

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 8 de l'ordre du jour

CX/NFSDU 18/40/9

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

Quarantième session

Berlin, Allemagne

26 – 30 novembre 2018

AVANT-PROJET SUR L'ALLÉGATION « SANS » ACIDES GRAS TRANS Observations à l'étape 3 (réponses à CL 2017/89/OCS-NFSDU)

Observations de l'Afrique du Sud, de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, de la Colombie, du Costa Rica, de Cuba, de l'Égypte, de l'Équateur, des États-Unis d'Amérique, de la Guinée-Bissau, de l'Iran, du Malawi, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, du Paraguay, du Pérou, des Philippines, de Singapour, de la FEDIOL, de l'ICGMA et de la FIL.

Contexte

1. Le présent document regroupe les observations reçues par l'intermédiaire du système de formulation d'observations en ligne du Codex (OCS) en réponse au document CL 2017/89/OCS-NFSDU transmis en décembre 2017. Dans l'OCS, les observations sont regroupées dans l'ordre suivant : les observations générales apparaissent en premier, suivies des observations concernant des sections spécifiques.

Notes explicatives concernant l'annexe

2. Les observations transmises par l'intermédiaire de l'OCS sont jointes au présent document à l'annexe I et présentées sous forme de tableau.

ANNEXE I

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE OBSERVATEUR /
<p>En Argentine, ce sont les mêmes conditions que celles proposées par le Canada pour l'allégation nutritionnelle « sans graisses trans » qui s'appliquent (résolution GMC n° 01/12, chapitre V du Code alimentaire argentin – CAA) :</p> <p>1. Ne pas contenir plus de 0,1 g de graisses trans : a) pour 100 g ou 100 ml pour des plats préparés, selon le cas ; ou b) par portion.</p> <p>2. Répondre aux conditions définies pour une « faible teneur en graisses saturées ».</p> <p>Les conditions définies pour une « faible teneur en graisses saturées » sont les suivantes :</p> <p>1. Ne pas contenir plus de 1,5 g de graisses saturées et de graisses trans cumulées : a) pour 100 g ou 100 ml pour des plats préparés, selon le cas ; ou b) par portion, lorsque ces portions sont supérieures à 30 g ou 30 ml ; pour les portions inférieures ou égales à 30 g ou 30 ml, le calcul est effectué sur la base de 50 g ou 50 ml.</p> <p>2. L'énergie fournie par les graisses saturées ne doit pas dépasser 10 % de la valeur énergétique totale de l'aliment.</p> <p>Par ailleurs, il est souligné que la préparation des aliments en Argentine est limitée en termes de teneur en graisses trans. À cet égard, la section 155 tris du CAA stipule que « la teneur en acides gras trans industriels dans les aliments ne doit pas excéder : 2 % des graisses totales dans les huiles végétales et les margarines destinées à une consommation directe et 5 % des graisses totales dans les autres aliments. Ces limites ne s'appliquent pas aux graisses provenant de ruminants, notamment les matières grasses laitières. ».</p>	Argentine
<p>Compte tenu de l'association établie entre les graisses saturées et les AGT et leur effet négatif sur les profils lipidiques sanguins ainsi qu'un risque accru de maladie cardiovasculaire, l'Australie est favorable à l'inclusion de conditions pour une « faible teneur » en graisses saturées, comme cela est proposé actuellement (à savoir pas plus de 1,5 g pour 100 g (aliments solides), 0,75 g pour 100 ml (aliments liquides) et 10 % d'apport énergétique des graisses saturées). L'inclusion de ces conditions devrait permettre d'éviter toute augmentation dans le remplacement des AGT par des graisses saturées. Nous faisons remarquer que ces chiffres sont similaires (mais pas tout à fait identiques) aux obligations figurant dans le Code de normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande, qui stipulent que l'allégation « sans acides gras trans » en Australie et en Nouvelle-Zélande doit remplir les conditions applicables à une allégation de « faible teneur » en graisses saturées.</p>	Australie
<p>Le Brésil estime que les justifications avancées pour établir les conditions d'utilisation de l'allégation « sans » acides gras trans sont cohérentes. Nous n'avons donc pas d'observations particulières concernant les conditions proposées.</p> <p>Nous souhaitons toutefois souligner qu'une réduction efficace de la consommation d'AGT pourrait nécessiter l'adoption d'autres approches réglementaires, comme la suppression obligatoire des AGT industriels dans l'alimentation ou l'emploi d'un étiquetage en face avant (FOPL) pour aider les consommateurs à identifier les aliments dans lesquels de telles substances sont ajoutées.</p> <p>À cet égard, il conviendrait de noter que l'élimination des AGT industriels fait partie des actions prioritaires définies par l'OMS dans son 13^e Programme général de travail, qui orientera les travaux de l'Organisation pour 2019-2023. La suppression de ces substances dans l'alimentation représente un mécanisme faisable pour parvenir à des réductions significatives de l'apport en AGT au niveau de la population et est considérée comme un objectif atteignable (réf. 1).</p> <p>En outre, certaines délégations et observateurs ont suggéré l'emploi d'approches différentes pour l'étiquetage des aliments incluant des AGT, dont le recours au FOPL (réf. 2, 3, 4). Bien que cette question n'entre pas dans le champ d'application de ces travaux, il conviendrait de noter que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) est en train de mener de nouveaux travaux sur l'élaboration de lignes directrices relatives aux systèmes de FOPL, et que lors de sa prochaine session, il examinera un document de travail concernant la définition des descripteurs nutritionnels « à teneur élevée en » pour les graisses, les sucres et le</p>	Brésil

