

commission du codex alimentarius

F

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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 10 de l'ordre du jour

CX/NFSDU 06/28/11

Octobre 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME 28^{ème} session

Chiang Mai, Thaïlande, 30 octobre - 3 novembre 2006

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR LA MODIFICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX DU CODEX RÉGISSANT L'ADJONCTION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS (CAC/GL 09-1987)

Comité : Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

Préparé par : Canada

Date : 25 septembre 2006

1. OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DES NOUVEAUX TRAVAUX PROPOSÉS

Les Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987) fournissent des éléments d'orientation pour la maintenance ou l'amélioration de la qualité nutritionnelle globale des aliments par l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux fins d'enrichissement, de restitution et d'équivalence nutritionnelle. Les Principes visent également l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments spéciaux afin d'assurer une teneur appropriée et suffisante en éléments nutritifs. Les Principes visent à éviter l'adjonction arbitraire d'éléments nutritifs essentiels aux aliments et, partant, à réduire les risques qui découlent pour la santé de l'ingestion excessive desdits éléments, ou encore de carences ou d'apports déséquilibrés.

Depuis l'introduction des Principes généraux en 1987 et les amendements ultérieurs en 1989 et 1991, il y a eu plusieurs changements dans les approches pour contrôler l'adjonction de vitamines et de sels minéraux aux aliments et dans les technologies pour parvenir à l'adjonction ou à l'augmentation de la teneur des aliments en vitamines et sels minéraux, ainsi qu'un intérêt croissant pour les substances bioactives qui ne sont pas des éléments nutritifs, ce qui suggère qu'une révision des Principes généraux peut être opportune.

1. Des méthodes non traditionnelles sont maintenant employées pour l'adjonction de vitamines et

de sels minéraux aux aliments. Les moyens traditionnels utilisés pour ajouter des éléments nutritifs essentiels aux aliments consistent en l'adjonction directe de ces substances à l'aliment ; voilà de quoi traitent les Principes dans leur forme actuelle. Récemment, cependant, l'augmentation et l'amélioration des éléments nutritifs essentiels dans les aliments d'origine végétale ou animale a été également obtenue par modification génétique de l'organisme animal ou végétal qui est la source de l'aliment (p. ex. la production de bêta-carotène dans le riz ; des changements dans la composition du produit végétal par la modification du milieu de croissance) ou par des modifications de la composition du fourrage pour bétail qui se traduisent par des produits animaux améliorés du point de vue nutritionnel (p. ex. œufs ou produits laitiers plus riches en éléments nutritifs). Des considérations semblables sont appropriées, peu importe les moyens utilisés, pour augmenter la quantité d'éléments nutritifs essentiels dans les aliments. Les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments devraient en général s'appliquer autant à l'augmentation ou à l'amélioration des éléments nutritifs essentiels dans les aliments par des moyens non traditionnels que par des moyens traditionnels, ce qui serait valable pour plusieurs principes de base contenus dans les Principes généraux. Il ne ressort pas clairement de la rédaction des Principes généraux actuels s'ils excluent l'adjonction non traditionnelle ou indirecte d'éléments nutritifs essentiels aux aliments.

