



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME**

Trente-sixième session

Bali, Indonésie

24-28 novembre 2014

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ALLÉGATION « SANS » ACIDES GRAS TRANS

(Préparé par le Canada)

INTRODUCTION

1. À sa 35^e session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a rappelé que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) était convenu, lors de sa dernière session, de faire une demande au CCNFSDU pour l'établissement de conditions pour une allégation « sans acides gras trans » (AGT). Le Comité a accepté que la délégation canadienne rédige une proposition pour examen lors de la 36^e session, en tenant compte des conclusions de la prochaine session du NUGAG (à savoir la 6^e réunion du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS (NUGAG), sous-groupe sur l'alimentation et la santé (octobre 2013)) (paragraphe 10, REP14/NFSDU). Le Comité rappelle que ces travaux étaient couverts par le document de projet de la proposition pour l'établissement des allégations relatives aux sucres, au sel/sodium et aux acides gras trans (ALINORM 10/33/22, Annexe V), ce qui a été approuvé par la Commission, et note donc qu'il était inutile de demander une approbation à la Commission pour lancer les travaux (paragraphe 11, REP14/NFSDU).

2. La délégation canadienne a élaboré la proposition suivante de révision des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997).

GÉNÉRALITÉS

3. En mai 2004, la 57^e Assemblée mondiale de la Santé a adopté la *Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé* (la Stratégie mondiale) de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS). La Stratégie mondiale formule des recommandations concernant l'alimentation des populations et des individus; l'une d'elles vise à limiter l'apport énergétique provenant de la consommation de graisses et réduire la consommation de graisses saturées pour privilégier les graisses non saturées et aller vers l'élimination des acides gras trans. La Stratégie mondiale appelle également la Commission du Codex Alimentarius à établir des normes internationales d'étiquetage afin de mieux informer les consommateurs sur les avantages et la composition des aliments. Un groupe de travail électronique présidé par la Norvège a été créé afin d'élaborer un plan pour cet appel à l'action concernant l'étiquetage des aliments.

4. Lors de la 38^e session du CCFL, un document de projet (ALINORM 10/33/22, Annexe V) avait été présenté, décrivant les travaux prévus sur l'établissement d'allégations relatives aux sucres, au sel/sodium et aux acides gras trans, avec pour objectif de faire avancer les travaux à l'étape 5 en 2012 en vue d'une adoption par la Commission en 2014.

5. Lors de la 39^e session du CCFL, le Comité était convenu de créer un groupe de travail électronique (GT électronique) présidé par le Canada pour entreprendre ces nouveaux travaux. L'un des points de son mandat était d'élaborer des allégations et des conditions d'emploi relatives aux acides gras trans en vue d'une inclusion dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*.

6. Les conclusions du GT électronique sur l'avant-projet de modifications des *Directives* ont été transmises pour observations et examinées par la 40^e session du CCFL. Le Comité a pris acte du fait que le groupe de travail avait généralement appuyé l'établissement d'une allégation « sans » AGT,

tout en convenant de ne pas envisager d'allégations pour les faibles teneurs en acides gras trans, étant donné que la Stratégie mondiale recommande leur quasi-élimination. Il a également été noté que la méthode d'analyse actuellement adoptée pour les AGT aux fins des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (AOCS Ce 1H-05) convient uniquement pour certains types d'huiles et de graisses.

7. Le Comité est convenu de demander au CCNFSDU d'envisager de demander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) de revoir certaines méthodes au regard de leur applicabilité et de leur admissibilité pour l'analyse des AGT dans les aliments, en vue de leur inclusion dans la liste des méthodes.

8. Lors de sa 34^e session, le CCNFSDU est convenu de demander au CCMAS d'examiner l'applicabilité des méthodes d'analyse pour les acides gras trans actuellement définis dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985).

9. À sa 34^e session, le CCMAS a discuté des méthodes d'analyse des acides gras trans. Celui-ci a noté que deux nouvelles méthodes d'analyse pour les acides gras trans étaient en cours d'élaboration et d'étude (1. méthode de la FIL et de l'ISO pour les acides gras, y compris les AGT, pour les produits laitiers, les préparations pour nourrissons et les compléments nutritionnels pour adultes, et 2. méthode AOCS Ce 1J-07 pour les acides gras dans les graisses issues de ruminants). Le CCMAS est convenu de ne pas valider de nouvelle méthode pour les AGT en attendant la finalisation des travaux en cours (REP13/MAS, paragraphes 11 à 13).

10. À la 41^e session du CCFL, le Comité est convenu de communiquer au CCNFSDU son intention d'établir des allégations « sans AGT » dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997) une fois que le CCNFSDU aura fourni des avis sur les conditions à respecter en la matière et en notant que cela dépendra également de la recommandation du CCMAS concernant une méthode d'analyse (paragraphe 53, REP13/FL). Le CCFL est convenu de demander au CCNFSDU d'établir les conditions applicables aux allégations « sans AGT » (paragraphe 54, REP13/FL).

PROPOSITION

Conditions d'établissement d'une allégation « sans » acides gras trans (AGT)

11. Il est proposé d'ajouter une rubrique pour une allégation « sans » AGT entre les graisses saturées et le cholestérol dans le Tableau des conditions relatives aux allégations 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). Cette rubrique serait basée sur l'approche existante des conditions pour les allégations « sans cholestérol » et « faible teneur en graisses saturées ».