<p>sodium.</p> <p>Compte tenu des questions soulevées ci-dessus, il est important d'évaluer soigneusement la cohérence entre les conditions proposées pour l'emploi de l'allégation « sans AGT » et les seuils adoptés pour bannir ou mettre en avant leur présence dans les aliments.</p> <p>(1) World Health Organization. Draft guidelines on saturated fatty acid and trans-fatty acid intake for adults and children. 2018</p> <p>(2) Peru. Decreto Supremo N° 017-2017-SA. Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable . El Peruano, 17 de junho de 2017.</p> <p>(3) Peru. Ministerio de Salud. Manual de advertencias publicitarias del reglamento de la Ley n° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes. 2017.</p> <p>(4) PAHO. Pan American Health Organization Nutrient Profile Mode., 2016.</p>	
<p>La délégation colombienne s'abstient d'approuver ou de refuser le texte proposé étant donné qu'aucun consensus ne s'est dégagé lors de la discussion technique en raison des avis divergents entre le secteur industriel et le gouvernement (ministère de la Santé), tel qu'elle l'explique ci-après :</p> <p>Le ministère de la Santé et de la Protection sociale ne soutient pas la proposition de texte car elle n'est pas cohérente avec les politiques en matière de protection de la santé publique concernant la réduction de la consommation d'acides gras trans et de graisses saturées, qui se fondent sur des recommandations de l'OMS et sur la preuve de l'incidence de la consommation de ces graisses sur la santé humaine, notamment sur les maladies non transmissibles. La mise à jour normative sur les exigences d'étiquetage nutritionnel, en cours de réalisation par le ministère précité, prévoit la restriction de la teneur en acides gras trans et en graisses saturées aux fins de l'utilisation de l'allégation « exempt » d'acides gras trans, compte tenu du fait que l'objectif recherché est que l'aliment corresponde intégralement à une matrice de santé et non à un seul composant. En outre, la délégation colombienne considère qu'il est très important que le consommateur dispose d'une information claire pour prendre des décisions d'achat éclairées.</p> <p>Par ailleurs, l'industrie signale que le paramètre proposé dans le texte est restrictif, qu'il n'existe pas de preuves suffisantes de l'association entre la consommation de graisses saturées et les maladies cardiovasculaires et que, par conséquent, l'allégation ne doit pas être conditionnée à une teneur « faible » en graisses saturées.</p>	Colombie
<p>La délégation du Costa Rica est d'accord pour établir des conditions pour cette allégation et approuve son insertion dans le Tableau des conditions relatives aux allégations nutritionnelles des <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> (CAC/GL 23-1997), tel que cela est indiqué dans la note de bas de page 1 de la proposition.</p>	Costa Rica
<p>La délégation cubaine approuve le composant « acides gras trans » de l'avant-projet. Les recommandations pour la population cubaine suggèrent de limiter la consommation d'acides gras trans à moins de 1 % de l'apport journalier en calories.</p>	Cuba
<p>La délégation équatorienne observe avec préoccupation l'approbation d'une allégation nutritionnelle sur la teneur en acides gras trans (AGT) dans la mesure où ce type d'allégation peut inciter le consommateur à penser qu'un produit « exempt » d'acides gras trans est bon pour la santé et promouvoir sa consommation, même lorsque ce produit est susceptible de présenter des teneurs élevées en graisses, sodium ou sucre. Par conséquent, elle considère qu'il est important d'utiliser des avertissements pour la présence d'acides gras trans dans les produits alimentaires et des recommandations en vue d'éviter ou de réduire leur consommation, mais elle n'est pas en faveur d'allégations nutritionnelles confuses qui peuvent ne pas fournir des informations plus claires et précises.</p>	Équateur
<p>L'Égypte approuve l'allégation « sans » acides gras trans telle qu'elle est proposée.</p>	Égypte

<p>Selon le Tableau des conditions relatives aux allégations sur la teneur en éléments nutritifs des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, les conditions d'une « faible » teneur en graisses saturées sont les suivantes : 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides), 0,75 g de graisses saturées par 100 ml (liquides) et 10 % d'énergie issue des graisses saturées.</p>	<p>Guinea Bissau</p>
<p>L'Iran est favorable à cette proposition, car elle repose sur un fondement scientifique. Ainsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - elle est alignée sur la limite fixée par l'OMS pour les AGT à 1 % de l'apport énergétique journalier total ; - elle permettra de veiller à ce qu'un aliment donné ne contribue pas à plus de 1/5 de l'apport maximal en graisses trans (pour les individus avec des apports élevés de cet aliment). - L'an dernier, le groupe de travail a réalisé des simulations au moyen des données observées sur les apports alimentaires dans différents groupes d'âge au Canada et d'analyses sur les AGT dans l'alimentation des Canadiens. Certains pays peuvent avoir des teneurs en AGT plus élevées dans les aliments (par ex. en Europe de l'Est). Cette faible limite de 1 % (g d'AGT / 100 g de matières grasses) est donc justifiée pour cette allégation. - Nous serions prêts à soutenir la proposition visant à ce 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 allégations sur les graisses trans ne devraient pas figurer sur les produits lorsque tous les aliments de cette nature ont les mêmes propriétés, sauf si ce fait est évident dans l'allégation. Ce principe est énoncé dans la section 5.1.v des CAC/GL 1-1979, mais il convient de le rappeler dans ce contexte. 	<p>Iran</p>
<p>Nous estimons que le projet de norme est acceptable.</p>	<p>Malawi</p>
<p>En Australie et en Nouvelle-Zélande, un aliment ne doit contenir aucun acide gras trans détectable pour être éligible à une allégation « sans », conformément à la norme 1.2.7 du Code de normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande. En outre, l'aliment ne doit pas contenir plus de 0,75 g d'acides gras saturés pour 100 ml d'aliment liquide, ou 1,5 g d'acides gras saturés pour 100 g d'aliment solide, ou encore pas plus de 28 % d'acides gras saturés par rapport à la teneur totale en acides gras. Si le Comité est favorable à l'adoption de critères différents de l'approche adoptée en Australie et en Nouvelle-Zélande, nous ne serions pas opposés aux critères proposés (à savoir que l'aliment ne doit pas contenir plus de 1 g d'acides gras trans pour 100 g de matières grasses et doit répondre aux conditions définies pour une « faible » teneur en graisses saturées), à condition que le CCMAS vérifie que le niveau proposé est mesurable en employant les méthodes d'analyse recommandées. Nous faisons remarquer que, dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, les critères applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs pour les graisses saturées prennent en compte les acides gras trans, et nous considérons que les graisses saturées devraient être prises en compte dans les critères pour l'allégation « sans » acides gras trans. Ceci va également dans le sens de l'approche adoptée dans le Code de normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande.</p>	<p>Nouvelle-Zélande</p>
<p>La délégation paraguayenne approuve les valeurs proposées pour l'allégation « exempt » d'acides gras trans. Elle approuve la condition de 1 g par 100 g de matières grasses et le respect de la condition de teneur « faible » en graisses saturées.</p>	<p>Paraguay</p>
<p>Singapour approuve les conditions proposées (à savoir que l'aliment ne contienne pas plus de 1 g de graisses pour 100 g et qu'il réponde aux conditions définies pour une « faible » teneur en graisses saturées) pour l'emploi de l'allégation « sans » acides gras trans dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CXG 23-1997).</p>	<p>Singapour</p>