2. Plusieurs organismes ont sanctionné l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels pour d'autres raisons que celles énumérées dans les Principes généraux, par exemple l'adjonction "facultative" pour offrir aux consommateurs un plus grand choix d'aliments enrichis en vitamines et sels minéraux. Les raisons d'ajouter des éléments nutritifs essentiels aux aliments devraient-elles être élargies afin d'inclure l'enrichissement facultatif qui ne répond pas aux critères pour l'enrichissement, la restitution, l'équivalence nutritionnelle ou les aliments spéciaux et qui ne maintient ou améliore pas en soi la qualité nutritionnelle globale des aliments ? L'intention des Principes généraux d'"éviter l'adjonction arbitraire d'éléments nutritifs essentiels aux aliments et, partant, réduire les risques qui découlent pour la santé de l'ingestion excessive de ces éléments, ou encore de carences ou d'apports déséquilibrés" serait également applicable à cet égard, mais nécessiterait d'autres moyens, tels que l'application d'apports maximaux tolérables.
3. Il y a un intérêt pour l'adjonction aux aliments de substances bioactives qui ne sont pas des éléments nutritifs essentiels. De telles substances bioactives incluent des substances qui se trouvent soit dans le métabolisme normal (p. ex. les intermédiaires métaboliques et les produits du métabolisme intermédiaire), soit qui ont par ailleurs un effet direct et mesurable sur une fonction de l'organisme (p. ex. les phytostérols, les phyto-œstrogènes et les salicylates). Les substances bioactives peuvent être ajoutées directement aux aliments ou modifiées dans les aliments en ce qui concerne leur quantité et/ou biodisponibilité par d'autres moyens (p. ex. la modification génétique). Plusieurs de ces principes régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments pourraient être appliqués à d'autres substances bioactives. Cependant, en ce qui concerne l'adjonction de substances bioactives, les Principes généraux devraient également traiter de leur sécurité sanitaire et de la nécessité de démontrer scientifiquement leur but nutritionnel ou autre but de santé dans l'aliment.

2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

Les travaux sont conformes au mandat du CCNFSDU qui comprend les aspects suivants :

- (a) étudier les problèmes nutritionnels spécifiques que lui soumet la Commission et conseiller celle-ci sur les questions générales relatives à la nutrition ;
- (b) élaborer des dispositions générales relatives aux aspects nutritionnels de tous les aliments.

Les travaux sont opportuns étant donné que l'amélioration nutritionnelle des aliments par des moyens autres que l'adjonction traditionnelle directe d'éléments nutritifs aux aliments est un domaine qui évolue rapidement et qui peut avoir un impact considérable sur les profils nutritionnels des aliments traditionnels et l'ingestion d'éléments nutritifs essentiels par les consommateurs. L'adjonction d'éléments nutritifs essentiels à des fins autres que l'enrichissement, la restitution, l'équivalence nutritionnelle ou les aliments spéciaux a été approuvée par un grand nombre d'organismes.

L'adjonction de substances bioactives qui ne sont pas des éléments nutritifs essentiels pour les aliments est également un domaine qui évolue rapidement.

Il est essentiel que les consommateurs soient protégés des risques pour la santé dus à des excès ou déséquilibres nutritionnels qui peuvent résulter d'une augmentation ou amélioration des éléments nutritifs essentiels dans les aliments par la modification génétique de l'organisme animal ou végétal qui est la source de l'aliment ou par une modification de la composition du fourrage pour bétail.

L'adjonction d'un élément nutritif essentiel à un aliment pour quelque raison que ce soit doit tenir compte de tous les risques afférents pour la santé. L'adjonction de substances bioactives doit également être régie par des principes qui visent la protection des consommateurs contre l'adjonction arbitraire de substances peu sûres ou en quantités supérieures à celles nécessaires à leur fonction.

Les travaux sont également opportuns eu égard aux travaux en cours du Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies sur l'Annexe proposée sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné modifiées à des fins nutritionnelles ou de santé.

Il faut noter que le Projet de plan d'action pour la mise en œuvre de la stratégie mondiale de l'OMS sur l'alimentation, l'activité physique et la santé (CL 2006/44-CAC, septembre 2006) souligne le rôle du CCNFSDU dans la fourniture de conseils sur l'emploi de principes nutritionnels fondés dans la production, le traitement et la composition d'aliments sur la base des objectifs nutritionnels pour la population de la Consultation d'experts de 2002.

