

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

Point 6b de l'ordre du jour

CX/NFSDU 19/41/7

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

Quarante et unième session

Düsseldorf, Allemagne

24-29 novembre 2019

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES OPTIONS EN MATIÈRE DE GESTION DES RISQUES POUR LA RÉDUCTION DES ACIDES GRAS TRANS

Présenté par le Canada

Introduction

À sa 40^e session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a décidé de suspendre la discussion sur les conditions d'établissement d'une allégation « sans » acides gras trans (AGT), et a demandé au Canada de présenter un document de travail sur les différentes options en matière de gestion des risques visant à réduire les AGT, dans le cadre du mandat du Codex. En conséquence, le présent document présente les rôles potentiels en matière de gestion des risques du Codex dans le cadre de différentes options visant à réduire la consommation d'AGT par la population. Il décrit également les avantages et les inconvénients de chacune des options.

Contexte

À la 41^e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), le Comité a convenu qu'il serait demandé au CCNFSDU d'élaborer une proposition de conditions d'établissement d'une allégation « sans » AGT. En conséquence, à la 35^e session du CCNFSDU (CCNFSDU35), le Canada a été désigné responsable de l'élaboration de cette proposition. Un résumé chronologique des travaux sur cette question réalisés à ce jour est présenté ci-après.

CCNFSDU36 : Le Canada a présenté la proposition de conditions d'établissement d'une allégation « sans » AGT (CX/NFSDU 14/36/10). La discussion sur ce point de l'ordre du jour s'est conclue par une demande au Canada de solliciter l'avis du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et de l'examiner. Le Canada devait notamment demander au CCMAS son avis sur la plus faible teneur en AGT que les méthodes d'analyse actuelles peuvent détecter avec précision et reproduire de manière systématique. La poursuite de la discussion a été reportée afin d'attendre les résultats des examens des preuves sur les acides gras saturés (AGS) et les acides gras trans (AGT) du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS.

CCNFSDU37 : Le Comité a convenu de reporter la discussion sur la proposition de conditions d'établissement d'une allégation « sans » AGT jusqu'à ce que l'avis du CCMAS et les résultats de la 6^e réunion du NUGAG soient disponibles.

CCNFSDU38 : La délégation canadienne a présenté la proposition revue de conditions d'établissement d'une allégation « sans » AGT (CX/NFSDU 16/38/10) qui tenait compte de l'avis du CCMAS et des résultats des examens systématiques du NUGAG. Reconnaisant l'importance des méthodes d'analyse lors de l'établissement des critères quantitatifs concernant cette allégation, le Comité a convenu de reporter la discussion afin de demander au CCMAS de vérifier si les nouvelles teneurs en AGT pourraient être mesurées grâce aux méthodes d'analyse déterminées dans la proposition.

CCNFSDU39 : Le Comité a examiné une mise à jour de la proposition du Canada (CX/NFSDU 17/39/9) qui tenait compte de l'avis issu d'un examen plus détaillé des méthodes d'analyse du CCMAS. Il a été convenu de passer à l'étape 3 de la proposition concernant les commentaires qui serait examinée lors de la session suivante du CCNFSDU.

CCNFSDU40 : Au regard des commentaires recueillis lors des sessions précédentes, le Canada a présenté deux options pour examen par le Comité : établir des conditions quantitatives pour une allégation « sans » AGT (proposition faite dans le CX/NFSDU 17/39/9) ou suspendre ces efforts et ne pas établir de conditions relatives à cette allégation. La dernière option a été retenue pour prendre en compte les doutes de certains membres concernant l'utilisation des méthodes disponibles pour évaluer

de façon précise la teneur en AGT dans les denrées alimentaires aux teneurs proposées. Le nombre de membres en faveur de la poursuite des travaux concernant cette nouvelle allégation était quasiment identique au nombre de membres en faveur de la suspension des travaux. Le Comité a convenu de suspendre la poursuite de la discussion sur l'élaboration de la proposition de conditions d'établissement d'allégation pour demander au Canada de présenter un document de travail sur d'autres options en matière de gestion des risques visant à réduire la consommation d'AGT par la population.

Options en matière de gestion des risques

Conformément à la demande faite lors de la 40^e session du CCNFSDU (CCNFSDU40), le Canada a présenté le tableau suivant des options visant à réduire la consommation d'AGT, avec les avantages et les inconvénients représentés par chacune des options. Les rôles potentiels du Codex sont inclus aux fins de discussion. Bien que les options soient présentées séparément, les membres pouvaient combiner deux options ou plus pour une approche pluridimensionnelle visant à réduire la consommation d'AGT.

