

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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 9 de l'ordre du jour

CX/FL 09/37/13

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Trente-septième session
Calgary (Canada), 4 – 8 mai 2009

Projet de document de travail sur la portée et l'impact des amendements à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées portant sur les noms normalisés modifiés pour des aliments présentant des modifications par rapport à une norme de composition aux fins d'allégations nutritionnelles

(Préparé par un groupe de travail électronique sous la présidence du Canada assisté par : Argentine, Australie, Chili, Communauté européenne, Allemagne, République islamique d'Iran, Japon, Mali, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pologne, Espagne, Suède, Thaïlande, Royaume-Uni, États-Unis d'Amérique, International Council of Beverages Associations, Fédération internationale de laiterie, Comité Européen des Fabricants de Sucre, International Federation of Fruit Juice Producers)

Introduction

1. La *Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé* (la Stratégie mondiale) incite l'industrie alimentaire à prendre l'initiative de mettre en marché des aliments novateurs, sains et nutritifs et à les accompagner d'un étiquetage clair et uniforme qui soit véridique et qui aide les consommateurs à faire des choix éclairés et sains. De plus en plus, les aliments formulés comportent des modifications nutritionnelles qui préservent toutefois les caractéristiques essentielles comme le goût, la texture et les propriétés physiques de l'aliment de référence. Bien qu'un nom complètement nouveau puisse être attribué à un tel produit, il est fréquent que ce produit porte le nom usuel normalisé (le nom établi pour un aliment dans une norme Codex) du produit auquel il est similaire, accompagné de modificateurs se rapportant aux changements nutritionnels auxquels il a été soumis. Le *Projet de plan d'action pour la mise en oeuvre de la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé* (Projet de plan d'action), rédigé par l'OMS et la FAO et distribué par la voie du CL 2006/44-CAC, désigne la modification des aliments standardisés comme une mesure proposée, plus particulièrement :

4.1 Amender la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées...* pour permettre l'emploi de noms établis dans une norme à utiliser en liaison avec une allégation comparative ou une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs sur l'étiquette d'un aliment standardisé modifié à condition que les allégations répondent aux exigences qui sont mentionnées dans les *Directives du Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*.

2. L'utilisation du nom normalisé de l'aliment dans le nom descriptif fournit aux consommateurs une information sur le produit, tandis que la modification du nom du produit les informe de la divergence par rapport à la norme. Cela aide à faire en sorte que le consommateur ne soit pas trompé par rapport à la nature,

la composition ou l'appellation du produit. Le tahiné à teneur réduite en gras ou les confitures à teneur réduite en sucre sont des exemples d'aliments qui ont été modifiés et donc s'écartent de la norme pour pouvoir être l'objet d'une allégation nutritionnelle. Les mots « tahiné » et « confiture » sont des noms standardisés et informent le consommateur au sujet du produit, de ses caractéristiques, qualités et fonctions, tandis que les mots « teneur réduite en gras » et « teneur réduite en sucre » correspondent aux qualificatifs ajoutés au nom qui traduisent l'allégation nutritionnelle et visent à informer le consommateur de la nature de la(des) modification(s) apportée(s) au produit. Les allégations nutritionnelles exprimées sous forme de qualificatifs comprennent les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives prévues dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*, CAC/GL 23-1997, Rév.2-2008 (DCEANS).

3. Bien que les aliments puissent être formulés avec des modifications par rapport à la norme pour des raisons non nutritives, comme l'ajout d'aromatisants ou d'ingrédients, à l'appui des objectifs de la Stratégie mondiale, l'objet de ce document de travail est faire avancer le projet de travail sur l'élaboration des conditions d'étiquetage horizontal applicables aux noms normalisés modifiés à des fins nutritionnelles. Cela sera réalisé par l'examen de la portée du travail, s'il était entrepris, et de son effet sur d'autres normes Codex (comme il est décrit dans le paragraphe 18 d'ALINORM 08/31/22), à partir des principes et des conditions applicables à l'emploi d'un nom normalisé modifié pour les aliments qui s'écartent de la norme.

4. Bien que tous les aliments normalisés n'exigent pas une modification par rapport à la norme pour être l'objet d'une allégation nutritionnelle, c'est le cas pour certains. Ce document et le travail proposé portent sur les aliments que des changements apportés à leur formulation pour répondre aux conditions d'une allégation nutritionnelle mettent hors du champ d'application de la norme. Le présent document fournit un contexte, comprend les principes et ajoute aux conditions élaborées aux fins de discussion à la trente-sixième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Il examine également la portée de l'amendement, l'impact sur les aliments faisant l'objet de normes d'appellation et fournit des exemples d'aliments dont le nom normalisé a été modifié à des fins d'allégations nutritionnelles fondées sur les normes Codex. À titre d'illustration, un exemple d'un amendement à la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, Codex Stan 1-1985, Rév.6-2008 (NGCEDAP) est donné.

