commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

POINT 2(B) DE L'ORDRE DU JOUR **CX/FL 07/35/3**

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES
TRENTE-CINQUIÈME SESSION
OTTAWA (CANADA), 30 AVRIL – 4 MAI 2007

QUESTIONS SOUMISES PAR LA FAO ET L'OMS : MISE EN ŒUVRE DE LA STRATÉGIE MONDIALE POUR L'ALIMENTATION, L'EXERCICE PHYSIQUE ET LA SANTÉ
(CL 2006/44-CAC)

OBSERVATIONS DE :

AUSTRALIE
GUATEMALA
MALAISIE
MEXIQUE
NOUVELLE-ZÉLANDE
PÉROU
ÉTATS-UNIS
INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS (IACFO)
INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)
INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATION (ICGMA)
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE (FIL)

QUESTIONS SOUMISES PAR LA FAO ET L'OMS : MISE EN ŒUVRE DE LA STRATÉGIE MONDIALE POUR L'ALIMENTATION, L'EXERCICE PHYSIQUE ET LA SANTÉ
(CL 2006/44-CAC)

AUSTRALIE :

L'Australie se réjouit de fournir au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) ses commentaires sur le Projet de plan d'action pour la mise en œuvre de la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé. Nous sommes favorables à l'idée que le Codex Alimentarius joue un rôle dans la mise en œuvre de la stratégie en tenant compte de son mandat et de ses priorités de travail et aussi des ressources que cela exigera. Nous insistons sur la nécessité d'appliquer une démarche fondée sur des données scientifiques à jour et une analyse des risques structurée à toute mesure de mise en œuvre.

L'Australie a déjà commenté verbalement les questions dans le Projet de plan d'action qui avaient été retenues aux fins de commentaires à la réunion du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) en octobre 2006. Nous savons que le CCNFSDU et le CCFL travaillent tous les deux à l'élaboration du Plan d'action et nous sommes favorables à ce que ces deux comités coordonnent leur démarche. Les commentaires qui suivent portent sur les questions soulevées en rapport avec le CCFL.

Nous notons que le CCFL a en ce moment une énorme charge de travail et suggérons que le travail accepté sur des mesures de mise en œuvre soit priorisé.

1. Étiquetage nutritionnel

1.1 (Paragraphe 11)

Mesure proposée : Modifier l'objet des Directives de sorte à inclure la référence à la communication au consommateur d'informations qui permettent de réduire les facteurs de risque de maladies chroniques et à permettre la gestion diététique de maladies chroniques qui ont un impact significatif sur la santé publique.

En ce moment les Lignes directrices Codex concernant l'étiquetage nutritionnel précisent déjà dans leur objet : « fournir au consommateur des renseignements sur un aliment de manière qu'il puisse faire un choix éclairé ». L'Australie estime que l'objet énoncé englobe assez bien la modification proposée visant à réduire les facteurs de risque de maladies chroniques et qu'il n'a pas besoin d'être précisé davantage.

1.2 (Paragraphe 17)

Mesure proposée : Modifier la section 3.1 pour stipuler que la déclaration des éléments nutritifs soit obligatoire sur les étiquettes de toutes les denrées alimentaires préemballées.

L'Australie est favorable en principe à la communication d'informations nutritionnelles aux consommateurs au sujet des aliments préemballés, au moyen par exemple de la déclaration des éléments nutritifs. Nous reconnaissons que de telles informations sont un outil utile pour

mieux faire comprendre aux consommateurs les choix d'aliments qu'ils font et mieux les y sensibiliser. Nous observons que cela serait conforme aux exigences du *Code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande*.

Toutefois, nous sommes conscients du coût qu'entraînerait l'étiquetage nutritionnel obligatoire – analyse de la composition et suivi et application de la conformité entre autres – particulièrement pour les pays en développement. En outre, nous constatons que les consommateurs ne comprennent pas toujours bien l'information fournie sur l'étiquette, notamment là où l'éducation en matière de nutrition peut être limitée. Pour ces raisons, nous recommandons qu'il soit tenu compte des coûts et de l'efficacité éventuels de cette mesure pour atteindre les objectifs de la Stratégie mondiale de l'OMS.