<p>Prenant acte de la confirmation par l'OMS que les acides gras saturés ont des effets négatifs sur le profil lipidique sanguin, un aliment portant l'allégation sans AGT devrait donc aussi avoir de faibles niveaux de graisses saturées.</p> <p>Les conditions proposées iraient dans le sens des recommandations de l'OMS sur la réduction de l'apport en AGT chez les adultes et les enfants, ainsi que sur la prévention de l'augmentation de l'apport en graisses saturées chez les adultes et les enfants.</p>	
<p>L'Afrique du Sud approuve les conditions proposées pour l'allégation « sans » graisses trans et possède déjà une législation stipulant que « (...) En présence d'une allégation « sans graisses trans » sur l'étiquette d'un aliment ou dans une publicité pour cet aliment, la teneur en graisses trans doit être inférieure à 1 gramme pour 100 grammes du total des matières grasses ou de l'huile dans le produit final ».</p> <p>Le seuil pour l'allégation « sans graisses trans » a été modifié afin d'améliorer la précision au regard des possibilités des méthodes d'analyse existantes. La méthode privilégiée pour l'analyse de la teneur en acides gras trans dans les aliments, autres que ceux provenant de ruminants, correspond à la dernière version mise à jour de AOAC 996.06 ou AOCS Ce 1 h-05, ou une combinaison des deux.</p>	Afrique du Sud
<p>Les États-Unis reconnaissent les preuves solides concernant la relation entre l'apport en graisses trans et en graisses saturées et une concentration accrue en cholestérol LDL, marqueur de substitution pour le risque de cardiopathie coronarienne. Les États-Unis reconnaissent par conséquent l'importance de déclarer la quantité de graisses trans sur l'étiquette des aliments afin d'aider les consommateurs à garder des habitudes alimentaires saines, et si possible d'utiliser des allégations correspondantes sur la teneur en éléments nutritifs.</p> <p>Les États-Unis estiment que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les trois méthodes d'analyse ne mesurent pas le niveau d'AGT proposé dans tous les aliments et risquent de ne pas être applicables à l'échelle mondiale ; • une condition attenante concernant les graisses saturées va dans le sens des objectifs de santé publique, mais les États-Unis se demandent si la condition proposée pour la « faible teneur » atteint son objectif d'aider les consommateurs à garder des habitudes alimentaires saines, car cette condition empêcherait les allégations sur les huiles à teneur élevée en acides gras insaturés, qui font l'objet de nombreuses recommandations alimentaires nationales. <p>Les États-Unis pensent que le niveau proposé de 1 g de graisses trans pour 100 g de matières grasses ne peut être mesuré avec exactitude et précision sur la base des données de l'étude collaborative disponible sur les méthodes d'analyse (tableau 1). Bien que les trois méthodes d'analyse actuelles proposées soient capables de détecter le niveau proposé d'acides gras trans, les États-Unis estiment que les méthodes ne mesurent pas avec exactitude et précision le niveau proposé de 1 g pour 100 g de matières grasses sur la base des données de l'étude collaborative disponible concernant des matrices alimentaires limitées. Les méthodes fonctionnent bien avec certains aliments, mais pas avec d'autres. Une détermination précise peut être obtenue pour des aliments spécifiques et dans des laboratoires spécialisés disposant d'analystes hautement qualifiés et expérimentés, mais elle n'est pas forcément applicable à l'échelle mondiale. Les conclusions provenant d'études de validation multi-laboratoires, telles que celles évoquées dans le tableau 1, représentent une source plus appropriée d'informations sur la méthode d'analyse que ce qui se fait avec des analystes spécifiques dans un laboratoire donné.</p> <p>Les États-Unis s'inquiètent du fait que l'utilisation d'une base de 100 g de matières grasses contre 100 g de produit pour l'allégation risquerait potentiellement de limiter les allégations « sans » acides gras trans aux produits ayant de faibles teneurs en matières grasses totales et d'exclure l'emploi d'huiles ayant de faibles teneurs en graisses trans lorsque cet emploi dans le produit est réduit. Les États-Unis sont favorables à l'inclusion d'une condition pour les acides gras saturés (AGS) dans le cadre d'une proposition d'allégation « sans » acides gras trans, mais craignent que les conditions relatives à une « faible teneur » en graisses saturées dans les <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> (CXG 23-1997) ne risquent d'exclure des produits tels que certaines huiles végétales qui représentent des sources importantes d'acides gras insaturés, en particulier les acides gras essentiels figurant dans les recommandations alimentaires nationales. Les États-Unis font remarquer qu'une</p>	États-Unis d'Amérique

