

# 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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 8 de l'ordre du jour

CX/NFSDU 08/30/8

Octobre 2008

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME

30ème session

Le Cap, Afrique du Sud, 3 - 7 novembre 2008

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

Préparé par le Canada

Les *Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CAC/GL 09-1987) (*Principes*) fournissent des éléments d'orientation pour le maintien 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* entendent éviter l'adjonction arbitraire d'éléments nutritifs essentiels aux aliments et, partant, 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* en 1987 et les modifications subséquentes en 1989 et en 1991, la compréhension du rôle que jouent les éléments nutritifs présents dans les aliments dans la santé et la réduction du risque de maladie s'est grandement améliorée. L'évolution des modes de vie et des habitudes alimentaires a également suscité un intérêt croissant de l'industrie alimentaire, visant à fournir aux consommateurs une sélection plus étendue d'aliments enrichis. Par ailleurs, les technologies permettant l'adjonction ou l'augmentation de la teneur des aliments en éléments nutritifs essentiels ont fait l'objet de plusieurs changements.

Il est important de souligner que plusieurs organismes ont sanctionné l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels pour d'autres raisons que celles énumérées dans les *Principes*, par exemple l'enrichissement "facultatif" d'aliments pour offrir aux consommateurs un plus grand choix d'aliments enrichis en vitamines et sels minéraux. Certains d'entre eux indiquent que les restrictions dans ce domaine ne devraient être justifiées que par des raisons de sécurité et par la possibilité d'induire les consommateurs en erreur. Les *Principes* ne permettent donc plus de traiter toutes les situations dans lesquelles des éléments nutritifs essentiels sont ajoutés aux aliments; les changements évoqués ci-dessus suggèrent qu'une révision des *Principes* pourrait être opportune, en particulier en ce qui concerne le réexamen des principes de base régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments.

Dans le cadre de la révision des *Principes*, il sera par ailleurs primordial de veiller à ce qu'ils s'appliquent en général à l'augmentation ou à l'amélioration des éléments nutritifs essentiels dans les aliments autant par des moyens non traditionnels (méthodes indirectes) que par des moyens traditionnels (adjonction directe), étant donné que des considérations similaires sont appropriées indépendamment des moyens utilisés pour accroître la teneur en nutriments essentiels d'un aliment.

### **Enrichissement facultatif**

L'enrichissement facultatif se réfère à l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels, à l'appréciation du fabricant de l'aliment, pour d'autres raisons que celles actuellement énumérées dans les *Principes*. Des inquiétudes ont été soulevées concernant le fait que les *Principes* seraient trop restrictifs, qu'ils limiteraient le développement des nouveaux produits et qu'ils induiraient des obstacles au commerce injustifiés au regard de la sécurité.

L'enrichissement facultatif permettrait de manière générale de fournir aux consommateurs un plus vaste éventail de produits et une plus grande variété d'aliments à vitamines et sels minéraux ajoutés. Les consommateurs pourraient choisir plus souvent des aliments enrichis en vitamines et sels minéraux et augmenter les quantités de vitamines et de sels minéraux dans leur alimentation. Cela ne sera bénéfique à leur santé que si les apports de nutriments ajoutés sont pertinents. Suite à un changement en termes de situation socio-économique, de mode de vie et d'habitudes alimentaires, il se peut que certains segments de la population risquent davantage de ne pas atteindre les apports recommandés pour certains éléments nutritifs essentiels. En outre, certaines personnes allèguent qu'un état de santé optimal peut être lié à des quantités de vitamines et de minéraux plus élevées que celles recommandées afin d'éviter toute insuffisance et tout apport inapproprié.

Plusieurs organismes ont sanctionné la pratique de l'enrichissement facultatif ces dernières années. Ils considèrent que les seules restrictions dans ce domaine ne devraient être justifiées que par des raisons de sécurité sanitaire et par la possibilité d'induire les consommateurs en erreur, c'est-à-dire qu'aucune logique nutritionnelle, telle que des objectifs de santé publique ou un usage diététique particulier voire l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments et de l'alimentation ne seraient nécessaires.