1.3 (Paragraphe 20)

Mesure proposée : Élargir la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés (sections 3.2.1.1 et 3.2.2.2 des Directives) pour inclure la valeur énergétique et les quantités de protéines, de glucides assimilables, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, d'acides gras trans et de sodium.

L'Australie est favorable à l'élargissement de la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés en vertu de la section 3.2.1. Cela pourra inclure notamment : valeur énergétique, protéines, glucides assimilables, lipides, sucres, acides gras saturés et sodium. Nous suggérons d'utiliser l'analyse des risques nutritionnels pour déterminer lesquels de ces éléments nutritifs doivent être déclarés en ayant recours à des outils comme l'évaluation des risques, la gestion des risques, la communication sur les risques et l'analyse coûts-bénéfices pour établir le mécanisme du meilleur rapport coût-efficacité mondialement pour transmettre les informations diététiques appropriées aux consommateurs.

Nous souhaitons obtenir des éclaircissements concernant la forme et la terminologie concernant les sucres à déclarer après avoir noté que la Stratégie mondiale dit que les sucres libres sont associés au risque accru de maladies chroniques et que les Lignes directrices Codex concernant l'étiquetage nutritionnel définissent les sucres comme sucres totaux (« *sucres* désignant dans ce cas tous les monosaccharides et les disaccaharides présents dans l'aliment »).

L'Australie n'est pas favorable à une norme internationale uniforme pour la déclaration obligatoire des acides gras trans. Nous admettons l'existence du risque pour la santé publique lié à la consommation de ces acides gras et sommes favorables à la collecte de données additionnelles à l'appui de ce risque pour la santé lorsque l'apport en acides gras trans est faible. Nous suggérons d'adopter la démarche de l'analyse des risques pour déterminer la meilleure façon de traiter cette question à l'échelle mondiale.

Nous estimons que pour l'instant, il vaut mieux confier aux pays individuels le soin de traiter l'étiquetage nutritionnel des acides gras trans dans leur propre législation. La teneur en acides gras trans des aliments varie beaucoup d'un pays à l'autre, de même que l'importance de la consommation de ces acides et le risque qu'ils présentent pour la santé, et nous sommes attentifs au fait qu'exiger le changement de l'étiquetage pour tous les aliments entraînerait des coûts élevés pour l'industrie. Par conséquent, le mécanisme de gestion des risques le plus approprié pourra varier d'un pays à l'autre selon des facteurs comme l'importance du risque

pour la santé et le coût de l'étiquetage. Par exemple, dans les pays où la consommation est élevée, l'étiquetage obligatoire sera peut-être un mécanisme gestion approprié. En revanche, dans des pays où la consommation est faible, comme en Australie, et donc où les risques pour la santé sont également faibles, des mesures non obligatoires comme l'étiquetage volontaire et des initiatives de l'industrie conviendront mieux.

Le *Code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande* n'impose pas en ce moment aux fabricants de déclarer la teneur en acides gras trans des aliments à moins qu'ils ne fassent une allégation relative à la nutrition concernant le cholestérol, les gras saturés ou insaturés ou les acides gras trans. Comme nous l'avons déjà dit, nous estimons que pour l'instant, il n'est pas justifié en Australie d'assujettir les acides gras trans à l'étiquetage obligatoire étant donné leur consommation relativement faible, qui est inférieure à la limite recommandée par l'OMS. En Australie et en Nouvelle-Zélande, beaucoup de fabricants de produits tartinables à base d'huiles comestibles ont choisi volontairement de les étiqueter et une collaboration a été instaurée entre le gouvernement, l'industrie et les représentants de la santé publique pour réduire davantage la consommation d'acides gras trans. Dans ce cas donc, des mesures non réglementaires sont jugées être des mécanismes appropriés pour réduire la consommation d'acides gras trans.