Généralités

5. Divers documents de travail portant sur les noms normalisés modifiés à des fins nutritionnelles ont été discutés par le CCFL depuis la trente-quatrième session de ce dernier. Comme il a été dit plus tôt, ce sujet est l'une des mesures proposées dans le Projet de plan d'action.

6. À la trente-sixième session, le *Document de travail sur l'utilisation de noms modifiés d'aliments normalisés pour des aliments présentant des modifications par rapport à une norme de composition aux fins d'allégations nutritionnelles* (CX/FL 08/36/11) a été présenté. Le document avait été préparé par un groupe de travail électronique et comprenait les principes et les conditions à examiner lorsqu'un nom normalisé modifié était appliqué à un aliment. Les principes et les conditions mises à jour sont les suivants :

Principes :

7. Le principe fondamental est que le nom d'un aliment soit véridique et non faux ou trompeur pour ce qui est de la composition véritable de ce dernier. Le nom de l'aliment ne doit pas être décrit ou présenté de façon se référant ou faisant allusion à un autre produit avec lequel il pourrait être confondu et l'intégrité de l'aliment standardisé doit être préservée. Les sections suivantes du principe général énoncé dans la NGCEDAP confirment ce principe :

- La section 3.1 dit que « *L'étiquette apposée sur les denrées préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable* ».
- La section 3.2 dit que « *Les denrées préemballées ne devront pas être décrites ou présentées sur l'étiquette ou dans l'étiquetage par des mots, des images, ou de toute autre façon se référant ou faisant allusion directement ou indirectement à un autre produit avec lequel elles pourraient être*

confondues, ou d'une manière qui laisse à penser à l'acquéreur ou au consommateur que l'aliment est apparenté avec cet autre produit ».

8. La NGCEDAP énonce également des principes concernant le nom de l'aliment :

- La section 4.1.1 dit : « *Le nom doit indiquer la nature véritable du produit et il doit normalement être spécifique et non générique* ».
- La section 4.1.1.3 dit : « *Lorsqu'il n'existe pas de tel nom (faisant référence au nom stipulé dans une norme Codex (4.1.1.1) ou au nom prescrit par la législation nationale (4.1.1.2), il faut employer un nom habituel ou courant ou un terme descriptif approprié qui ne risque pas d'induire le consommateur en erreur* ».
- La section 4.1.2 dit : « *L'étiquette devra porter en liaison avec le nom du produit, ou à proximité immédiate de celui-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions véritables de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation, ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi, par exemple: déshydraté, concentré, reconstitué, fumé* ».

9. Les *Directives générales concernant les allégations* (CAC/GL 1-1979 Rév.1-1991), les DCEANS et les *Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* CAC/GL 2-1985 Rév.2-2006 (DCÉN) doivent également être respectées.

10. À cette fin, les conditions suivantes sont les conditions spécifiques et actualisées qui ont été élaborées à partir du travail du précédent groupe de travail électronique (se reporter au document CX/FL 08/36/11) pour un aliment dont un nom standardisé spécifique est utilisé en référence dans son nom.

Conditions :

11. Un nom modifié à des fins nutritionnelles est un type de nom habituel ou courant conformément à 4.1.1.3 de la NGCEDAP. Les orientations spécifiques en discussion sont importantes pour éviter les représentations qui pourraient être trompeuses. Les conditions suivantes sont conformes aux principes déjà décrits lors de l'examen de l'option d'appliquer un nom standardisé modifié à des fins nutritionnelles aux aliments qui s'écartent de la norme pour pouvoir être l'objet d'une allégation nutritionnelle. Chacune des conditions suivantes doit être respectée avant que le nom normalisé de référence puisse être inclus dans le nom descriptif de l'aliment. Les conditions comprennent aussi des indications sur les qualificatifs qui font partie du nom de l'aliment et d'autres mentions d'étiquetage indiquées :