<p>modélisation utilisant le niveau de graisses trans proposé avec divers seuils de graisses saturées serait utile pour identifier quels produits pourraient porter l'allégation proposée dans le but visé d'aider les consommateurs à garder des habitudes alimentaires saines.</p>	
<p>La FEDIOL est la fédération européenne qui représente les intérêts de l'industrie des huiles végétales et des farines de protéines végétales. De façon directe et indirecte, la FEDIOL couvre environ 150 sites de traitement qui broient des oléagineux et/ou raffinent des huiles végétales brutes. Ces usines appartiennent à environ 35 entreprises. On estime que plus de 80 % de l'activité des moulins et des raffineries de l'UE sont couverts par la structure des membres de la FEDIOL.</p> <p>En tant qu'observateur auprès du Codex Alimentarius, la FEDIOL souhaite soumettre les observations suivantes concernant l'avant-projet de conditions pour une allégation « sans » acides gras trans (AGT) dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CXG 23-1997).</p> <p>La FEDIOL reste opposée à l'introduction de l'allégation « sans » AGT avec les 2 conditions cumulatives telles que proposées, pour les mêmes raisons qu'elle a déjà invoquées plus tôt au cours du processus.</p> <p>Pourquoi la FEDIOL est-elle contre l'allégation « sans » AGT proposée ?</p> <p>S'il faut viser une allégation « sans » AGT, celle-ci devrait être basée sur les éléments scientifiques disponibles et pouvoir être appliquée par l'industrie. Ce n'est pas le cas avec cette proposition.</p> <p>Tout d'abord, la FEDIOL souhaite répéter que la détermination d'une allégation sans AGT au niveau de 1 g pour 100 g de matières grasses n'est pas faisable dans la pratique pour les huiles et les matières grasses végétales.</p> <p>Ces 15 dernières années, les membres de la FEDIOL ont soutenu les initiatives de l'industrie visant à réduire les AGT dans les huiles et les matières grasses végétales, y compris au moyen de nouvelles formules, d'une optimisation des processus de raffinage et d'un code de pratiques. Le Code de pratiques de la FEDIOL sur le raffinage, dans lequel sont précisés tous les paramètres techniques relatifs à la qualité et à l'innocuité des huiles et des graisses végétales raffinées, garantit que lors du raffinage, 2 % d'AGT au maximum seront formés sur la base des matières grasses, y compris pour les huiles végétales en bouteille.</p> <p>Par conséquent, toutes les huiles et graisses végétales contiennent un faible niveau inévitable d'AGT qui, dans la pratique, est souvent supérieur à 1 g/100 g, le niveau suggéré dans la proposition. La détermination d'une allégation sans AGT à un tel niveau ne peut être mise en application dans la pratique dans la très grande majorité des huiles et des graisses végétales, qu'elles soient vendues en l'état ou sous la forme d'ingrédients de produits alimentaires, et ce malgré le fait que la plupart des huiles et des graisses végétales contiennent des niveaux d'AGT qui ne posent pas de problème pour la santé. Une telle allégation sans AGT instaurerait une discrimination pour la très grande majorité des huiles et des graisses végétales, qui ne pourraient pas respecter ce seuil ni faire l'objet d'une nouvelle formulation dans la pratique.</p> <p>Deuxièmement, même si certaines huiles et graisses végétales peuvent respecter le niveau de 1 g d'AGT pour 100 g, elles ne pourraient jamais respecter les conditions cumulées de l'allégation « à faible teneur en graisses saturées ».</p> <p>L'industrie continue d'investir massivement dans l'innovation pour réduire la teneur en acides gras saturés de ses produits, en remplaçant les huiles et graisses végétales à forte teneur en graisses saturées par d'autres huiles à plus forte teneur en AGMI ou en AGPI, comme l'huile de tournesol à forte teneur oléique ou l'oléine de palme.</p> <p>Cependant, toutes les huiles et graisses végétales contiennent une quantité naturelle de graisses saturées, qu'il n'est pas possible de réduire aux niveaux indiqués dans l'allégation « à faible teneur en graisses saturées ». Même l'huile de canola/colza, l'huile végétale qui a la plus faible teneur en acides gras saturés, ne respecte pas l'allégation « à faible teneur en graisses saturées ». Il n'est pas possible de reformuler les huiles en bouteille pour abaisser la teneur en acides gras saturés à un tel niveau. Cela créerait donc une discrimination pour les huiles et graisses végétales en bouteille, qui ne pourront jamais respecter ces critères. En fin de compte, cela nuirait à l'innovation industrielle.</p> <p>Comme cela a déjà été souligné en novembre 2014 et en novembre 2016, la mise en place d'une telle allégation ne serait pas non plus bénéfique pour les consommateurs, car elle n'incitera pas l'industrie à réduire davantage les AGT et les graisses saturées.</p> <p>Aucune allégation « sans AGT » ne devrait pouvoir voir le jour pour les produits à plus forte teneur en matières grasses, car aucun</p>	<p>FEDIOL</p>

<p>d'eux ne pourra respecter les conditions cumulatives. Les consommateurs seraient également induits en erreur. En conséquence, la FEDIOL exprime de fortes inquiétudes en ce qui concerne l'introduction de l'allégation « sans AGT » telle qu'elle est proposée à l'heure actuelle, et la juge inappropriée pour le secteur des huiles et des graisses végétales.</p>	
<p>L'ICGMA est favorable à l'élaboration d'une allégation « sans » acides gras trans. L'ICGMA craint que le niveau proposé de 1 g de pour 100g de matières grasses ne puisse être mesuré avec exactitude et précision. Les données de l'étude collaborative disponible démontrent que les méthodes fonctionnent bien sur certains aliments, mais pas tous. Une détermination précise peut être obtenue pour des aliments spécifiques et dans des laboratoires spécialisés et qualifiés, mais elle n'est pas forcément applicable à l'échelle mondiale.</p>	<p>ICGMA</p>