L'Australie a également pris acte du fait que le paragraphe 40 du projet de plan d'action suggère que si les dispositions relatives à l'étiquetage des acides gras trans n'influent pas sur une réduction affirmée de la disponibilité globale des aliments contenant des acides gras trans produits par traitement d'huiles, il faudrait examiner la possibilité de fixer des limites de la teneur en acides gras trans produits industriellement dans les aliments. Toutefois, l'Australie signale que cela pourrait aboutir à la substitution d'autres acides gras, comme les acides gras saturés, durant la fabrication. Dans un tel cas, le produit fini risquerait toujours de présenter un risque pour la santé et / ou de contribuer à l'obésité.

1.4 (Paragraphe 22)

Mesure proposée : Élaborer les critères complémentaires pour la présentation de la description des éléments nutritifs pour améliorer la lisibilité et faciliter l'emploi et la compréhension de l'information pour le consommateur.

L'Australie est favorable à l'idée que la déclaration des éléments nutritifs soit lisible. Nous convenons que la lisibilité pourrait être améliorée par les mesures suggérées, soit standardiser l'ordre des éléments nutritifs et exiger que le texte se détache clairement sur le fond. Ces mesures simples et claires permettraient d'accroître la lisibilité dans le cadre limité des étiquettes qui peuvent être surchargées d'informations.

Toutefois, nous ne sommes pas favorables à la prescription d'un type et d'une taille de police de caractères sans justification de son utilisation. L'Australie estime que la lisibilité est influencée par divers facteurs comme la taille, le style, la couleur et le contraste ou le texte imprimé et l'usage de bordures. Diverses combinaisons également efficaces de ces facteurs peuvent optimiser la lisibilité, différentes combinaisons étant peut-être plus ou moins efficaces selon la langue et l'écriture. Nous estimons donc que l'adoption d'une démarche normative mondiale concernant la lisibilité n'est pas justifiée.

1.5 (Paragraphe 25)

Mesure proposée : Élaborer les valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques.

L'Australie est favorable à la recommandation d'établir plus de valeurs nutritionnelles de référence (VNR) réglementaires que celles en ce moment indiquées en 3.4.4 des Lignes directrices Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (protéines et quelques vitamines et sels minéraux). Nous pensons qu'il sera important de définir la portée de ce travail, soit déterminer les éléments nutritifs associés à un risque accru ou réduit de maladie chronique pour lesquels il faudra établir une VNR. Nous suggérons d'appliquer une démarche d'analyse des risques nutritionnels à la détermination des éléments nutritifs qui pourraient faire l'objet d'une VNR. Nous notons également que le CCNFSDU est récemment convenu de poursuivre la révision des VNR et d'élaborer des principes pour l'établissement des VNR, et qu'il attend l'apport du CCFL concernant l'élargissement des valeurs de référence courantes à d'autres éléments nutritifs associés au risque accru ou réduit de maladies chroniques.

Étant donné que le paragraphe 20 propose la déclaration obligatoire sur l'étiquette de la teneur en énergie, protéines, glucides assimilables, sucres, lipides, acides gras saturés, acides gras trans et sodium, l'Australie estime que les éléments nutritifs qu'il est convenu de déclarer obligatoirement devraient être ceux pour lesquels des valeurs de référence devraient être établies en premier. Comme nous l'avons indiqué ci-dessus au point 1.1, l'Australie n'est pas favorable à l'inclusion obligatoire des acides gras trans dans la liste des éléments nutritifs à déclarer bien qu'elle n'oublie pas le fait qu'ils présentent des risques pour la santé publique et qu'une valeur de référence pourrait être utile. Vu les récents travaux du CCNFSDU sur l'établissement d'une définition des fibres alimentaires, ainsi que sur les conditions applicables à des allégations concernant la teneur en fibres alimentaires fondées sur un pourcentage d'une VNR encore à déterminer, l'établissement d'une VNR ou d'un apport-cible pour les fibres alimentaires devrait se voir attribuer une haute priorité dès qu'une définition acceptée du terme permettra d'entreprendre ce travail.

