inclus des conditions sur la teneur en acides gras saturés de l'aliment en raison de l'effet négatif sur la santé de ces acides gras. On craint également qu'en mettant trop l'accent sur la réduction des acides gras trans sans tenir compte de la teneur en acides gras saturés n'amène les fabricants à remplacer les acides gras trans par des gras saturés qui ont aussi des effets négatifs sur la santé cardiovasculaire.

38. L'information suivante a été offerte au groupe de travail électronique :

Allégations relatives aux acides gras trans

Tableau résumant les conditions applicables aux allégations Sans acides gras trans

Pays	Conditions applicables aux allégations Sans acides gras trans			
	Teneur en acides gras trans	Teneur en acides gras saturés	Teneur en acides gras et saturés combinés	Autre
Mercosur (règlement)	0,1 g ou moins par portion		1,5 g ou moins par 100 g de repas préemballé ou par portion	10% ou moins de l'énergie provenant des acides gras saturés
Canada (règlement)	0,2 g ou moins (a) par quantité de référence et par portion ou (b) par portion déterminée de repas préemballés		2 g ou moins d'acides gras saturés et d'acides gras trans combinés par (a) quantité de référence et portion déterminée; ou (b) 100 g si l'aliment est un repas préemballé	15% ou moins de l'énergie provenant de la somme des acides gras saturés et des acides gras trans
Japon (directives)	moins de 0,3 g d'acides gras trans par 100 g (ou 100 ml pour les boissons)	moins de 1,5 g d'acides gras saturés par 100 g (0,75 g par 100 ml pour les boissons) ou l'aliment fournit moins de 10% de l'énergie		
Nouvelle-Zélande* et Australie	aucun acide gras trans décelable	l'aliment ne contient pas plus d'acides gras saturés que (a) 0,75 g par 100 ml d'un aliment liquide; ou (b) 1,5 g par 100 g d'un aliment solide		l'aliment ne contient pas plus que 28% d'acides gras saturés comme proportion de la teneur totale en acides gras
Singapour (directives)	ne contient pas plus de 0,5 g d'acides gras trans par 100 g du produit			

*Même si elle a indiqué qu'elle envisage l'adoption d'allégations, la Nouvelle-Zélande a dit ne pas être favorable à des allégations concernant les acides gras trans dans le contexte du Codex.

39. Les pays du Mercosur sont en train d'harmoniser les exigences et proposent d'introduire des allégations « sans acides gras trans »

Conditions applicables aux allégations « sans acides gras trans » – l'aliment doit :

- contenir 0,1 gramme d'acides gras trans ou moins par portion; et
- respecter les conditions applicables à la faible teneur en acides gras saturés.

Conditions applicables aux allégations « faible en acides gras saturés » – l'aliment doit :

- contenir 1,5 g ou moins d'acides gras saturés et d'acides gras trans combinés par 100 g/ml si l'aliment est un repas préemballé ou par portion (si la portion est de 30 g ou ml ou moins de 50 g)
- l'aliment doit respecter les conditions applicables à sans acides gras trans
- l'aliment doit fournir 10 pour cent ou moins de l'énergie à partir d'acides gras saturés.

40. Le Canada a été le premier pays à exiger que les concentrations d'acides gras trans dans les aliments préemballés figurent dans le Tableau de la valeur nutritive. En outre, des critères ont été adoptés pour les allégations relatives aux acides gras trans – particulièrement pour les allégations « sans » et « réduit ou faible en ».

Conditions applicables aux allégations « sans acides gras trans » – l'aliment :

- contient moins de 0,2 g d'acides gras trans par (i) quantité de référence et portion déterminée ou (ii) portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé; et
- répond aux critères énoncés dans la colonne 2 pour l'affichage de l'allégation « faible en acides gras saturés »

Conditions applicables aux allégations « faible en acides gras saturés »

- L'aliment contient 2 g ou moins d'acides gras saturés et d'acides gras trans combinés par (a) quantité de référence et portion déterminée; ou (b) 100 g, si l'aliment est un repas préemballé.
- L'aliment fournit 15 pour cent ou moins d'énergie provenant de la somme des acides gras saturés et des acides gras trans.