3. LES PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

Les travaux impliqueraient une révision des Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments pour prendre en considération l'utilisation de moyens non traditionnels pour l'augmentation et l'amélioration d'éléments nutritifs essentiels dans les aliments, l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments à des fins autres que celles stipulées dans les Principes généraux actuels, notamment la question de la protection contre des excès, déficits et déséquilibres, et l'application des Principes généraux aux substances bioactives autres que les éléments nutritifs essentiels.

4. UNE EVALUATION AU REGARD DES CRITERES REGISSANT L'ETABLISSEMENT DES PRIORITES DES TRAVAUX

Les nouveaux travaux proposés aideraient les gouvernements à protéger les consommateurs de risques pour la santé dus à l'amélioration ou augmentation arbitraire de ces éléments nutritifs dans les aliments par des méthodes non traditionnelles telles que la modification génétique d'organismes végétaux ou animaux qui sont la source de l'aliment ou par des modifications de la composition du fourrage pour bétail. Ils aideraient les gouvernements également dans l'élaboration de politiques visant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments à des fins autres que la maintenance et l'amélioration de la qualité nutritionnelle globale des aliments ainsi que l'adjonction de substances bioactives aux aliments.

Les nouveaux travaux réduiraient également les obstacles au commerce international en fournissant des orientations claires sur les aspects à prendre en compte en traitant les sujets ci-dessus.

5. LA PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATEGIQUES DU CODEX

Les nouveaux travaux proposés s'inscrivent dans le droit fil de la vision stratégique exposée dans le Cadre stratégique 2003-2007 de la Commission du Codex Alimentarius. Ils contribueraient à l'objectif 1 - Mettre en place un cadre réglementaire cohérent ; l'objectif 2 - Favoriser l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques ; l'objectif 4 - Accroître la capacité de réagir efficacement et rapidement aux nouvelles questions, préoccupations et tendances qui apparaissent dans le secteur de l'alimentation ; l'objectif 6 - Promouvoir l'application la plus vaste possible des normes du Codex.

6. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX

Les Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments peuvent être pris en considération par d'autres comités du Codex dans l'élaboration de directives et de normes. Les nouveaux travaux complèteraient les travaux du Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies sur l'Annexe sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné modifiées à des fins nutritionnelles ou de santé. La proposition du Groupe de travail électronique concernant l'Annexe qui doit être examinée à la 6^e session du Groupe spécial recommande de suivre des "textes" d'orientation du CCNFSDU lors de l'évaluation de la sécurité sanitaire d'une plante à ADN recombiné modifiée à des fins nutritionnelles ou de santé. La révision des Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments renforcerait cette orientation. Une communication permanente entre ce Comité et le Groupe spécial pendant que ces deux initiatives progressent est essentielle pour assurer la cohérence.

7. L'IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN ET LA DISPONIBILITE D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Non prévu.

8. L'IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES A UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTERIEURES, AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ETRE PROGRAMMEES

Non prévu.

9. LE CALENDRIER PROPOSE POUR LA REALISATION DE CES NOUVEAUX TRAVAUX, Y COMPRIS LA DATE DE DEBUT, LA DATE PROPOSEE POUR L'ADOPTION A L'ETAPE 5, ET LA DATE PROPOSEE POUR L'ADOPTION PAR LA COMMISSION ; LE DELAI D'ELABORATION NE DEVRAIT PAS NORMALEMENT DEPASSER CINQ ANS

Soumis à approbation, les nouveaux travaux pourraient commencer à la suite de la 30^e session de la Commission du Codex Alimentarius (2007). Les modifications proposées aux Principes généraux pour l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments pourraient être distribuées pour observations par les gouvernements à l'étape 3 en 2008 après la 29^e session du CCNFSDU (2007). Il est escompté que la 30^e ou 31^e Session du CCNFSDU (2008 ; 2009) pourrait avancer le document à l'étape 5 et que la 32^e ou 33^e Session du CCNFSDU (2010 ; 2011) pourrait avancer le document à l'étape 8. Par conséquent, quatre à cinq ans seraient nécessaires pour mener à bien ces travaux.