Pour préserver l'objectif des *Principes*, une approche basée sur les risques serait nécessaire pour déterminer les paramètres à envisager et à introduire aux fins de l'enrichissement facultatif de manière à réduire les risques pour la santé liés à une ingestion excessive ou des apports déséquilibrés en éléments nutritifs dans le régime alimentaire, susceptibles de découler de l'adjonction arbitraire d'éléments nutritifs essentiels, par exemple en ce qui concerne les aliments pouvant être enrichis, les nutriments pouvant être ajoutés et les niveaux maximums autorisés pour les nutriments. Il existe plusieurs modèles d'application d'une approche basée sur les risques à cet égard [Flynn et al., 2003 ; Santé Canada, 2005 ; Commission européenne, 2006 ; Rasmussen et al., 2006 ; Kloosterman et al., 2007].

### ***Aliments soumis à l'enrichissement facultatif***

Il convient de se demander s'il faut interdire l'enrichissement facultatif de certains types d'aliment et, dans ce cas, lesquels (notamment les boissons dépassant une certaine teneur en alcool, les aliments considérés comme présentant une valeur nutritionnelle négligeable, les aliments dépassant un certain niveau d'éléments nutritifs / constituants causant une hausse des risques, tels que le sodium, les graisses saturées et trans ainsi que le sucre.). Il faudrait en outre déterminer si les aliments de base doivent être exclus en raison de leur omniprésence dans l'approvisionnement alimentaire et de la possibilité que leur enrichissement facultatif puisse entraîner des apports élevés associés au risque d'effets adverses pour la santé. Il sera nécessaire de mettre en balance ce qui vient d'être dit avec le risque de pertes d'opportunités de toucher des groupes cibles spécifiques - par exemple un aliment communément consommé par les membres d'un groupe de sous-population - qui pourraient bénéficier de l'enrichissement d'un aliment plus acceptable pour eux.

***Éléments nutritifs essentiels autorisés à des fins d'enrichissement facultatif: établir des niveaux d'adjonction minimum et maximum***

Une approche basée sur les risques tiendrait compte de toutes les sources d'exposition, y compris les apports provenant des compléments, et les apports maximaux tolérables (AMT), lorsqu'ils ont été déterminés. Une telle approche permettrait de mieux recommander les éléments nutritifs essentiels autorisés à des fins d'enrichissement facultatif et d'établir des niveaux d'adjonction maximum et minimum.

Les aspects qu'il conviendra d'examiner pour établir des niveaux maximums d'adjonction dans l'enrichissement facultatif incluent les facteurs qui devraient être pris en compte lorsqu'il n'existe encore aucune valeur fixée scientifiquement pour l'apport maximal tolérable lié cet élément nutritif, et le fait qu'il existe ou non une nécessité d'établir des niveaux maximums pour les éléments nutritifs lorsque le risque d'effets adverses, même à des niveaux d'apport élevés, semble être extrêmement faible ou inexistant selon les données disponibles.

Pour mettre en place des niveaux d'adjonction minimums, il est nécessaire de réfléchir aux moyens à utiliser pour éviter d'induire en erreur les consommateurs en ce qui concerne la qualité nutritionnelle de l'aliment enrichi - autrement dit, le niveau minimal d'adjonction doit être lié dans une large mesure au nutriment ajouté. Par exemple, faut-il que le niveau minimum soit le même que la quantité devant être constatée pour une allégation et/ou la déclaration de l'élément nutritif sur l'étiquetage nutritionnel? Quels autres critères pourraient être pris en compte?

**Méthodes non traditionnelles ou adjonction indirecte d'éléments nutritifs essentiels aux aliments**

Une adjonction directe d'éléments nutritifs essentiels à un aliment à l'étape de la transformation de l'aliment est le moyen traditionnellement utilisé pour enrichir les aliments. Néanmoins, ces derniers temps, de plus en plus de méthodes non-traditionnelles ou d'adjonction indirecte (ce que certains appellent le "bio-enrichissement") pour les éléments nutritifs essentiels sont utilisées à un niveau antérieur de la production alimentaire. L'adjonction indirecte peut être réalisée sous plusieurs formes, dont les suivantes : modification de l'organisme végétal ou animal qui est la source de l'aliment (par exemple enrichissement de la teneur du riz en bêta-carotène) et autres approches visant à modifier la composition de l'aliment lors de la production alimentaire (par exemple en modifiant le milieu de croissance ou l'engrais utilisé pour les plantes ou de la nourriture des animaux producteurs de denrées alimentaires pour augmenter la teneur en vitamines, en sels minéraux et autres éléments nutritifs essentiels tels que les acides gras).