L'Australie observe aussi qu'il est fait référence au paragraphe 24 aux objectifs nutritionnels (fourchettes) pour la population[1] précisés au Tableau 6 (p. 46) du Rapport technique de l'OMS : « Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques » et que ces objectifs pourraient servir de base à l'établissement de certaines VNR du Codex, plus particulièrement celles des acides gras saturés et trans et du sodium, et également celles des acides gras polyinsaturés n-3 et n-6 et du cholestérol. Les objectifs nutritionnels pour les lipides, les glucides et leurs constituants respectifs et pour les protéines sont exprimés en fourchettes de pourcentages d'énergie; (le sodium et le cholestérol en mg/jour). Il faudrait examiner si ce mode d'expression pourrait servir de base à l'établissement de références réglementaires pour les macronutriments et leurs sous-composants.

Nous signalons que l'Australie et la Nouvelle-Zélande ont choisi de présenter l'information concernant « l'Optimisation du régime alimentaire pour minimiser le risque de maladies chroniques » (*Nutrient Reference Values for Australia and New Zealand*, NHMRC, mai 2006) sous forme de conseils au lieu de valeurs fixes étant donné les difficultés inhérentes à la prise

[1] L'objectif nutritionnel pour la population représente l'apport moyen jugé compatible avec le maintien du bon état de santé de cette population. La santé d'une population est alors caractérisée par une faible prévalence de maladies liées à l'alimentation.

en compte d'un éventail potentiellement large d'apports acceptables pour prévenir les maladies chroniques.

2. Allégations relatives à la nutrition

2.1 (Paragraphe 29)

Mesure proposée : Élaborer les conditions régissant la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras trans de sorte que ces conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives pour les acides gras saturés et les acides gras trans incluent des restrictions pour les deux groupes d'acides gras.

L'Australie n'est pas favorable à l'établissement de conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras trans seuls. Comme nous l'avons déjà dit, nous admettons que la consommation de ces acides gras présente des risques pour la santé publique, mais nous estimons que l'autorisation d'allégations portant sur ces seuls acides gras pourrait accroître la confusion dans l'esprit des consommateurs au sujet de ces acides gras. Nous redisons que les acides gras trans ne sont peut-être pas très répandus dans les aliments de tous les pays et que jusqu'à ce nous ayons plus de données sur ce sujet, il n'est pas certain que des conditions mondialement appliquées aux allégations relatives à la teneur seraient appropriées ou bénéfiques. Nous signalons également que le Codex a encore à déterminer s'il établira des VNR pour les acides gras trans (voir 1.5 ci-dessus).

Notons qu'en vertu de la nouvelle réglementation concernant les allégations que l'Australie est en train d'élaborer, il est proposé d'interdire les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs portant sur les acides gras trans seuls. Les conditions à appliquer à de telles allégations pour les acides gras trans indépendamment des acides gras saturés n'ont pas été élaborées faute de valeurs de référence relatives à l'apport approprié d'acides gras trans. L'interdiction tient compte du fait que les directives alimentaires de l'Australie contiennent des recommandations spécifiques sur l'apport en gras saturés, mais pas sur l'apport en acides gras trans. Par conséquent, l'autorisation d'allégations telles que « faible » en acides gras trans risquerait de contrecarrer l'accent du message de santé publique mis sur la réduction des gras saturés et l'augmentation des gras polyinsaturés dans le régime alimentaire.

Nous reconnaissons l'utilité des allégations comparatives pour les acides gras trans, comme « teneur réduite », accompagnées de conditions qui restreignent la teneur en acides gras trans et en acides gras saturés. Nous sommes également favorables à l'élaboration de conditions applicables tant aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs qu'aux allégations comparatives pour les acides gras saturés, qui incluraient des restrictions relatives à la teneur tant en acides gras trans qu'en acides gras saturés. L'inclusion des acides gras trans dans les conditions applicables à toutes ces allégations dirait que bien que nous ne comprenions pas bien le rôle de ces gras dans les aliments, le régime alimentation et la physiologie ni ne savons bien le caractériser, les conséquences pour la santé de leur consommation méritent d'être prises en compte au même titre que la consommation d'acides gras saturés. Signalons que tous les types précédents d'allégations seront autorisés dans la nouvelle réglementation australienne proposée sur les allégations relatives à la santé.