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	
	MEMBRE / OBSERVATEUR ET JUSTIFICATIONS
<p>1 g par 100 g de matières grasses</p>	<p>Costa Rica En ce qui concerne la condition proposée (1 g par 100 g de matières grasses) et la note de bas de page 2, la délégation du Costa Rica souhaite exprimer sa préoccupation quant au fait qu'aucune huile végétale ne pourrait alléguer cette condition car elle ne remplit pas les conditions de 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides), 0,75 g de graisses saturées par 100 ml (liquides) et 10 % d'énergie provenant de graisses saturées. Justification : Les effets négatifs des acides gras trans sur les lipides augmentant le risque de maladie coronarienne dépendent de la dose et, par conséquent, l'apport en acides gras trans devrait être le plus bas possible (EFSA, 2018). Toutefois, la délégation du Costa Rica exprime sa préoccupation quant au fait que la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (Codex Stan 210-1999) indique des teneurs en acides gras saturés pour pratiquement toutes les huiles mentionnées car, de par leur nature, elles fournissent cet élément nutritif. Cela implique que, malgré les efforts réalisés pour ne pas hydrogéner les graisses et les huiles, aliments qui contiennent actuellement des teneurs en acides gras trans très faibles, ces aliments ne pourraient pas alléguer être exempts d'acides gras trans en raison de leur teneur naturelle en acides gras saturés. Des aliments tels que les graisses et les huiles sont vendus sur le marché national sans que cela implique que les apports recommandés soient dépassés (R. Monge-Rojas et al., 2017). À la lumière de ce qui précède, la délégation du Costa Rica suggérerait d'examiner si les conditions proposées peuvent être remplies, si celles-ci se fondent sur une exposition au risque, si elles font l'objet d'une méthode d'analyse permettant de vérifier leur véracité et si elles ne sont pas instaurées au détriment de la reformulation d'aliments mais, au contraire, en vue de l'encourager. L'objectif est de disposer d'aliments avec une teneur inférieure en acides gras trans et en graisses saturées, avec des niveaux réalisables du point de vue technologique et de la nature des aliments. Références : EFSA (European Food Safety Authority), 2018. Scientific and technical assistance on trans fatty acids. EFSA supporting publication 2018: EN-1433.16 pp. doi: 10.2903/sp.efsa.2018. EN-1433. R Monge-Rojas et al., 2017. Progress towards elimination of trans-fatty acids in foods commonly consumed in four Latin American cities. Public Health Nutrition: page 1 of 10 doi:10.1017/S1368980017001227.</p>

	<p>Équateur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Au niveau mondial, il est estimé que l'augmentation de l'apport en AGT est responsable du décès de plus d'un demi-million de personnes par an. La consommation d'AGT est fortement associée à un risque accru de maladies chroniques non transmissibles et à la mortalité associée à ces maladies. Par conséquent, l'OMS s'est proposé d'éliminer des aliments les acides gras trans produits industriellement. • L'étiquetage relatif aux AGT présente l'avantage d'aider les consommateurs à faire des choix plus éclairés et de faire pression sur les fabricants pour reformuler leurs aliments. Cependant, les allégations actuelles de l'industrie alimentaire, telles que « exempt d'acides gras trans », peuvent induire en erreur de nombreux consommateurs, ce qui renforce la nécessité d'apposer un étiquetage sur les contenants plus faciles à comprendre. • La stratégie « Replace trans fat » de l'OMS signale que, même si l'étiquetage est destiné à permettre aux consommateurs de choisir des aliments sans AGT, il est nécessaire de sensibiliser les consommateurs aux effets des AGT sur la santé, de faciliter leur interprétation de l'étiquetage nutritionnel avec précision et de les encourager à le faire. Afin de faciliter la compréhension des consommateurs, de plus en plus de pays instaurent des stratégies d'étiquetage nutritionnel simplifié en plus des allégations relatives aux éléments nutritifs. Il a été observé que les allégations nutritionnelles de santé, telles que « exempt d'acides gras trans », peuvent poser des problèmes en cas d'utilisation d'allégations d'éléments nutritifs uniques en vue d'augmenter l'attrait du marché des aliments à haute teneur en sucre, sel ou graisses saturées.
1 g par 100 g de graisses	<p>Philippines</p> <p>Les Philippines approuvent les conditions proposées pour une allégation sans graisses trans à inclure dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé. Fondés sur des preuves convaincantes, les effets négatifs de l'apport en graisses trans sont bien démontrés dans les études et les recherches scientifiques, notamment dans l'étude systématique la plus récente de l'OMS. Nous soutenons l'élimination quasi totale des acides gras trans du régime alimentaire, conformément à la recommandation de la Stratégie mondiale de l'Organisation mondiale de la Santé sur l'alimentation, l'activité physique et la santé. En outre, nous suggérons que la base pour les niveaux proposés pour l'allégation « sans graisses trans » soit clarifiée. Nous estimons qu'il convient d'envisager le niveau le plus faible possible de graisses trans pour l'allégation « sans graisses trans », qui devrait être fondé sur les preuves scientifiques actuelles. Bien que nous soyons favorables au niveau proposé de 1 g pour 100 g de matières grasses, nous recommandons d'en référer au CCMAS afin de vérifier que ce nouveau niveau proposé soit mesurable avec les méthodes d'analyse recommandées avant que le CCNFSDU n'examine la quantité pour l'allégation « sans graisses trans ». Par ailleurs, nous ne sommes pas favorables à la condition attenante concernant la faible teneur en graisses saturées.</p>
Et répondre obligatoirement aux conditions définies pour une « faible » teneur en graisses saturées ²	<p>Philippines</p> <p>Les effets néfastes d'un apport en graisses trans sur les risques de maladies non transmissibles liées à l'alimentation ont été parfaitement démontrés dans plusieurs études. Il existe un risque accru de 25 % de cardiopathie coronarienne associé à l'apport en graisses trans dans une méta-analyse de 4 études prospectives (Mathan et al., 2004). L'apport en graisses trans était également associé à une augmentation de 33 % du risque de cardiopathie coronarienne chez toutes les femmes et une augmentation de 50 % de ce risque chez celles âgées de moins de 65 ans dans une grande étude prospective accompagnée d'un suivi sur 20 ans (Hu et al., 2005). L'association manifeste entre les graisses trans et une augmentation du risque cardiovasculaire a été démontrée par Aththia-Skhiri et al. (2009) dans des études épidémiologiques récentes et des méta-analyses d'essais contrôlés bien conçus. La preuve que la consommation d'AGT accroît le risque</p>

de cardiopathie coronarienne est convaincante, sur la base des effets négatifs des facteurs de risque et de la relation constante avec les paramètres cliniques. Une étude de cohorte REGARDS a montré que l'apport en acides gras trans insaturés (AGT), même à de faibles niveaux (~2 % de l'énergie), est associé à plusieurs complications, notamment dyslipidémie, inflammation, infarctus du myocarde et mortalité cardiovasculaire accrue (Kiage et al., 2013). Teegala et al., 2009, ont montré que certaines preuves laissent penser que la consommation d'AGT peut aussi favoriser d'autres pathologies, mais des recherches plus poussées s'imposent pour confirmer l'existence et l'ampleur d'un tel effet.