41. Le Japon vient juste de mettre en place de nouvelles *Directives concernant l'étiquetage volontaire des acides gras trans* qui prévoient l'application de

Conditions applicables aux allégations « sans acides gras trans » – l'aliment doit :

- contenir moins de 0,3 g d'acides gras trans par 100 g (ou 100 ml pour les boissons); et
- moins de 1,5 g d'acides gras saturés par 100 g (0,75 g par 100 ml pour les boissons), ou l'aliment fournit moins de 10 pour cent d'énergie provenant d'acides gras trans

42. La Nouvelle-Zélande et l'Australie envisagent de mettre en place des conditions applicables aux allégations sans acides gras trans, qui seraient les suivantes :

Conditions applicables aux allégations « sans acides gras trans » :

- l'aliment ne contient pas plus d'acides gras saturés que
 - 0,75 g par 100 ml d'un aliment liquide; ou
 - 1,5 g par 100 g d'un aliment solide; et
- l'aliment ne contient pas plus que 28 pour cent d'acides gras saturés comme proportion de la teneur totale en acides gras; et
- l'aliment ne contient pas d'acides gras trans détectables.

43. Singapour dispose d'une directive administrative qui autorise l'utilisation d'allégations sans acides gras trans.

Condition applicable à l'allégation « sans acides gras trans » :

- l'aliment ne doit pas contenir plus que 0,5 g d'acides gras trans par 100 g du produit.

44. Les États-Unis n'ont en ce moment que des dispositions portant les allégations de quantité. Un produit peut porter l'énoncé « 0 g de gras trans » s'il contient 0,5 g ou moins d'acides gras trans par portion. Les États-Unis sont en train d'évaluer s'il faut autoriser des allégations additionnelles portant sur la teneur en acides gras trans des aliments.

45. Trois autres pays membres ont dit être intéressés ou ne pas s'opposer à la poursuite des discussions sur l'ajout d'allégations concernant les acides gras trans. Au sujet des allégations « sans acides

gras trans », la Thaïlande a suggéré que soit exigé l'ajout d'un énoncé directionnel de l'OMS disant « que les personnes ne devraient pas consommer un niveau d'acides gras trans excédant 1% de leur apport énergétique ».

Allégation faible en acides gras trans

46. La Nouvelle-Zélande a indiqué que l'Australie et elle envisageaient d'autoriser une allégation « faible en acides gras saturés et en acides gras trans » que pour les deux acides gras ensemble et pas pour les acides gras trans seuls. Le projet de texte est le suivant :

Faible en acides gras saturés et en acides gras trans

L'aliment ne contient pas plus d'acides gras saturés et d'acides gras trans que :

- 0,75 g par 100 ml pour un aliment liquide; ou
- 1,5 g par 100 g

47. D'autres pays membres ont indiqué ne pas être favorables à un travail sur les allégations « faible en acides gras trans » parce qu'ils estimaient qu'elles induiraient les consommateurs en erreur.

48. L'UE a indiqué qu'elle ne jugeait pas nécessaire d'ajouter de nouvelles entrées mentionnant soit la teneur faible en acides gras trans soit l'absence de ces derniers et que les pays membres pourraient examiner de telles entrées au niveau national au besoin en raison de la composition des aliments chez eux ou de l'objectif de leurs messages de santé publique nationale. La Nouvelle-Zélande a également indiqué ne pas être favorable à un travail sur ce sujet.

Allégations comparatives relatives aux acides gras trans

49. Le Canada autorise les allégations relatives à la teneur réduite ou plus faible en acides gras trans.

Réduit en acides gras trans – cette allégation vise expressément les aliments qui ont été reformulés par rapport à leur version originelle (aliment de référence similaire)

- L'aliment présente, après transformation, formulation, reformulation ou autre modification, sans augmentation de la teneur en acides gras saturés, une diminution d'au moins 25 pour cent de sa valeur énergétique, selon le cas (a) par quantité de référence par rapport à l'aliment de référence similaire (b) par 100 g, à celle de 100 g d'un l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé.
- L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés dans la colonne 2 en regard du sujet « faible en acides gras saturés. »

Moins d'acides gras trans – cette allégation permet au fabricant de comparer un de ses produits à un autre produit similaire, mais pas forcément à leur formulation originelle.