Recommandation

Le Comité est invité à tenir compte des rôles potentiels en matière de gestion des risques du Codex présentés dans le tableau1.

Tableau 1. Rôles en matière de gestion des risques du Codex en vue de réduire la consommation d'acides gras trans par la population¹

Autorités nationales/régionales			Codex
Options en matière de gestion des risques	Avantages	Inconvénients	Rôles potentiels en matière de gestion des risques
A. Élaborer des limites volontaires concernant les teneurs en AGT dans les aliments transformés ²	<ul style="list-style-type: none"> • Ne nécessite pas un cadre réglementaire. • Représente une mesure moins restrictive. • La portée des réactions du secteur alimentaire pourrait permettre de savoir s'il faut prendre des mesures réglementaires, si les limites sont associées à un programme structuré de surveillance et de rapports. • Aucune implication commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> • Industrie alimentaire peu incitée à participer, notamment si les limites concernant les AGT ne sont pas associées à un programme structuré de surveillance et de rapports. • Une hausse de la teneur en AGS dans les aliments transformés pourrait en résulter, notamment si aucune limite de concurrence n'est établie pour les AGS. • Les avantages sur le plan de la santé publique dépendraient de la participation du secteur alimentaire. • Nécessite d'informer les consommateurs sur les aliments transformés qui ont une teneur plus faible en AGT, par exemple par l'étiquetage nutritionnel. • Les consommateurs qui sont moins bien informés sur les AGT et l'étiquetage nutritionnel pourraient être désavantagés en ce qui concerne l'identification des aliments préemballés à teneur plus faible en AGT. 	<p>CCFO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amendement de la <i>Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables</i> (CXS 256-2007) pour intégrer les teneurs en AGT ne devant pas être dépassées • Amendement de la <i>Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles</i> (CXS 19-1981) pour intégrer les teneurs en AGT ne devant pas être dépassées dans les graisses et les huiles trans-estérifiées ou interestérifiées <p>CCMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avis à donner sur les méthodes de référence appropriées en matière d'analyse et d'échantillonnage des AGT <p>CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordination de la demande au CCFO

¹ L'étendue des options présentée dans le présent document n'est pas exhaustive. Elle ne couvre pas, par exemple, des mesures impliquant des leviers fiscaux telles que les taxes ou subventions, les investissements dans la recherche et le développement agricoles, la sensibilisation du public ou les campagnes d'information, et l'étiquetage nutritionnel.

² Sauf mention contraire, la référence aux « aliments transformés » dans ce document concerne les aliments préemballés (par exemple, vendus dans les épiceries) et les aliments non préemballés (par exemple, vendus dans des établissements de restauration).

Autorités nationales/régionales			Codex
Options en matière de gestion des risques	Avantages	Inconvénients	Rôles potentiels en matière de gestion des risques
B. Adopter des règlements limitant les teneurs en AGT dans les aliments transformés	<ul style="list-style-type: none"> • Forte incitation en matière de conformité de l'industrie alimentaire • Favoriserait une vaste reformulation des aliments pour réduire la teneur en AGT dans les aliments transformés. • Les avantages sur le plan de la santé publique concerneraient un grand nombre de consommateurs, pas seulement ceux bien informés sur les AGT ou l'étiquetage nutritionnel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessite des capacités et des ressources pour l'élaboration, la conformité et l'application des règlements. • Possibles implications commerciales 	Identiques à ceux de l'option A.
C. Adopter des règlements interdisant l'utilisation des huiles partiellement hydrogénées dans les aliments transformés	<ul style="list-style-type: none"> • Forte incitation en matière de conformité de l'industrie alimentaire • Favoriserait une vaste reformulation des aliments pour réduire la teneur en AGT dans les aliments transformés. • Les avantages sur le plan de la santé publique concerneraient un grand nombre de consommateurs, pas seulement ceux bien informés sur les AGT ou l'étiquetage nutritionnel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessite des capacités et des ressources pour l'élaboration, la conformité et l'application des règlements. • Possibles implications commerciales • Manque de méthodes d'analyse permettant de distinguer les AGT dans les huiles partiellement hydrogénées des AGT dans d'autres sources 	<p>CCFO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amendement de la <i>Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables</i> (CXS 256-2007) pour intégrer l'interdiction des huiles partiellement hydrogénées • Amendement de la <i>Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles</i> (CXS19-1981) pour intégrer l'interdiction des huiles partiellement hydrogénées <p>CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordination de la demande au CCFO