- a) la disposition générale de la NGCEDAP (encore à élaborer) ne prend pas le pas sur les normes Codex qui contiennent des exigences particulières concernant l'emploi des noms normalisés modifiés, comme c'est le cas dans la *norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie* (Codex Stan 206-1999 (NGCUTL) et la *norme Codex visant le chocolat et les produits du chocolat* (Codex Stan 87-1981, Rev.-2003) ;
- b) les modifications portent sur la(les) variation(s) nutritionnelle(s) par rapport à la norme et doivent satisfaire aux conditions des allégations nutritionnelles énoncées dans les DCEANS ;
- c) les modifications ne doivent pas avoir un effet négatif sur la sécurité sanitaire du produit alimentaire ;
- d) l'identité de base et les caractéristiques essentielles, comme, sans s'y limiter, le goût, la texture et les propriétés physiques de l'aliment normalisé de référence doivent être préservées ;
- e) toute modification, y compris l'ajout et le retrait d'ingrédients, doit être limitée au minimum requis pour parvenir à la(aux) variation(s) nutritionnelle(s). Cela inclut les ajouts visant à compenser la modification pour préserver les caractéristiques essentielles ou, dans certains cas, la fonction d'un ou plusieurs ingrédients de l'aliment (sous réserve des textes Codex applicables);

- f) le cas échéant, l'aliment modifié à des fins nutritionnelles doit remplir au moins une des principales fonctions de l'aliment normalisé ;
- g) l'étiquette doit indiquer clairement en quoi l'aliment s'éloigne de la norme :
- l'allégation nutritionnelle acceptable fait partie du nom de l'aliment et recevra la même mise en vue que le reste du nom de l'aliment (taille, police, couleur des caractères, etc.) ;
 - tout ingrédient ajouté qui n'est pas autorisé par la norme de référence ou tout ingrédient important non inclus dans le produit, mais autorisé dans la norme de référence devrait être indiqué spécifiquement dans la liste des ingrédients d'une manière qui a un sens pour les consommateurs et, dans l'éventualité où l'omission risquerait de tromper les consommateurs, inclus dans le nom normalisé modifié de l'aliment ;
 - si des caractéristiques liées au comportement, comme la cuisson au four ou la malléabilité, sont sensiblement différentes de l'aliment de référence;
 - si l'aliment présente des différences nutritionnelles en plus de la modification voulue, elles devraient également être précisées (selon l'importance de la différence, cela pourrait être réalisé au moyen de l'étiquetage nutritionnel) ; et
 - un produit nutritionnellement modifié par rapport au produit alimentaire normalisé ne devrait pas être étiqueté comme un produit de remplacement du produit normalisé, par exemple « substitut de XYZ » ou « substitut pour XYZ »

12. Lorsque les conditions énumérées ci-dessus ne sont pas respectées, le produit doit recevoir un nouveau nom qui le décrit clairement et sans ambiguïté, au lieu d'un nom normalisé modifié reflétant le changement nutritionnel.

13. Il a aussi été suggéré que le Comité envisage, y compris pour la portée du travail, des conditions portant sur l'équivalence nutritionnelle de l'aliment modifié par rapport à l'aliment normalisé, sauf pour l'élément nutritif qui a été l'objet de la modification nutritionnelle (voir indication g) en matière d'étiquetage) et aussi pour l'emploi d'« imitation ».

Champ d'application

14. Le travail serait limité en portée à un amendement à la NGCEDAP, Section 4.1 – Nom du produit qui établira les conditions applicables à l'emploi du nom descriptif d'un aliment qui inclut un nom normalisé selon la définition qu'en donne une norme Codex appropriée, avec les qualificatifs indiqués et conformes aux DCEANS pour des aliments présentant des modifications par rapport à une norme de composition aux fins d'allégations nutritionnelles. L'intention n'est pas de donner à ce travail une portée qui aboutira à la modification de normes de produits, mais d'établir des indications pour nommer les produits et de prévoir la flexibilité qui autorise les allégations nutritionnelles.

15. Suivant les critères d'une norme particulière et les exigences concernant les matières premières, des allégations nutritionnelles peuvent être faites tout en respectant ce que cette norme exige. Ce document de travail et le travail proposé ciblent les aliments que des changements apportés à leur formulation pour répondre aux conditions d'une allégation nutritionnelle excluent du champ d'application d'une norme.

16. Le mélange d'un aliment normalisé et d'éléments nutritifs comme les vitamines, les sels minéraux ou d'ingrédients riches en un certain élément nutritif pourrait mettre presque tous les aliments normalisés hors des paramètres de la norme. Bien que les conditions définies puissent être appliquées à cette situation et que les DCEANS comprennent des allégations concernant les vitamines et les sels minéraux, d'autres considérations devraient être examinées, comme l'acceptabilité de l'enrichissement d'un aliment. C'est pourquoi l'ajout de vitamines et de sels minéraux pour exclure un aliment du champ d'application d'une norme à des fins d'allégations nutritionnelles ne fait pas partie de la portée de ce travail.