- La teneur en acides gras trans de l'aliment est d'au moins 25 pour cent inférieur et sa teneur en acides gras saturés n'est pas supérieure, selon le cas (a) par quantité de référence, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire; ou (b) par 100 g, à celle de 100 g d'un aliment de référence du même groupe alimentaire si l'aliment est un repas préemballé.
- L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en acides gras saturés ».

50. L'UE n'a pas de dispositions portant spécifiquement sur les allégations comparatives relatives aux acides gras trans, mais une réduction de ces acides peut être alléguée si les conditions de « réduit en » ou « allégé en » sont respectées.

51. Le Japon a aussi indiqué qu'il dispose maintenant de directives pour l'étiquetage volontaire des acides gras trans, sans toutefois fournir de détails sur les conditions compositionnelles qui s'y rattachent.

52. La Nouvelle-Zélande a précisé que ce qu'elle et l'Australie proposent exigerait qu'un aliment contienne au moins 25 pour cent de moins d'acides gras trans et pas plus d'acides gras saturés que la même quantité de l'aliment de référence .

53. Les États-Unis sont en train d'évaluer s'il faudrait autoriser des allégations additionnelles sur la teneur en acides gras trans des aliments.

54. Un pays membre a indiqué qu'il n'était pas favorable aux allégations comparatives applicables aux acides gras trans parce qu'il estimait que cela induirait le consommateur en erreur.

Appui à la poursuite du travail sur les acides gras trans

55. Un observateur a rappelé qu'il n'y a pas eu de consensus à la 38^{ème} session pour entreprendre un nouveau travail sur des allégations d'absence d'acides gras trans, mais qu'il a été convenu de réexaminer la question à la lumière du résultat du travail des groupes de travail après la session (para 109 ALINORM 10/33/22). Le membre a aussi indiqué qu'en raison des différences régionales dans la consommation d'acides gras trans, il n'était pas favorable à l'établissement d'allégations sur l'absence d'acides gras trans dans les aliments. Il a aussi indiqué que si des allégations étaient établies, elles ne porteraient que sur les acides gras trans produits industriellement.

56. Les pays membres qui ont répondu au document de discussion distribué au groupe de travail électronique n'étaient pas tous favorables au lancement d'un travail sur les allégations relatives aux acides gras trans par le CCFL. Le non-appui est venu principalement de pays estimant que la consommation d'acides gras trans (huiles végétales partiellement hydrogénées) n'est pas un enjeu de santé publique chez eux ou que ces acides représentent moins de 1 pour cent de l'apport énergétique journalier de leur population moyenne. L'impression générale des pays non favorables était que la question des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs portant sur les acides gras trans devrait être laissée aux autorités nationales des pays où les aliments transformés ont une teneur plus élevée en acides gras trans ou qui estiment que ce sujet est un enjeu de santé publique. Un membre du groupe de travail électronique qui n'était pas opposé à la poursuite du travail sur ce sujet, a indiqué que la meilleure façon de le traiter serait peut-être par le recours à une note de bas de page semblable à celle proposée pour les éléments nutritifs qui sont toujours déclarés.

57. Les membres du groupe de travail électronique qui sont favorables à un travail sur les allégations relatives aux acides gras trans semblaient généralement être en faveur des allégations « sans acides gras trans » et éventuellement en faveur de l'affinement des conditions applicables aux allégations comparatives relatives aux acides gras trans. Les membres sont apparemment favorables à l'inclusion de conditions à l'appui d'allégations relatives aux acides gras trans qui limitent la teneur des acides gras trans et saturés dans les aliments faisant l'objet des allégations en raison des effets sur la maladie cardiovasculaire de ces deux acides gras.