Nous sommes favorables au niveau de 1 g de graisses trans pour 100 g de matières grasses avec les méthodes d'analyse recommandées. Nous sommes d'accord avec le fait que la méthode d'analyse pour la détermination des AGT devrait être pratique et acceptée au niveau international tout en étant fiable et reproductible de manière systématique. La méthode devrait aussi permettre d'identifier avec précision les différents isomères. Enfin, nous estimons que la rentabilité de ce niveau proposé doit être examinée, car on s'attend à ce que l'analyse des graisses trans pour 100 g de matières grasses soit plus onéreuse que l'analyse pour 100 g ou 100 ml de produit fini.

Nous sommes opposés à la proposition d'inclure la condition de « faible teneur en graisses saturées ». L'objet de cette recommandation, ce sont les graisses trans et non les graisses saturées. Les acides gras saturés font déjà l'objet d'une recommandation distincte et ne devraient pas être inclus. Des études récentes vont dans ce sens. Les résultats d'une grande étude de cohorte prospective menée dans 18 pays des cinq continents font état d'un rapport inversement proportionnel entre apport en acides gras saturés, mortalité totale, mortalité non liée à une maladie cardiovasculaire et risque d'accident vasculaire sans hausse de la mortalité liée à des maladies cardiovasculaires graves, infarctus du myocarde et mortalité liée à des maladies cardiovasculaires (Dehghan et al., 2017). Contrairement aux recommandations alimentaires existantes, cette étude de cohorte a également montré qu'un apport élevé en glucides était lié à un risque accru au regard de la mortalité totale. D'autres essais randomisés récents et études par observation vont dans le sens des résultats de cette étude de cohorte sur l'effet des graisses saturées sur la mortalité et les risques de maladie cardiovasculaire. De Souza et ses collègues (2015) ont montré que les graisses trans sont associées à la mortalité toutes causes, aux maladies cardiovasculaires et aux cardiopathies coronariennes, au contraire des graisses saturées. Par ailleurs, Siri-Tarino et ses collègues (2010) ont montré qu'il n'y avait pas de lien entre les graisses saturées alimentaires et un risque accru de cardiopathie coronarienne ou de maladie cardiovasculaire.

Il existe de nombreuses études qui vont dans le sens de notre recommandation de ne pas inclure la condition concernant les graisses saturées dans l'allégation « sans graisses trans ». Sur la base de huit études rigoureusement contrôlées, il a été conclu que les acides gras trans avaient le pire effet sur les lipides sanguins parmi tous les acides gras alimentaires (Sacks & Katan, 2002). Il est admis de manière universelle que les graisses trans ne sont pas bonnes pour la santé et provoquent des cardiopathies coronariennes (Ascherio et al., 1996 ; HSPH, 1999). Une étude systématique et une méta-analyse menées par Thomas et Mushtaq (2013) sont parvenues à la conclusion que les AGS n'augmentaient pas le risque de maladie cardiovasculaire chez les adultes de type caucasien aisés. Les régimes alimentaires à forte teneur en graisses trans font augmenter le rapport LDL:HDL et les concentrations en triacylglycérols, LDL et cholestérol total (Mensik et al., 2003), les inflammations (Mozafarian et al., 2006) et le risque de maladie cardiovasculaire. L'étude systématique et la méta-analyse, publiées dans les Annales de médecine interne, couvrent des études impliquant plus de 600 000 personnes dans 18 pays. Les chercheurs n'ont trouvé aucune association entre la consommation totale d'acides gras saturés et le risque de cardiopathie coronarienne en analysant 32 études par observation des acides gras dans l'apport alimentaire et 17 études par observation des