Les nouvelles méthodes non traditionnelles d'enrichissement permettent d'ajouter indirectement des éléments nutritifs à certains types d'aliments qui ne peuvent pas facilement être soumis à des méthodes d'enrichissement traditionnelles, comme les fruits et légumes frais, les œufs, les noix, la viande fraîche, le poisson et la volaille. Certains pouvoirs publics ont interdit l'adjonction directe d'éléments nutritifs à ces types d'aliments car ils constituent déjà de bonnes sources d'un ou plusieurs éléments nutritifs présents de manière naturelle. Par ailleurs, il conviendrait de se demander si certains consommateurs jugent certains types d'aliments inappropriés pour un bio-enrichissement et si cela peut dépendre de l'élément nutritif ajouté.

Les *Principes* doivent souligner qu'ils doivent être appliqués à l'adjonction non traditionnelle ou indirecte d'éléments nutritifs essentiels en examinant la nécessité de restrictions supplémentaires éventuelles pour ce type d'enrichissement en éléments nutritifs, par ex. certains types d'aliments.

**Résumé**

Le présent document de travail identifie les raisons motivant une révision des *Principes du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* et soulève plusieurs problèmes et questions à prendre en compte lors de la modification et/ou de la clarification des *Principes*. Plusieurs objectifs seraient étudiés lors de la révision de ces *Principes*. Tout en reconnaissant la nécessité d'un choix d'aliments plus vaste pour les consommateurs, d'une plus grande flexibilité pour l'industrie, et de supprimer certains obstacles au commerce, il est tout aussi important d'éviter les adjonctions arbitraires d'éléments nutritifs essentiels aux aliments pour des raisons de protection de la santé, et de garantir que les consommateurs ne sont pas induits en erreur au niveau de la qualité nutritionnelle des aliments auxquels sont ajoutés des éléments nutritifs.

En résumé, 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. Le principes généraux révisés régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments qui traitent des questions pertinentes actuelles seront conformes au plan d'action.

## **Bibliographie**

Commission européenne. Direction générale Santé et protection des consommateurs (2006). *Discussion Paper on the setting of maximum and minimum amounts for vitamins and minerals in foodstuffs*.

Finley JW, Sigrid-Keck A, Robbins RJ, Hintze KJ. (2005). Selenium enrichment of broccoli: Interactions between selenium and secondary plant compounds. *J Nutr* 135: 1236-1238.

Flynn A, Moreiras O, Stehle P, Fletcher RJ, Miller DJG, Rolland V. (2003). Vitamins and minerals: A model for safe addition to foods. *Eur J Nutr* 42: 118-130.

Santé Canada. (2005). *Adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments – Politique et plans de mise en œuvre proposés par Santé Canada*.

Kloosterman J, Fransen HP, de Stoppelaar J, Verhagen H, Rompelberg C. (2007). Safe addition of vitamins and minerals to foods: Setting maximum levels for fortification in the Netherlands. *Eur J Nutr* 46:220-229.

Rasmussen SE, Andersen NL, Dragsted LO, Larsen JC. (2006). A safe strategy for addition of vitamins and minerals to foods. *Eur J Nutr* 45:123-135.

## DOCUMENT DE PROJET

### Proposition de nouveaux travaux pour la modification des Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (CAC/GL 09-1987)

#### **1. OBJET ET PORTÉE DE LA NOUVELLE ACTIVITÉ PROPOSÉE**

Les *Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CAC/GL 09-1987) (*Principes*) fournissent des éléments d'orientation pour le maintien 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* entendent éviter l'adjonction arbitraire d'éléments nutritifs essentiels aux aliments et, partant, 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* en 1987 et leurs amendements ultérieurs en 1989 et 1991, les approches ont fait l'objet de plusieurs changements afin de contrôler l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments. Les technologies ont elles aussi été modifiées afin de parvenir à ajouter ou à augmenter la teneur des aliments en éléments nutritifs essentiels, ce qui suggère qu'une révision des *Principes* peut être opportune.

Il est essentiel de noter que plusieurs organismes ont sanctionné l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels pour d'autres raisons que celles énumérées dans les *Principes*, par exemple l'adjonction facultative de vitamines et sels minéraux afin d'offrir aux consommateurs un plus grand choix d'aliments enrichis en vitamines et sels minéraux. Les *Principes* ne permettent donc plus de traiter toutes les cas d'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments.

Les nouvelles raisons d'ajouter des éléments nutritifs étant désormais sanctionnées dans bon nombre de pays, les *Principes* doivent être élargis 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 n'améliore pas en soi la qualité nutritionnelle globale des aliments. Les Principes généraux visent à éviter l'adjonction arbitraire d'éléments nutritifs essentiels aux aliments et, partant, à réduire les risques pour la santé de l'ingestion excessive desdits 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.