58. À tout le moins, le comité souhaitera peut-être considérer l'ajout de conditions applicables aux allégations « réduit en acides gras saturés » et « faible en acides gras saturés » de sorte que les fabricants ne chercheront pas à remplacer les sources d'acides gras saturés par des sources d'acides gras trans. Si le comité souhaite poursuivre le travail sur ce sujet et sur les allégations relatives aux acides gras trans, le texte suivant est proposé comme point de départ à la discussion.

59. Allégations comparatives

Nouveau 6.4 Pour les allégations comparatives relatives aux acides gras saturés comme « réduit en » ou « plus faible en » ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, l'aliment devrait avoir une teneur en acides gras saturés réduite d'au moins 25 pour cent par rapport à l'aliment de référence sans augmentation de sa teneur en acides gras trans.

Nouveau 6.5 Pour les allégations comparatives relatives aux acides gras trans comme « réduit en » ou « plus faible en » ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, l'aliment devrait avoir une teneur en acides gras trans réduite d'au moins 25 pour cent par rapport à l'aliment de référence sans augmentation de sa teneur en acides gras saturés. L'aliment de référence ne devrait pas satisfaire aux conditions applicables à « faible en acides gras saturés ».

Les sections subséquentes devront être renumérotées.

Allégations « sans acides gras trans »

Texte proposé à l'étude aux fins d'ajout au Tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs*

Composant	Allégation	Conditions (au maximum)
Gras saturés	Faible	– 1,5 g d'acides gras saturés et d'acides gras trans par 100 g (solides)
		– 0,75 g d'acides gras saturés et d'acides gras trans par 100 ml (liquides)

		– et 10% d'énergie
	Sans	– 0,1 g par 100 g (solides) – 0,1 g par 100 ml (liquides) – et répond aux conditions applicables à sans acides gras trans énoncées dans ce tableau
Gras trans	Sans	– X g de gras trans par 100 g (solides) – Y g de gras trans par 100 ml (liquides) – et répond aux conditions applicables à faible en acides gras saturés énoncées dans ce tableau.

Questions concernant les allégations relatives aux acides gras trans et aux acides gras saturés

12. Les membres du groupe de travail physique estiment-ils qu'il serait bénéfique pour le comité d'envisager l'ajout de conditions concernant expressément les acides gras trans aux allégations autorisées pour les acides gras saturés dans les directives – tant pour les allégations comparatives que pour les allégations « sans » et « faible » (au-delà de la note de bas de page qui figure déjà dans le tableau des directives)? Dans l'affirmative, y a-t-il des suggestions de conditions que le CCFL et le CCNFSDU pourraient étudier?

13. Appuie-t-on l'idée que le groupe de travail physique propose au comité un nouveau travail visant à ajouter des allégations traitant expressément des acides gras trans?

14. Si la proposition d'un nouveau travail est soutenue, le texte proposé suffit-il pour constituer le point de départ des discussions ou y a-t-il d'autres éléments qui doivent également être pris en compte ou qui ne devraient pas être inclus?

Liste des membres du Groupe de travail électronique

ARGENTINE

Punto Focal - Contact Point
Codex Alimentarius - ARGENTINA
Dirección de Relaciones Agroalimentarias Internacionales
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Paseo Colón 922 Planta Baja Oficina 29 - Buenos Aires (C1063ACW)
Tél.: (+54 11) 4349-2549/2747
Adresse électronique : codex@minagri.gob.ar

BRÉSIL

Ms. Antonia Maria de Aquino
Manager of Special Products
National Health Surveillance Agency
Ministry of Health
SIA, Trecho 5, Área Especial 57
71.205-050 Brasília, BRAZIL
Tél.: +55 61 3462 5327
Télécopieur :+55 61 3462 5315
Adresse électronique : antonia.maria@anvisa.gov.br

Mr. Rodrigo Martins de Vargas
Specialist in Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
Ministry of Health
SIA, Trecho 5, Área Especial 57
71.205-050 Brasília, BRAZIL
Tél.: +55 61 3462 5333
Télécopieur: +55 61 3462 5315
Adresse électronique : rodrigo.vargas@anvisa.gov.br