	<p>biomarqueurs des acides gras. En revanche, l'apport total en graisses trans, que l'on retrouve dans certains aliments transformés, a été associé au risque de cardiopathie coronarienne (Chowdury et al., 2014, cité par Wise, 2014). Les graisses trans sont clairement nocives. Par conséquent, il est inapproprié d'inclure la condition de « faible teneur en graisses saturées » dans l'allégation « sans AGT ».</p>
1 g par 100 g de graisses	<p>Malawi 2 g par 100 g de graisses</p>
Acides gras trans produits industriellement	<p>FIL La FIL (Fédération internationale de laiterie) recommande fortement que tout projet d'allégations concernant les acides gras trans soit examiné dans le contexte d'une réduction des acides gras trans produits industriellement.</p> <p>Le plan d'action de l'OMS « REPLACE » vise l'élimination des acides gras trans produits industriellement de l'alimentation. En effet, près de 540 000 décès peuvent être attribués chaque année à l'apport en acides gras trans produits industriellement (Wang et al., 2016). Ces graisses trans n'ont aucun effet bénéfique connu pour la santé.</p> <p>Nous avons noté que le projet de directives de l'OMS sur l'apport en acides gras saturés et en acides gras trans chez l'adulte et chez l'enfant ne soutient pas la distinction entre les acides gras trans industriels et ceux provenant des ruminants. Cette décision s'appuie sur le fait que les différences dans les résultats sanitaires observés dans de nombreuses études sont très probablement dues aux différences de dosage des acides gras trans et non aux différences de type d'acides gras trans.</p> <p>Nous contestons fortement cette interprétation, car le rapport cite des preuves d'absence d'effet de l'apport en acides gras trans provenant de ruminants sur de nombreux résultats cardiométaboliques.</p> <p>En outre, le projet de directives de l'OMS sur les apports en AGS et en AGT chez l'adulte et chez l'enfant exclut une étude systématique et une méta-analyse commandées par l'OMS et publiées dans une revue évaluée par des pairs en juillet 2015, concernant les acides gras trans et les résultats pour la santé. Cette étude systématique de 2015 (de Souza et al., 2015) indique ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les graisses trans d'origine industrielle, mais non celles provenant de ruminants, sont associées à une mortalité par cardiopathie coronarienne et aux cardiopathies coronariennes ; • l'acide trans-palmitoléique de ruminant, considéré comme un biomarqueur de l'apport en produits laitiers, présente un rapport inversement proportionnel avec le diabète de type 2. Ce résultat est cité comme étant « relativement cohérent et compatible avec une réduction de 26 à 54 % du risque sur une fourchette d'apport estimé multiplié par trois ». <p>Dans une autre étude, un apport journalier de 5 g d'AGT majoritairement industriels a été associé à une augmentation du risque de cardiopathie coronarienne de 29 %, alors qu'aucune association de ce genre n'a été constatée pour un apport journalier de 4 g d'AGT de ruminants (Stender et al., 2008).</p> <p>En outre, malgré les produits laitiers contenant des AGT, l'apport en lait entier et en produits laitiers présente soit un rapport inversement proportionnel, soit une absence d'association avec les cardiopathies et les accidents vasculaires (Alexander et al., 2016 ; Qin et al., 2015), ainsi qu'avec plusieurs facteurs de risque cardiovasculaire tels que la tension artérielle (Soedamah-Muthu et al., 2012), l'obésité (Rautiainen et al., 2016 ; Lu et al., 2016), le diabète de type 2 (Drehmer et al., 2015 ; Aune et al., 2013) et le risque de syndrome métabolique (Chen et al., 2015 ; Kim et al., 2015). Ces éléments viennent s'ajouter à la preuve que les matières grasses présentes dans les produits laitiers ne nuisent pas à la santé cardiovasculaire. Globalement,</p>

si l'étiquetage des AGT devait encourager la diminution des apports en produits laitiers, cela risque de conduire à des résultats négatifs indésirables pour la santé.

Les mesures d'exécution ciblant les aliments et les boissons à « teneur élevée » en acides gras trans risquent de cibler de manière injuste et préjudiciable le lait et les produits laitiers, à moins d'établir des distinctions claires dans les recommandations concernant les acides gras trans produits industriellement, comme cela est fait pour le plan mondial de l'OMS visant à éliminer tous les AGT produits industriellement. Nous suggérons donc de modifier la recommandation comme indiqué.

Bibliographie :

- Alexander DD, Bylsma LC, Vargas AJ et al. (2016) Dairy consumption and CVD: a systematic review and meta-analysis. *Brit J Nutr* 115:737-750.
- Aune D, Norat T, Romundstad P, Vatten LJ. (2013) Dairy products and the risk of type 2 diabetes: a systematic review and dose-response meta-analysis of cohort studies. *Am J Clin Nutr*;98:1066–83.
- Brouwer IA. Effects of trans fatty acid intake on blood lipids and lipoproteins: A systematic review and meta-regression analysis. Geneva: World Health Organization; 2016.
- Chen GC, Szeto IMY, Chen LH et al. (2015) Dairy products consumption and metabolic syndrome in adults: systematic review and meta-analysis of observational studies. *Scientific Reports* 5:14606.
- Dawczynski Ch and Lorkowski S. (2016) Trans fatty acids and cardiovascular risk: does origin matter?, *Expert Review of Cardiovascular Therapy*, DOI:10.1080/14779072.2016.1199956
- de Souza RJ, Mente A, Maroleanu A, et al. Intake of saturated and trans unsaturated fatty acids and risk of all cause mortality cardiovascular disease, and type 2 diabetes: Systematic review and metaanalysis of observational studies. *BMJ*. 2015;351:h3978.
- Drehmer M, Pereira MA, Schmidt MI et al. (2015) Associations of dairy intake with glycemia and insulinemia, independent of obesity, in Brazilian adults: the Brazilian Longitudinal Study of Adult Health (ELSA-Brasil). *Am J Clin Nutr*, doi:10.3945/ajcn.
- Hu F B (2010). Are refined carbohydrates worse than saturated fat? *Am J Clin Nutr* 91(6):1541-1542.
- Kim Y, Je Y (2015) Dairy consumption and risk of metabolic syndrome: a meta-analysis. *Diabetic Medicine* doi:10.1111/dme.12970.
- Lu L, Xun P, Wan Y et al. (2016) Long-term association between dairy consumption and risk of childhood obesity: a systematic review and meta-analysis of prospective cohort studies. *Eur J Clin Nutr* doi:10.1038/ejcn.2015.226.
- Mozaffarian (2016) Dietary and policy priorities for cardiovascular disease, diabetes, and obesity. A comprehensive review. *Circulation* 133:187-225.
- Qin LQ, Xu JY, Han SF et al. (2015) Dairy consumption and risk of cardiovascular disease: an updated meta-analysis of prospective cohort studies. *Asia Pac J Clin Nutr* 24(1):90-100.
- Rautiainen S, Wang L, Lee IM et al. (2016) Dairy consumption in association with weight change and risk of becoming overweight or obese in middle-aged and older women: a prospective cohort study. *Am J Clin Nutr* doi: 10.3925/ajcn.115.118406.
- Stender S, Astrup A, Dyerberg J.(2008) Ruminant and industrially produced trans fatty acids: health aspects. *Food Nutr Res*.;52
- Soedamah-Muthu SS, Verberne LDM, Ding EL, Engberink MF, Geleijnse JM. (2012) Dairy Consumption and Incidence of Hypertension : A Dose-Response Meta-Analysis of Prospective Cohort Studies. *Hypertension*, published online September 17, 2012.