17. Les conditions prévues au paragraphe 11 exemptent spécifiquement les normes de produits Codex qui sont rédigées de manière à comprendre des dispositions pour l'application conditionnelle des qualificatifs nutritionnels appropriés au nom de l'aliment (comme les fromages et les produits du chocolat). Les

orientations proposées s'appliqueraient aux aliments portant un nom normalisé, mais lorsque la norme Codex applicable ne contient pas de dispositions visant les modifications nutritionnelles aux fins d'allégations nutritionnelles. Les conditions fourniraient des orientations horizontales pour la dénomination descriptive des aliments, qui pourraient être utilisées dans le cadre du Codex et par les pays membres lorsqu'ils étudieraient les noms normalisés modifiés.

Effet sur d'autres normes Codex

18. L'amendement proposé se limite à la NGCEDAP. Les conditions prévoient d'appliquer expressément une dérogation aux normes de produits Codex qui traitent des modifications nutritionnelles par rapport à la norme et de l'utilisation d'un nom standardisé modifié. Il a été déterminé que les normes Codex suivantes contiennent des indications sur la manière de nommer les aliments semblables à l'aliment normalisé. À partir des conditions et des critères proposés, ces aliments ne seraient pas visés par l'amendement proposé à la NGCEDAP.

- Les diverses normes pour le lait et les produits laitiers, appuyées par la NGETL; et
- La norme Codex visant le chocolat et les produits du chocolat (Codex Stan 87-1981, Rév.-2003).

19. La portée du travail, s'il est entrepris, ne déclencherait pas de changements aux normes de produits courantes. Elle pourra toutefois aider à l'élaboration de futures normes.

Exemples de noms d'aliments qui s'écartent d'une norme Codex aux fins d'une allégation nutritionnelle

20. Pour illustrer la manière dont les conditions s'appliqueraient, une étude des normes de produits Codex a été réalisée. Son objet était de déterminer les denrées comportant des limites établies ou les ingrédients bruts dont la modification aux fins d'une allégation nutritionnelle ferait en sorte que l'aliment ne se conformerait plus à la norme. Pour établir les exemples, il a été présumé que des conditions comme la sécurité sanitaire et la préservation des caractéristiques essentielles étaient respectées.

21. Le tableau suivant présente des exemples de variations nutritionnelles possibles par rapport à des normes de produits Codex et des noms standardisés modifiés des aliments qui en résulteraient. Ces exemples représentent des changements théoriques. Les changements réels auraient à se conformer aux critères établis, comme préservation des caractéristiques essentielles, absence d'effet sur la sécurité sanitaire et étiquetage complet des modifications. Les normes dans lesquelles la teneur en éléments nutritifs est établie de manière telle qu'un changement à un élément nutritif n'exclurait pas l'aliment du champ d'application de ces dernières, par exemple : le sodium dans les bouillons et consommés a une limite maximale, ne sont pas incluses dans la liste des exemples. L'utilisation possible d'additifs alimentaires n'a pas été évaluée, mais devrait être prise en compte dans la pratique.

22. Tableau d'exemples d'aliments portant un nom standardisé modifié à partir de normes Codex

Nom de la norme	Numéro de la norme	Élément nutritif à teneur précisée	Modification possible qui exclurait l'aliment du champ d'application de la norme	Exemples de noms modifiés possibles pour les nouveaux aliments
Norme régionale pour le tahiné	259-R	Teneur minimale en protéines 25% en gras 45%	Ajout d'un ou plusieurs ingrédients non autorisés par la norme pour préserver la texture, mais réduire la teneur en gras ou protéines en conformité avec les DCEANS pour la réduction des gras ¹	Tahiné à teneur réduite en gras
Norme pour la purée de pomme en conserve	17	La désignation « Sucrée » exige des sucres et/ou autres matières sucrantes d'un minimum de 16,5% Brix.	Remplacer le sucre en totalité ou en partie par un additif alimentaire édulcorant en conformité avec les DCEANS pour la réduction du sucre ²	Purée de pomme sucrée à teneur réduite en sucre avec (nom de l'ingrédient ou des ingrédients) ajoutés
Norme pour le maïs doux en conserve Autre norme similaire : haricots verts et haricots beurre, norme 16	18	Si du beurre est ajouté, il doit avoir une teneur minimale de 3% m/m dans le produit fini	Ajouter du beurre, mais moins de 3% et être conforme aux DCEANS pour la réduction des gras ³	Maïs doux beurre en conserve à teneur réduite en gras
Norme pour les champignons comestibles et produits dérivés	38	Les champignons fermentés et les champignons salés doivent tous les deux avoir une teneur minimale en sel	Formuler en réduisant la teneur en sel. a) conforme aux DCEANS pour faible teneur en sel ⁴ . b) conforme aux DCEANS pour la teneur réduite en sel ⁵ Ajout d'autres ingrédients peut être nécessaire pour garantir la sécurité sanitaire.	Champignons fermentés à faible teneur en sel Champignons salés à teneur réduite en sel Pourra exiger des informations additionnelles concernant les changements fonctionnels et les adjonctions d'ingrédients