CANADA

Ms. Charmaine Kuran
Senior Policy Advisor
Food Directorate, Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway (2203E)
Tunney's Pasture, Ottawa, ON K1A 0K9, CANADA
Tél.: +1-613-941-0074
Télécopieur: +1-613-941-6636
Adresse électronique: charmaine.kuran@hc-sc.gc.ca

COSTA RICA

Marcela Rojas Gómez
Secretaría Técnica del Codex en Costa Rica
Adresse électronique: infocodex@meic.go.cr
"Amanda Lasso Cruz" alasso@meic.go.cr
"Giannina Lavagni Bolanos" glavagni@meic.go.cr
"Rosario Rodriguez Rodriguez" rrodriguez@meic.go.cr

UNION EUROPÉENNE (ORGANISATION MEMBRE)

Ms. Helen Lee
Administrator
Health and Consumers Directorate-General
European Union
Office B232 8/48
B-1049 Brussels, BELGIUM
Tél.: +32 2 299 86 68
Adresse électronique: helen.lee@ec.europa.eu

FRANCE

Mme. Sophie DUSSOURS
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
Bureau C3, télédéc 051
59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tél : + 33 1 44 87 16 03
Télécopieur : + 33 1 53 18 99 18
Courriel : sophie.dussours@dgccrf.finances.gouv.fr
With a copy to the Codex contact Point : sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr

INDE

Mr. Anil Mehta
Deputy Director,
Food Safety and Standards Authority of India
(Ministry of Health & Family Welfare)
3rd Floor, FDA Bhawan, Kotla Road,
New Delhi-110002
Tél.: 91-011-23220997
Adresse électronique: anilmehta@fssai.gov.in
National Codex Contact Point of India codex-india@nb.nic.in

IRAN

Mr.Kianfar Farhangjavid
Head of national codex committee of CCFL in Iran
Tél ;+9821 88654059,
Télécopieur: +989121899421
Adresse électronique: kianfarfdj@mpaco.org

Mr. Mohamad Nahavandi
Member of national codex committee of CCFL in Iran
Tél;+9821 88654059,
Télécopieur.: +98912 3333799
Adresse électronique: note@digest.nu

JAPON

Mr. Yuichiro Ejima
Deputy Director, Food Labeling Division
Consumer Affairs Agency
2-11-1 Nagata-cyo, Chiyoda-ward
Tokyo 100-6105, JAPAN
Tél.: +81 3 3507 9221
Télécopieur: +81 3 3507 9292
Adresse électronique: g.foodlabeling@caa.go.jp

Ms Megumi HAGA
Food Labeling Division,
Consumer Affairs Agency
Japan
Téléphone: +81 3 3507 9220
Adresse électronique: g.foodlabeling@caa.go.jp

MEXIQUE

Ms. Carla Resendis Caraza
Adresse électronique: dni.mexico@economia.gob.mx;
codexmex@economia.gob.mx;
codexmex1@economia@gob.mx

MOROCCO

Dr. Ouazzani Sanae
Division de la réglementation et de la normalisation
Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA)
Rue Hadj Ahmed Cherkaoui-Agdal
Rabat MAROC
Tél : +212.5.37.67.66.19 ou +210.6.60.89.64.90
Télécopieur : +212.53.76.82.049
Adresse électronique : ouizzanesanae@yahoo.fr ou ouazzani_sanae@gmail.com

NOUVELLE-ZÉLANDE

Ms. Jenny Reid
Deputy Director
New Zealand Food Safety Authority
P.O. Box 2835
Wellington 6012, NEW ZEALAND
Tél.: +64 4 894 2582
Télécopieur: +64 4 894 2530
Adresse électronique: jenny.reid@nzfsa.govt.nz