Autorités nationales/régionales			Codex
Options en matière de gestion des risques	Avantages	Inconvénients	Rôles potentiels en matière de gestion des risques
D. Élaborer des ressources favorisant la réduction des AGT résultant de la transformation des aliments dans les aliments transformés	<ul style="list-style-type: none"> Ne nécessite pas un cadre réglementaire. 	<ul style="list-style-type: none"> Industrie alimentaire peu incitée à participer, notamment si les limites concernant les AGT ne sont pas associées à un programme structuré de surveillance et de rapports. Les avantages sur le plan de la santé publique dépendraient de la participation de l'industrie alimentaire. Impact potentiel limité, car il se peut que les AGT résultant de la transformation des aliments ne constituent pas la source principale en AGT dans de nombreuses juridictions. 	<p>CCCF</p> <ul style="list-style-type: none"> Élaboration d'un Code des bonnes pratiques pour réduire la teneur en AGT résultant de la transformation des aliments dans les aliments
E. Adopter des règlements concernant la déclaration obligatoire des AGT sur les étiquettes des aliments préemballés	<ul style="list-style-type: none"> Forte incitation en matière de conformité de l'industrie alimentaire Favoriserait une vaste reformulation des aliments pour réduire la teneur en AGT dans les aliments transformés. 	<ul style="list-style-type: none"> Nécessite des capacités et des ressources pour l'élaboration, la conformité et l'application des règlements. Possibles implications commerciales Pertinence moindre dans les juridictions où les aliments préemballés ne constituent pas la source principale en AGT. Les consommateurs qui sont moins bien informés sur les AGT et l'étiquetage nutritionnel pourraient être désavantagés en ce qui concerne l'identification des aliments préemballés à teneur plus faible en AGT. 	<p>CCMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Avis à donner sur les méthodes de référence appropriées en matière d'analyse et d'échantillonnage des AGT <p>CCFL/CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> Amendement des <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CXG 2-1985) pour demander la déclaration de la teneur en AGT lorsque les éléments nutritifs doivent être déclarés. Amendement des <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CXG 2-1985) pour demander la déclaration de la teneur en AGT lorsqu'une allégation est faite concernant la teneur et/ou le type d'acides gras ou la teneur en cholestérol.

Autorités nationales/régionales			Codex
Options en matière de gestion des risques	Avantages	Inconvénients	Rôles potentiels en matière de gestion des risques
F. Adopter des règlements autorisant des allégations concernant la teneur en AGT sur les étiquettes des aliments préemballés	<ul style="list-style-type: none"> Pourrait favoriser une reformulation des aliments pour réduire la teneur en AGT dans les aliments transformés. 	<ul style="list-style-type: none"> Nécessite des capacités et des ressources pour l'élaboration, la conformité et l'application des règlements. Pertinence moindre dans les juridictions où les aliments préemballés ne constituent pas la source principale en AGT. Les consommateurs qui sont moins bien informés sur les AGT et l'étiquetage nutritionnel pourraient être désavantagés en ce qui concerne l'identification des aliments préemballés à teneur plus faible en AGT. Les laboratoires de certaines juridictions ne seraient peut-être pas en mesure de détecter les faibles teneurs en AGT avec un haut degré de reproductibilité. 	<p>CCMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Avis à donner sur les méthodes de référence appropriées en matière d'analyse et d'échantillonnage des AGT <p>CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> Reprendre les travaux d'élaboration des conditions d'établissement d'une nouvelle allégation « sans » AGT <p>CCFL</p> <ul style="list-style-type: none"> Amendement des <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> (CXG 23-1997) pour intégrer les conditions d'établissement d'une nouvelle allégation « sans » AGT

Autorités nationales/régionales			Codex
Options en matière de gestion des risques	Avantages	Inconvénients	Rôles potentiels en matière de gestion des risques
G. Adopter des règlements exigeant la déclaration des huiles partiellement hydrogénées et des huiles entièrement hydrogénées dans les listes des ingrédients des aliments préemballés	<ul style="list-style-type: none"> Forte incitation en matière de conformité de l'industrie alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> Nécessite des capacités et des ressources pour l'élaboration, la conformité et l'application des règlements. Possibles implications commerciales Pertinence moindre dans les juridictions où les aliments préemballés ne constituent pas la source principale en AGT. Les consommateurs qui sont moins informés sur les huiles partiellement hydrogénées, les AGT et l'étiquetage nutritionnel pourraient être désavantagés en ce qui concerne l'identification des aliments préemballés ne contenant pas d'huiles partiellement hydrogénées. 	CCFL <ul style="list-style-type: none"> Amendement de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985) pour ajouter une prescription concernant la déclaration des huiles partiellement hydrogénées et des huiles entièrement hydrogénées sous leur nom spécifique (similaire à la section 4.2.3.2 relative à la graisse de porc, au lard et à la graisse de bœuf) et définir ces noms.