3. Déclaration quantitative des ingrédients

3.1 (Paragraphe 33)

Mesure proposée : Inclure l'alinéa 5.1.1 (e) […devra figurer le pourcentage initial de tout ingrédient… "s'il fait l'objet d'une allégation explicite ou implicite au sujet de la présence de fruits, de légumes, de grains entiers ou de sucres ajoutés"] dans les exigences relatives à la déclaration quantitative des ingrédients.

L'Australie est favorable au principe voulant que des informations soient communiquées aux consommateurs et que les informations trompeuses concernant les allégations soient prévenues. Toutefois, nous ne croyons pas que la démarche normative, telle que la déclaration quantitative, soit le seul mécanisme permettant d'appliquer ce principe. Nous reconnaissons que d'autres mécanismes également appropriés pourraient être utilisés comme le panneau d'information nutritionnelle de l'étiquette, le recours à des avertissements (concernant la petite quantité ou l'absence de sucres ajoutés) ou l'application de critères et de conditions aux allégations relatives à ces substances. Par exemple, les allégations portant sur les avantages pour la santé des aliments contenant des fruits et des légumes ne seraient permises que lorsque certains critères de composition seraient respectés.

4. Modification d'aliments standardisés

4.1 (Paragraphe 38)

Mesure proposée : Amender la Norme généra le du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ainsi que la Norme générale du Codex pour l'emploi des termes de laiterie 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.

L'Australie est favorable à cette mesure tout en reconnaissant la nécessité de faire en sorte que les allégations utilisées de cette façon sont conformes aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé.

Autres commentaires

Paragraphes 45-47

L'Australie est favorable aux initiatives et aux interactions suggérées, y compris l'offre d'aide d'experts pour améliorer les démarches d'évaluation des risques applicables aux questions nutritionnelles à l'étude par le CCNFSDU et le CCFL. Comme nous l'avons déjà dit ailleurs dans ces commentaires, nous favorisons fermement le recours à l'analyse des risques structurée pour le traitement des questions nutritionnelles.

Autres aspects à prendre en compte

L'Australie suggère que le CCFL a peut-être un rôle à jouer dans l'établissement de directives concernant la publicité par rapport aux allégations relatives à la santé. Cela pourra aider à minimiser l'impact de la commercialisation d'aliments moins bons pour la santé ou « mauvais

pour la santé » et ouvrir la voie à des messages santé positifs concernant les avantages des aliments et des ingrédients alimentaires.

GUATEMALA

Par cette communication et en conformité avec la lettre circulaire CL 2006/44-CAC, nous présentons à la Commission du Codex Alimentarius les commentaires du Guatemala concernant le Projet de plan d'action pour la mise en oeuvre de la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé.

1. Étiquetage nutritionnel

1.1. Nous pensons que l'objet des directives est adéquat dans sa formulation actuelle, car il comprend tous les aspects de l'étiquetage reliés à la nutrition qu'il s'agisse de maintenir une alimentation équilibrée ou de communiquer des informations pour corriger les excès ou les carences alimentaires. L'objet : « …offrir la possibilité d'ajouter des informations additionnelles sur la nutrition sur l'étiquette » permet d'ajouter des informations à l'intention des consommateurs sur la manière de réduire les facteurs de risque de maladies chroniques.

1.2. Le Guatemala n'est pas favorable à l'étiquetage obligatoire et propose que l'étiquetage nutritionnel reste facultatif conformément aux conditions précisées à la sous-section 3.1. Nous proposons que la décision d'adopter l'étiquetage obligatoire soit laissée à chaque pays. Avant de prendre une telle décision, un pays doit conduire une étude économique sur l'impact que la décision envisagée aurait sur les petites et moyennes entreprises et établir clairement s'il possède les outils méthodologiques nécessaires pour réaliser toutes les analyses des éléments nutritifs qu'exige l'étiquetage nutritionnel obligatoire, particulièrement la détermination des acides gras trans.

1.3. Le Guatemala appuie la proposition. En outre, il propose d'ajouter également le cholestérol à la liste des éléments nutritifs qui doivent être déclarés.