	<p>Uauy R, Aro A, Clarke R. WHO scientific update on trans fatty acids: Summary and conclusions. Eur J Clin Nutr. 2009;63:S68-S75</p> <p>Wang Q, Afshin A, Yakoob MY, Singh GM, Rehm CD, Khatibzadeh S, et al. Impact of nonoptimal intakes of saturated, polyunsaturated, and trans fat on global burdens of coronary heart disease. Journal of the American Heart Association. 2016;5(1):e002891.</p> <p>WHO REPLACE AN ACTION PACKAGE TO ELIMINATE INDUSTRIALLY-PRODUCED TRANS-FATTY ACIDS http://www.who.int/docs/default-source/documents/replace-transfats/replace-action-package.pdf?Status=Temp&sfvrsn=64e0a8a5_10 (accessed on 11 July 2018)</p>
<p>1 g d'acides gras trans produits industriellement pour 100 g de graisses</p>	<p>FIL voir observations précédentes</p>
<p>Doit remplir les conditions de teneur « faible » en graisses saturées²</p>	<p>Mexique Conformément aux recommandations de l'OMS, le guide « Replace Trans Fat » indique que le total des apports en acides gras trans soit limité à moins de 1 % des apports énergétiques totaux, soit moins de 2,2 grammes/jour pour un régime à 2000 calories ; étant donné que des apports plus élevés augmentent le risque de cardiopathie et de décès, l'élimination des acides gras trans produits industriellement est l'un des principaux défis de l'OMS.</p> <p>De même, conformément aux recommandations de l'OPS (Organisation Panaméricaine de la Santé), selon son « Modèle de profil des éléments nutritifs » où il est indiqué qu'un aliment transformé et ultra-transformé est classé comme « <i>contenant une quantité excessive d'acides gras trans</i> » si, pour n'importe quelle quantité donnée d'aliment, l'énergie (kcal) provenant des acides gras trans (grammes d'acides gras trans x 9 kcal) est supérieure ou égale à 1 % de l'énergie totale (kcal). Par conséquent, si dans 100 grammes de graisse, la teneur en acide gras trans est de 1 gramme, l'apport est de 1 %. Conformément aux recommandations de l'OMS/OPS, cet aliment est considéré comme « <i>contenant une quantité excessive d'acides gras trans</i> ».</p> <p>La délégation mexicaine propose ce qui suit :</p> <p>Moins de 1 g par 100 g de matières grasses</p> <p>Doit remplir les conditions de teneur « faible » en graisses saturées (Conformément au Tableau des conditions relatives aux allégations nutritionnelles des <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i>, les conditions de teneur « faible » en graisses saturées sont les suivantes : 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides), 0,75 g de graisses saturées par 100 ml (liquides) et 10 % d'énergie provenant de graisses saturées.)</p>
<p>Conformément au Tableau des conditions relatives aux allégations nutritionnelles des <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i>, les conditions de teneur « faible » en graisses saturées sont les suivantes : 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides), 0,75 g de graisses saturées par 100 ml (liquides) et 10 % d'énergie provenant de graisses saturées.</p> <p>³Organización Panamericana de la Salud - Organización Mundial de la Salud (2016) Modelo de</p>	<p>Pérou</p>

<p>perfiles de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC. Recuperado de: http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18622/9789275318737_spa.pdf</p>	
<p>À l'exception des aliments qui contiennent naturellement des graisses saturées et sont peu transformés³. Annexe 1 Composition en acides gras de Sacha Inchi Analyse Résultat 1* Résultat 2** Graisses saturées (LC : 0,01) 4,10 g/100 g 7,2 % Acide linoléique (C18:2 n6c) (LC : 0,01) 34,07 g/100 g 36,3 % Acide linoléique (C18:3 n3) (LC : 0,01) 49,23 g/100 g 46,6 % Acides gras polyinsaturés (LC : 0,01) 83,30 g/100 g 82,9 % Acides gras trans : Isomères trans-6,9,11 (C18:1 (LC :0,01) 0,01) Isomères trans-9,12 (C18:2 (LC :0,01) 0,01) < 0,01 g/100 g < 0,01 g/100 g < 0,01 % Source : analyse de Sacha inchi vierge extra de producteurs * Méthode d'essai : AOAC 996.06, 20th Ed. 2016. ** Méthode d'essai : ISO 5508 Composition en acides gras de l'huile d'olive déterminée par chromatographie en phase gazeuse (% acides gras totaux) Acides gras Huiles d'olive vierges C16:0 (acide palmitique) 7,5 - 20,0 C18:0 (acide stéarique) 0,5 - 5,0 C18:1 (acide oléique) 55,0 - 83,0 C18:2 (acide linoléique) 3,5 - 21,0 Acides gras trans C18:1 T 0,0 – 0,05 C18:2 T + C18:3 T 0,0 – 0,05 Source : Codex Stan 33-1981 (Rév. 4, 2017 ; Amendée en 2013), Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive. Composition en acides gras d'huile d'olive vierge de producteurs péruviens ANNÉES ACIDES GRAS 2007 2008 2015 2015 2016 2016 2016 Acides gras saturés 20,00 19,01 21,00 21,449 20,25</p>	<p>Pérou À l'exception des aliments qui contiennent naturellement des graisses saturées et sont peu transformés³.</p>

15,60 18,26 Acides gras monoinsaturés 61,65 71,25 51,60 66,287 57,10 58,31 65,00 Acides gras polyinsaturés 18,11 9,74 19,95 12,264 17,75 23,09 16,75 Non détectés 0,24 0 7,46 0 4,90 3,00 0,00 TOTAL % 100,00 100,00 100,00 100,00 100,00 100,00 100,00 * * * * * Acides gras trans (g/100 g d'échantillon) < 0,007 * Méthode d'essai pour les acides gras : LABS-ITP- F-002-98 Rev. 4, 2003 ** Méthode d'essai pour les acides gras : AOAC - 996,06, c41, 19 th Ed. 2012. Fat (Total, Saturated and Unsaturated) in Foods Hydrolytic Extraction Gas Chromatographics Method.	
--	--