¹ Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 6. Allégations comparatives

² Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 6. Allégations comparatives

³ Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 6. Allégations comparatives

⁴ Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 8.6. Tableau des conditions relatives à la teneur en éléments nutritifs

⁵ Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 6. Allégations comparatives

Norme pour les ananas en conserve	42	Contient des critères pour 4 catégories de sirop ayant une teneur Brix minimale	Utiliser moins de sucre ou le remplacer par un additif alimentaire édulcorant pour produire un sirop de moins de 10 Brix (sirop extra léger) pour être conforme aux DCEANS pour la teneur réduite en sucre. ⁶	Ananas en conserve dans un sirop extra léger à teneur réduite en sucre ou Ananas en conserve dans un sirop sans sucre avec (nom des ingrédients) ajoutés
Projet de norme pour les confitures, gelées et marmelades	79	Le champ d'application de ce projet de norme ne comprend pas les produits à faible teneur en sucre ou les produits dans lesquels le sucre a été remplacé par des additifs alimentaires édulcorants.	a) Utiliser moins de sucre que ce que prescrit la norme. b) Remplacer le sucre en totalité ou en partie par des additifs alimentaires édulcorants. a) et b) réduisent la teneur en sucre pour conformer les produits aux exigences des DCEANS ⁷	a) Confiture à teneur réduite en sucre b) Confiture sans sucre avec (nom des ingrédients ajoutés) ou Confiture à teneur réduite en sucre avec (nom des ingrédients ajoutés) Le sondage réalisé auprès des membres lors de l'élaboration du dernier document de travail indique que la tendance serait de désigner de tels produits par un nouveau nom, par ex. tartinade de fruits ou tartinade de (nom du fruit).
Norme pour le "Corned Beef" Autres normes similaires : "Luncheon Meat", norme 89 jambon cuit, norme 99	88	Exige une teneur en protéines minimale de 21% dans le produit fini	Bien que la réduction de la teneur en protéines puisse n'apporter aucun avantage, aux fins de l'exercice, la réduire à moins de 21% dans le produit fini et être conforme aux DCEANS pour les allégations comparatives ⁸	Corned Beef à teneur réduite en protéines
Norme pour les châtaignes en conserve et la	145	Contient des critères pour 4 catégories de sirop ayant une teneur	Utiliser moins de sucre ou le remplacer par un additif	Purée de châtaignes dans un sirop extra léger à teneur réduite

⁶ Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 6. Allégations comparatives

⁷ Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 6. Allégations comparatives

⁸ Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 6. Allégations comparatives

purée de châtaignes en conserve		Brix minimale	alimentaire édulcorant pour produire un sirop de moins de 10 Brix (sirop extra léger) et être conforme aux DCEANS pour les allégations comparatives ⁹	en sucre ou Purée de châtaignes dans un sirop sans sucre avec (nom des ingrédients) ajoutés
Norme pour les mangues en conserve Autres normes semblables : macédoine de fruits tropicaux en conserve, norme 99, cocktail de fruits en conserve, norme 78	159	Idem ci-dessus	Idem ci-dessus	Mangues en conserve dans un sirop extra léger à teneur réduite en sucre ou Mangues en conserve dans un sirop sans sucre avec (nom des ingrédients) ajoutés
Norme pour le chutney de mangue	160	La norme exige des édulcorants nutritifs, dont sucre, miel ou autre fruit	Remplacer le sucre par des additifs alimentaires édulcorants et être conforme aux DCEANS ¹⁰	Chutney de mangue à teneur réduite en sucre avec (nom des ingrédients) ajoutés
Norme pour les Produits Aqueux a base de Noix de Coco – Lait de Coco et Crème de Coco –	240	Contient quatre produits provenant de parties spécifiques de la noix de coco ayant une teneur minimale en gras	Réduire la teneur en gras de la crème de coco, provient de l'émulsion extraite de la noix de coco à maturité, teneur minimale en gras de 20% et conforme aux DCEANS ¹¹	Crème de coco à teneur réduite en gras Pourrait être appliqué à d'autres produits de la noix de coco : par ex. lait de coco léger à teneur réduite en gras.
Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	256	Le champ d'application de la norme vise les produits ayant de 10 à 90% de gras.	Réduire la teneur totale en gras d'une matière tartinable et la rendre conforme aux DCEANS pour les allégations comparatives ¹²	Tartinade à teneur réduite en gras Il serait probablement nécessaire de préciser les ingrédients additionnels.
Norme pour les fruits et légumes marinés	260	Les fruits et(ou) les légumes marinés fermentés dans une huile doivent avoir un	En supposant que cela ne crée pas un risque en matière de sécurité sanitaire de l'aliment,	Fruit ou légume mariné fermenté à teneur réduite en gras avec (nom des