NORVÈGE

Ms. Nina Lødrup
Senior Adviser, Section for Consumer Affairs
The Norwegian Food Safety Authority
P.O. 383
N-2381 Brumunddal, NORWAY
Tél.: +47 23 21 67 86
Télécopieur: +47 23 21 68 01
Adresse électronique: nina.lodrup@mattilsynet.no

SINGAPOUR

Mr. Sean WONG
Senior Executive Manager (Regulatory Programmes),
Regulatory Administration Department
Agri-Food & Veterinary Authority
Tél 6325 7829
Télécopieur 6220 6068
Adresse électronique: sean.WONG@ava.gov.sg

SUÈDE

Ms. Lena Bjorck
National Food Administration
Box 662, SE-751 Uppsala
SWEDEN
Tél.: +46 18 17 14 86
Adresse électronique: lena.bjorck@slv.se

THAÏLANDE

Ms. Ing-orn Panyakit
Senior Standards Officer
Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Phaholyothin Road, Chatujak
Bangkok 10900 THAILAND
Tél.: +662 561 2277, ext. 1424
Télécopieur: +662 561 3373
Adresse électronique: ingorn@acfs.go.th

ROYAUME-UNI

Ranulf Barman
Nutrition Labelling Policy Officer, Obesity Team
7th Floor, South Wing, Wellington House
133-155 Waterloo Road, London SE1 8UG
Télécopieur: 0207 972 3233
Adresse électronique: ranulf.barman@dh.gsi.gov.uk

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Dr. Barbara O. Schneeman
Director, Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
Harvey W. Wiley Building, Room 4C-096
College Park, MD 20740, U.S.A.
Tél.: +1-301-436-2373
Télécopieur: +1-301-436-2639
Adresse électronique: barbara.schneeman@fda.hhs.gov

ORGANISATION NON GOUVERNEMENTALE INTERNATIONALE

CONFÉDÉRATION DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DE L'UE

Dirk JACOBS - Manager Consumer Information, Diet and Health
Confederation of the Food and Drink Industries of the EU
Tél: +32 2 5081026
Télécopieur: +32 2 5081021
Adresse électronique: d.jacobs@ciaa.eu

COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE (CEFS)

Ms. Camille Perrin
Scientific & Regulatory Affairs Manager
CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)
182 avenue de Tervuren
1150 Brussels, BELGIUM
Tél.: +32 2 762 07 60
Télécopieur: +32 2 771 00 26
Adresse électronique: camille.perrin@cefs.org

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Ms. Sarah D. Ohlhorst
Research Scientist
Institute of Food Technologists
1025 Connecticut Avenue NW, Suite 503
Washington, DC 20036
Tél.: +1-202-330-4976
Adresse électronique: sohlhorst@ift.org

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Ms. Helen Falco
Advisor
International Council of Beverages Associations
c/o American Beverage Association
1101 Sixteenth Street NW
Washington, DC 20036, U.S.A.
Tél.: +1-404-676-4344
Adresse électronique: hfalco@na.ko.com

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE (FIL)

Ms. Sandra Tuijelaars

Nutrition Officer

International Dairy Federation (IDF)

Bld. A Reyers 80

1030 Brussels, BELGIUM

Tél.: +32 2 706 86 50

Télécopieur: +32 2 733 04 13

Adresse électronique: stuijelaars@fil-idf.org

WORLD SUGAR RESEARCH ORGANISATION (WSRO)

Dr. Richard Cottrell

(Head of Delegation)

Director-General

World Sugar Research Organisation

70 Collingwood House, Dolphin Square

London SW1V 3LX, UNITED KINGDOM

Tél.: +44 (0) 20 7821 6800

Télécopieur : +44 (0) 20 7834 4137

Adresse électronique: rcottrell@wsro.org

Annexe II – Document de projet (Source : Annexe V, ALINORM 10/33/22)**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION EN VUE DE L'ÉTABLISSEMENT D'ALLÉGATIONS RELATIVES AUX SUCRES,
AU SEL/SODIUM ET AUX ACIDES GRAS TRANS****Objectif et champ d'application de la révision proposée de la Norme**

Le travail proposé a pour objectif l'ajout au Tableau des conditions relatives à la teneur en éléments nutritifs des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997) de nouvelles allégations qui concernent les sucres, le sel/sodium et les acides gras trans.