12. Pour mentionner une allégation sans acides gras trans, le Canada propose que l'aliment ne contienne pas plus de 0,1 g d'acides gras trans pour 100 g ou 100 ml et qu'il réponde aux conditions définies pour une « faible » teneur en graisses saturées, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Composant	Allégation	Conditions (au maximum)
Acides gras trans	Exempt	0.1 g par 100 g (solides) 0.1 g par 100 ml (liquides) 0.1 g par portion et, 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides) 0,75 g de graisses saturées par 100 ml (liquides) et 10 % d'énergie de graisses saturées

MOTIFS / JUSTIFICATION

Niveau d'acides gras trans

1. Il est proposé que le niveau d'acides gras trans ne dépasse pas le niveau indiqué pour l'allégation « sans » graisses saturées (0,1 g par 100 g ou 100 ml), compte tenu du fait que les recommandations d'apport en acides gras trans sont inférieures à celles pour les graisses saturées. Le document Food and Nutrition Paper 91 de la FAO recommande une fourchette

supérieure de distribution acceptable des macronutriments (FDAM) de 10 pour cent d'énergie pour les graisses saturées et un UL pour les AGT inférieur à 1 pour cent d'énergie.

2. La méthode d'analyse actuelle permet de déterminer des niveaux de graisses saturées et d'acides gras trans à ce niveau et en dessous.

3. Les conditions pour toutes les allégations « exempt » figurant dans le Tableau des conditions relatives aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs indiquent un niveau maximum considéré comme négligeable, mais pas égal à zéro. Ce niveau d'AGT est considéré comme négligeable sur le plan nutritionnel, car il ne contribue qu'à un maximum de 1 kcal.

Par portion

4. Il est proposé que les conditions pour les allégations sans AGT soient également établies par portion. Des conditions par portion existent déjà pour les allégations pour les sources de protéines, de fibres alimentaires et de vitamines et sels minéraux. Une condition par portion donnerait une cible plus réaliste et atteignable pour les aliments habituellement consommés en quantités inférieures à 100 g ou 100 ml comme les graisses et les huiles. Cette condition fournirait une orientation pour des limites appropriées par portion pour les allégations dans les pays où les tailles de portions sont généralement utilisées pour l'étiquetage et les allégations nutritionnels (voir section 3.4.5 des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel*, qui permet de présenter la déclaration des éléments nutritifs par portion dans ces pays).

Conditions pour les graisses saturées

5. Il est proposé que les conditions pour l'allégation sans AGT incluent également les conditions pour les graisses saturées, afin qu'un aliment portant une allégation sans AGT soit également à faible teneur en graisses saturées. Les graisses saturées et les acides gras trans ont des propriétés fonctionnelles similaires dans les aliments et des effets nocifs analogues sur les profils de lipoprotéines dans le sang et le risque de cardiopathie coronarienne. L'association de ces conditions permettra de veiller à ce que les graisses saturées ne soient pas augmentées pour compenser la suppression des AGT dans un produit.

Méthodes d'analyse des AGT

6. Bien que la liste des méthodes du Codex ne recense pas encore les méthodes pour les AGT dans tous les aliments, le Canada est certain que la conformité à ce niveau peut être déterminée de manière fiable et précise. Dans la norme STAN 33 du Codex sur l'huile d'olive, la teneur en AGT est limitée à un maximum de 0,05 % 18:1t et 0,05 % 18:2+3t. Une méthode pour les AGT est validée dans cette norme et répertoriée dans la norme STAN 234. Ceci montre que des méthodes sont disponibles pour de très faibles niveaux d'AGT. De plus, les laboratoires canadiens procèdent régulièrement à des analyses sur les aliments pour détecter les acides gras trans (ainsi que d'autres acides gras) à 0,05 pour cent des acides gras totaux. À ce niveau de détection, les laboratoires de Santé Canada indiquent que le coefficient de variation est d'environ 10 à 15 pour cent. Ce niveau de sensibilité permettrait, par exemple, la détection de $0,0075 \pm 0,0011$ g d'acides gras trans dans une portion de 115 g de frites contenant 15 g de graisses partiellement hydrogénées ($0,0063 \pm 0,0010$ g par 100 g). Les méthodes utilisées par Santé Canada sont l'AOCS Ce 1h-05, en combinaison avec l'AOAC 996.06, toutes deux citées pour une utilisation sur les préparations pour nourrissons dans la norme STAN 234 et couramment employées à des fins d'étiquetage nutritionnel. La méthode AOAC 996.06 a été révisée en 2001 pour inclure l'analyse GC du profil d'acides gras, de sorte que la méthode inclut à la fois l'extraction des graisses des aliments et de faibles niveaux de détection. Telle qu'elle est appliquée par les laboratoires de Santé Canada, la méthode AOCS sert à l'analyse optimisée du profil d'AGT par GC et la méthode AOAC est utilisée pour l'extraction des graisses. La méthode AOCS est validée pour les acides gras saturés et les AGMI et AGPI cis/trans dans les graisses brutes, raffinées, partiellement hydrogénées ou totalement hydrogénées issues de sources végétales ou animales sauf ruminants, alors que la méthode AOAC est validée pour l'extraction des graisses provenant d'une large variété d'aliments. Dans une étude publiée, cette méthode a permis de détecter des acides gras trans à des niveaux aussi faibles que 0,004 g dans une portion de margarine de 10 g (0,04 g/100 g).

Statut de la révision par le NUGAG

7. Lors de la 6^e réunion du sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé, les objectifs étaient de revoir les études systématiques actualisées et d'évaluer les données disponibles sur les acides gras saturés (AGS) et les acides gras trans (AGT), d'actualiser les recommandations sur les

AGS et les AGT pour la prévention des MNT et d'examiner les questions liées au remplacement des AGS et des AGT en tant que mesures de santé publique en lien avec l'alimentation, la nutrition et la santé.

8. Le NUGAG n'a pas encore achevé ses travaux sur les acides gras saturés et trans. Si les conclusions du Comité sont disponibles à temps pour la réunion du CCFSDU en novembre 2014, ces informations pourront être examinées afin d'éclairer les discussions sur cette proposition.