⁹ Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 6. Allégations comparatives

¹⁰ Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 6. Allégations comparatives

¹¹ Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 6. Allégations comparatives

¹² Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 6. Allégations comparatives

fermentés		pourcentage d'huile qui n'est pas inférieur à 10%, en poids	utiliser moins de 10% d'huile exclurait le fruit ou le légume du champ d'application de la norme et le rendrait conforme aux DCEANS pour les allégations comparatives ¹³	ingrédients)* ajoutés *s'il y a lieu
-----------	--	---	---	---

Recommandations et prochaines étapes

23. Le document de travail fournit des informations additionnelles sur l'emploi des noms descriptifs normalisés modifiés pour les aliments visés par des normes d'appellation dont la composition a été modifiée pour pouvoir être l'objet d'une allégation nutritionnelle aux fins d'étude par le Comité.

24. Dans l'éventualité où le Comité convenait de recommander ce sujet comme nouveau travail, il est proposé que l'amendement soit placé dans ou après la section 4.1 Nom du produit de la NGCEDAP. Le texte comprendrait les principes et les conditions exposés ci-dessus. Il est également suggéré que tout avant-projet d'amendement à la NGCEDAP concernant l'utilisation de noms standardisés modifiés soit transmis en cours d'élaboration à d'autres comités du Codex pertinents, y compris les comités s'occupant des denrées alimentaires.

¹³ Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, CAC/GL 23-1997, rév. 2 2004, 6.
Allégations comparatives

Annexe 1**Définitions**

25. Les définitions suivantes sont fournies pour faire en sorte que la terminologie utilisée dans le présent document soit comprise de la même façon par tous :

Nom du produit – suivant la définition donnée en 4.1 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (NGCEDAP) (Codex Stan 1-1985 (Rev. 1-1991)).

Nom normalisé de l'aliment - nom de l'aliment prescrit ou établi dans une norme du Codex ou dans une norme d'appellation nationale, voir les alinéas 4.1.1.1 et 4.1.1.2 de la NGCEDAP.

Aliments normalisés - aliments qui répondent à une norme d'appellation concernant la composition comme dans une norme Codex.

Nom normalisé modifié de l'aliment - nom descriptif d'un aliment qui comprend le nom d'un aliment normalisé tel qu'il est défini dans la norme Codex s'y rapportant, avec un ou plusieurs qualificatifs appropriés qui sont conformes aux DCEANS.

Variation nutritionnelle - variation d'un ou plusieurs éléments nutritifs suffisamment grande pour justifier une allégation nutritionnelle conformément aux DCEANS.

Aliments nutritionnellement modifiés - aliments qui ont été intentionnellement formulés pour modifier la teneur d'un ou plusieurs éléments nutritifs afin de répondre aux conditions d'une allégation relative à la nutrition admise dans les DCEANS.