Dans le cadre de la révision des *Principes*, il sera par ailleurs primordial de veiller à ce qu'ils s'appliquent en général à l'augmentation ou à l'amélioration des éléments nutritifs essentiels dans les aliments autant par des moyens non traditionnels que par des moyens traditionnels, étant donné que des considérations similaires sont appropriées indépendamment des moyens utilisés pour accroître la teneur en nutriments essentiels d'un aliment. Les moyens traditionnels employés pour ajouter des éléments nutritifs essentiels aux aliments consistent en l'adjonction directe de ces substances à l'aliment. Actuellement, cependant, l'augmentation ou l'amélioration des éléments nutritifs essentiels dans les aliments d'origine végétale ou animale est également obtenue par des méthodes non traditionnelles telles qu'une modification 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).

#### **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 puisque 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'amélioration nutritionnelle des aliments par des moyens autres que l'adjonction traditionnelle directe d'éléments nutritifs aux aliments est un domaine qui évolue rapidement. Les deux méthodes peuvent avoir un impact considérable sur les profils nutritionnels des aliments traditionnels et l'ingestion d'éléments nutritifs essentiels par les consommateurs.

Il est essentiel que les consommateurs soient protégés des risques pour la santé dus à des excès ou déséquilibres nutritionnels. 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.

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'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments à des fins autres que celles stipulées dans les *Principes* actuels ainsi que l'utilisation de moyens non traditionnels pour l'augmentation et l'amélioration d'éléments nutritifs essentiels dans les aliments, notamment la question de la protection contre des excès, déficits et déséquilibres.

### **4. UNE ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX**

Les nouveaux travaux proposés aideraient les gouvernements dans l'élaboration de politiques visant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments à des fins autres que le maintien et l'amélioration de la qualité nutritionnelle globale des aliments. Ils permettraient par ailleurs aux gouvernements de 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 d'organismes végétaux ou animaux qui sont la source de l'aliment ou par des modifications de la composition du fourrage pour bétail.

Les nouveaux travaux réduiraient en outre 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 STRATÉGIQUES DU CODEX**

Les nouveaux travaux proposés en ce qui concerne les *Principes* s'inscrivent dans le droit fil de la vision stratégique et des objectifs exposés dans le Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius. Ils contribueront aux objectifs suivants : Objectif 1 - Mettre en place un cadre réglementaire cohérent et objectif 2 - Favoriser l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques .

### **6. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES AUTRES 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 consistant à réviser les *Principes* complèteraient 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 (N02-2006, Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies) qui stipule que les *Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* s'appliquent en général à l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné modifiées à

des fins nutritionnelles et de santé. La révision des *Principes* permettrait de donner davantage de poids aux conseils prodigués dans l'Annexe.

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.

7. **L'IDENTIFICATION DE LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES AUTRES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX**

Non prévu.

8. **L'IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES, AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ÊTRE PROGRAMMÉES**

Non prévu.

9. **LE CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DE CES NOUVEAUX TRAVAUX, Y COMPRIS LA DATE DE DÉBUT, LA DATE PROPOSÉE POUR L'ADOPTION À L'ÉTAPE 5, ET LA DATE PROPOSÉE POUR L'ADOPTION PAR LA COMMISSION ; LE DÉLAI D'ÉLABORATION DES DIRECTIVES NE DEVRAIT NORMALEMENT PAS DÉPASSER CINQ ANS**

Sous réserve d'approbation par la 30ème session de la Commission, les nouveaux travaux pourraient commencer dans le sillage de la 32èmesession de la Commission du Codex Alimentarius (2009). Les modifications proposées aux *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* pourraient être distribuées pour observations par les gouvernements à l'étape 3 en 2010 après la 31<sup>e</sup> session du CCNFSDU (2009). On pense que la 32ème ou la 33<sup>e</sup> session du CCNFSDU (2011 ; 2012) pourrait avancer le document à l'étape 5 et que la 34ème ou la 35ème session du CCNFSDU (2013 ; 2014) pourrait avancer le document à l'étape 8. Par conséquent, ces travaux pourraient être achevés en quatre à cinq ans.

**Date de début : 2009**

**Date proposée pour l'adoption à l'étape 5 : 2011-2012**

**Date proposée pour l'adoption par la Commission : 2013-2014**