Sa pertinence et son actualité

Conformément à la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé de l'Organisation mondiale de la Santé (GS DPAH), les maladies non transmissibles contribuent en large mesure à la mortalité de la population et à la charge de la maladie globale. Les régimes alimentaires riches en acides gras, sucres et sel sont associés à un risque accru de maladies non transmissibles.

À la 37^{ème} session du CCFL, un groupe de travail électronique a été créé afin de préparer un document de discussion sur les moyens visant à établir le libellé de l'étiquetage par rapport aux ingrédients mentionnés dans la Stratégie mondiale, y compris les sucres et le sel/sodium ajoutés. La discussion des mesures préconisées dans ce document à la 38^{ème} session a permis de s'entendre autour de la proposition d'un nouveau travail sur les allégations relatives au non-ajout de sucres et/ou de sel/sodium et les allégations comparatives explicites relatives aux sucres et/ou au sel/sodium. Le document de discussion CX/FL 10/38/9 comprend le texte proposé relativement à ces types d'allégations.

De plus, dans les questions soumises à la 38^{ème} session du CCFL, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a demandé également au CCFL de définir les allégations relatives au sel/sodium, aux acides gras trans et aux sucres pour lesquels il convient d'établir des conditions et de fournir également des renseignements supplémentaires sur les types d'allégations pour lesquelles le CCFL souhaite que le CCNFSDU établisse des critères, l'objet de ces allégations et les priorités du CCFL en vue de l'élaboration des critères concernant lesdites allégations.

Principales questions à traiter

Il est proposé que les nouveaux ajouts au Tableau des conditions relatives à la teneur en éléments nutritifs dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997) soient introduits pour le non-ajout de sucres et de sel/sodium et que des conditions additionnelles d'emploi soient établies pour les allégations comparatives relatives à la teneur en sucres et en sel/sodium.

En outre, le titre du Tableau des conditions sera révisé et l'on se penchera sur l'ajout d'allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs portant sur les acides gras trans.

Évaluation en regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

La proposition est conforme aux critères établis, comme suit :

La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenir compte des besoins identifiés des pays en développement : Les allégations proposées doivent aider les consommateurs à faire des choix alimentaires éclairés confortant la sélection d'un régime santé général. En outre, l'établissement de conditions concernant les allégations place l'industrie alimentaire sur un terrain égal en déterminant des critères uniformes pour l'emploi des allégations qui à la 38^{ème} session constituaient un enjeu pour les pays en développement.

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Ce travail tire sa pertinence de l'objectif premier du Plan stratégique du Codex 2008-2013 – promouvoir des cadres réglementaires cohérents. Il vise à réviser et à élaborer des normes du Codex et les textes

apparentés en matière d'étiquetage des denrées alimentaires et de nutrition en tenant compte des développements scientifiques et technologiques et de la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé de l'OMS, afin de s'assurer : qu'ils privilégient une approche horizontale et le besoin de valoriser l'inclusivité, de se pencher sur les questions en matière d'étiquetage alimentaire et de nutrition en veillant à ne pas être directifs à l'excès et en évitant d'imposer des restrictions commerciales sans nécessité, et ce, dans le respect des principaux objectifs de la CAC et au vu des répercussions techniques et économiques pour tous les membres ainsi que des besoins spéciaux des pays en développement, y compris les infrastructures, les ressources et les capacités techniques et juridiques.

Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La proposition vise à amender les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*. Elle n'a aucune autre incidence sur les autres documents du Codex en vigueur.

Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

L'élaboration de ces allégations et de leurs conditions fera appel à l'expertise du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime qui les examinera.

Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées

Aucun besoin n'a été déterminé.

Le calendrier proposé

Il est proposé que le travail débute par une circulaire diffusée intersessions en 2010 fixant une date pour l'adoption à l'étape 5 en 2012 et l'adoption par la Commission en 2014.