Annexe 2

Exemple du texte du projet d'amendement à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985, Rév. 6 – 2005)

26. Il est proposé d'ajouter l'amendement dans ou après la section 4.1 – Nom du produit de la NGEDAP. Le texte comprendrait les conditions exposées ci-dessus et pourrait être fondé sur l'exemple suivant donné à titre d'illustration :

Sauf lorsque des dispositions existent déjà dans les textes Codex¹⁴ comme la norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (Codex Stan 206-1999), en association avec les dispositions des normes de produits pour le lait et les produits laitiers, un nom descriptif d'un aliment, comme il est prévu en 4.1.1.3, peut inclure le nom d'un aliment établi dans une norme Codex ou une norme nationale, selon les descriptions en 4.1.1.1 et 4.1.1.2, lorsque la composition de l'aliment est modifiée pour permettre de faire une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997, Rév. 1-2004), à condition que :

- a) les modifications portent sur une (des) variation(s) nutritionnelle(s) et respectent les conditions applicables aux allégations nutritionnelles établies dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé;
- b) les modifications n'aient pas d'effet négatif sur la sécurité sanitaire du produit alimentaire;
- c) l'identité de base et les caractéristiques essentielles, comme, sans s'y limiter, le goût, la texture et les propriétés physiques, de l'aliment normalisé de référence soient préservées ;
- d) toute modification, y compris l'ajout et le retrait d'ingrédients, soit limitée au minimum requis pour parvenir à la (aux) variation (s) nutritionnelle(s). Cela inclut les ajouts visant à compenser la modification pour préserver les caractéristiques essentielles ou, dans certains cas, la fonction d'un ou plusieurs ingrédients de l'aliment (sous réserve des textes Codex applicables);
- e) le cas échéant, l'aliment modifié à des fins nutritionnelles remplisse au moins une des principales fonctions de l'aliment normalisé ;
- f) l'étiquette indique clairement en quoi l'aliment s'éloigne de la norme :
 - l'allégation nutritionnelle acceptable fait partie du nom de l'aliment et recevra la même mise en vue que le reste du nom de l'aliment (taille, police, couleur des caractères, etc.) ;
 - tout ingrédient ajouté qui n'est pas autorisé par la norme de référence ou tout ingrédient important non inclus dans le produit, mais autorisé dans la norme de référence devrait être indiqué spécifiquement dans la liste des ingrédients d'une manière qui a un sens pour les consommateurs et, dans l'éventualité où l'omission risquerait de tromper les consommateurs, inclus dans le nom normalisé modifié de l'aliment ;
 - si des caractéristiques liées au comportement, comme la cuisson au four ou la malléabilité, sont sensiblement différentes de l'aliment de référence ;
 - si l'aliment présente des différences nutritionnelles en plus de la modification voulue, elles devraient également être précisées ; et
 - un produit nutritionnellement modifié par rapport au produit alimentaire normalisé ne devrait pas être étiqueté comme un produit de remplacement du produit normalisé, par exemple « substitut de XYZ » ou « substitut pour XYZ ».
 - Lorsque les conditions énumérées ci-dessus ne sont pas respectées, le produit doit recevoir un nom descriptif qui ne comprend pas le nom normalisé de l'aliment et qui ne trompe ou n'embrouille pas le consommateur.

¹⁴ La disposition décrite ci-dessus ne prend pas le pas sur les normes Codex qui établissent des exigences spécifiques pour la modification de l'aliment (comme l'ajout ou le retrait de constituants ou d'ingrédients) et l'inclusion du nom normalisé dans le nom. Par exemple, pour le lait et les produits laitiers, les dispositions de la norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (Codex Stan 206-1999) combinées aux dispositions des normes de produits pour le lait et les produits laitiers doivent être respectées.

DOCUMENT DE PROJET
Rédigé par le Canada

Élaboration de directives sur l'étiquetage horizontal concernant l'utilisation de noms modifiés d'aliments normalisés pour des aliments présentant des modifications par rapport à une norme de composition aux fins d'allégations nutritionnelles

Objet et portée du travail proposé

L'objet du nouveau travail proposé est de fournir des orientations additionnelles au moyen de l'élaboration de directives sur l'étiquetage horizontal concernant l'utilisation de noms normalisés modifiés et descriptifs pour des aliments modifiés par rapport à des normes de composition aux fins d'allégations nutritionnelles (particulièrement les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives) conformes aux Directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997, Rév. 1-2004). Fondé sur les principes actuels du Codex, le travail proposé appuie les objets de la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé (Stratégie mondiale) et a fait l'objet d'une mesure proposée dans le Projet de plan d'action pour la mise en oeuvre de la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé qui a été transmis dans la CL 2006/44-CAC. L'objectif est de favoriser la santé des consommateurs et d'éviter qu'ils ne soient induits en erreur sur la nature de l'aliment et de contribuer à la mise en oeuvre de la Stratégie mondiale.

Ce travail serait limité en portée à un amendement à la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, Codex Stan 1-1985 (Rév. 1-1999), Section 4.1 (Nom du produit) pour établir les conditions d'emploi des noms normalisés modifiés pour des aliments présentant des modifications par rapport à une norme de composition aux fins d'allégations nutritionnelles.

Pertinence et opportunité

On constate actuellement de nombreux développements dans le domaine de la modification intentionnelle des aliments pour en améliorer les attributs nutritionnels. La Stratégie mondiale encourage les initiatives prises par l'industrie alimentaire pour introduire des aliments novateurs, sains et nutritifs et fournir un étiquetage clair et cohérent qui est véridique et qui aide les consommateurs à faire des choix éclairés et bons pour la santé. En accord avec la Stratégie mondiale, on note un intérêt croissant pour des choix alimentaires plus sains. De plus en plus, on formule des aliments qui sont modifiés sur le plan nutritionnel, mais qui conservent les caractéristiques essentielles (goût, texture, propriétés physiques, etc.) de l'aliment normalisé, et dont le nom inclut souvent le nom usuel normalisé.

Principal aspect à couvrir

On propose que le nouveau travail consiste notamment à élaborer des directives sur l'étiquetage horizontal qui établiraient les principes essentiels pour appliquer des noms modifiés descriptifs à des aliments normalisés modifiés sur le plan nutritionnel, en apportant un amendement à la Section 4.1 (nom du produit) de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* du Codex, c'est-à-dire en y ajoutant une nouvelle sous-section qui énoncera les conditions à respecter pour utiliser un nom normalisé modifié sur un aliment modifié sur le plan nutritionnel par rapport à la norme afin de faire une allégation nutritionnelle.

Évaluation à la lumière des critères applicables aux questions générales contenus dans les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*.

La proposition est conforme aux :

Critère général

Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

Le nouveau travail proposé éclairera davantage les pays ayant à nommer des aliments normalisés qui ont été modifiés sur le plan nutritionnel pour promouvoir la santé des consommateurs et assurer l'application de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

Critères applicables aux questions générales

a. *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent ou pourraient en résulter.*

Ce nouveau travail aidera à guider les pays lorsqu'ils définiront leur propre approche de l'étiquetage pour tenir compte de ces produits. Appliqué à l'échelle internationale, il pourra contribuer à établir une approche harmonisée.

c. *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par un ou plusieurs organismes intergouvernementaux.*

Aucune autre organisation internationale n'a entrepris d'activités d'établissement de normes internationales pour l'étiquetage des aliments et en particulier d'activités d'élaboration de directives sur l'étiquetage horizontal au sujet des noms normalisés modifiés et descriptifs applicables à des aliments modifiés par rapport à une norme à des fins d'allégations nutritionnelles.

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex¹⁵

La présente proposition est compatible avec les objectifs stratégiques suivants présentés dans le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius de 2008-2013 :

Objectif 1 : Promouvoir des cadres réglementaires cohérents

Section 1.3 Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires et à la nutrition, afin de s'assurer qu'ils : mettent l'accent sur une approche horizontale et sur la nécessité de conserver un caractère général et traitent les questions d'étiquetage des denrées alimentaires et de nutrition d'une manière qui ne soit pas trop prescriptive, tout en respectant les objectifs fondamentaux de la Commission du Codex Alimentarius. Le nouveau travail proposé prévoit des orientations horizontales applicables à la dénomination des aliments modifiés par rapport à une norme aux fins d'allégations nutritionnelles, à l'appui du projet de plan d'action pour la mise en œuvre de la Stratégie mondiale.

Information sur le lien entre cette proposition et d'autres documents du Codex qui existent déjà

Le travail proposé ne répète pas des documents déjà existants du Codex, mais, au contraire, complète et renforce la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, de sorte que cette norme traite de la dénomination de nouveaux produits innovants.

Il faudra veiller à la cohérence et à l'établissement de liens, au besoin, avec d'autres normes du Codex et avec d'autres travaux entrepris par le Codex sur la mise en œuvre de la Stratégie mondiale.

¹⁵ Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius, 2008-2013

Détermination des besoins en conseils scientifiques d'experts et disponibilité de ce service

Il sera nécessaire de consulter d'autres comités pertinents du Codex (p. ex. Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, autres comités s'occupant de produits).

Détermination de la nécessité d'un apport technique à la norme par des organismes externes que l'on pourrait planifier

La coordination avec la FAO et l'OMS pourra s'avérer nécessaire au besoin.

L'échéancier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux, y compris la date de lancement, la date d'aboutissement proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

On prévoit que le travail proposé sera à :
l'étape 5, en 2011
l'étape 8, en 2012