1.4. Le Guatemala est d'accord avec ce point et estime qu'il est très important d'élaborer ces critères dans le but de réduire la diversité des formats de l'étiquetage nutritionnel observés sur les produits de différentes régions. Nous proposons que les critères additionnels concernant la présentation devraient inclure :

- Un format d'étiquetage défini qui précisera l'ordre dans lequel les éléments nutritifs doivent être déclarés.
- Qui établit la nature obligatoire de la déclaration des éléments nutritifs par portion au lieu de ou en plus de par 100 g. Le consommateur moyen fait rarement le calcul mathématique pour convertir l'information par 100 g en la portion qu'il consommera. Cela faciliterait l'utilisation de l'information nutritionnelle par le consommateur.
- En lien au point précédent, nous proposons que ces critères fournissent des portions de référence normalisées pour les différentes catégories de produits qui

pourraient servir à l'élaboration des étiquettes. Par exemple, produits laitiers, jus, sauces, pâtes, produits panifiés, etc.

- Inclure une note ou une indication concernant l'apport maximum en éléments nutritifs qui contribue à accroître le risque de maladies chroniques (lipides, glucides, cholestérol, sodium, acides gras saturés).

1.5. Le Guatemala est d'accord pour que soient élaborées des valeurs de référence à fondement scientifique pour les lipides, les gras saturés, les acides gras trans, le cholestérol, le sodium et les glucides. Aux valeurs de référence pour ces éléments nutritifs devraient être ajoutées deux valeurs de référence d'apport énergétique quotidien pour guider l'étiquetage nutritionnel. Par exemple, 1 800 kcal/jour ou 2 500 kcal/jour.

2. Allégations nutritionnelles

2.1. Le Guatemala est favorable à cette proposition.

3. Déclaration quantitative des ingrédients

3.1. Le Guatemala n'est pas favorable à cette proposition. L'accent mis sur la présence de fruits, légumes ou grains est déjà traité à l'alinéa a) de l'amendement proposé à la déclaration quantitative des ingrédients. L'allégation concernant la teneur en sucres est déjà traitée dans la norme sur l'étiquetage nutritionnel. En outre, le fait qu'un aliment contienne un pourcentage élevé de fruits, de légumes ou de grains, ce qui est souhaitable, n'indique pas forcément que l'aliment présente une teneur en éléments nutritifs qui augmente le risque de maladies chroniques, suffisante pour réduire ce risque. En outre, il existe déjà des normes et des directives Codex pour l'emploi de l'étiquetage nutritionnel ainsi que pour l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition.

4. Modification d'aliments standardisés

4.1. Le Guatemala estime qu'il ne convient pas de procéder à l'amendement proposé de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et de la Norme générale Codex pour l'emploi des termes de laiterie. Bien qu'il soit vrai que la standardisation des nouveaux aliments disponibles sur le marché ne progresse pas au même rythme que leur mise au point, ce qui est le plus important est de promouvoir une alimentation saine et équilibrée et pas de promouvoir la consommation de substituts.

MALAISIE :

La Malaisie souhaite offrir les commentaires suivants sur le résumé des mesures proposées dans le paragraphe 48 de la CL2006/44-CAC, particulièrement sur les quatre points de la section A adressée au CCFL :

1. Étiquetage nutritionnel

Mesure proposée :

1.1. Modifier l'objet des directives de sorte à inclure la référence à la communication au consommateur d'informations qui permettent de réduire les facteurs de risque de maladies chroniques et à permettre la gestion diététique de maladies chroniques qui ont un impact significatif sur la santé publique.

Commentaire de la Malaisie :
Le texte d'amendement proposé des directives devrait être transmis pour commentaires aux gouvernements.

Mesure proposée :

1.2. Modifier la section 3.1 pour stipuler que la déclaration des éléments nutritifs soit obligatoire sur les étiquettes de toutes les denrées alimentaires préemballées.

Commentaire de la Malaisie :
La Malaisie est d'accord pour que soit amendée la Section 3.1 qui exige que la déclaration des éléments nutritifs soit obligatoire sur les étiquettes de certains aliments préemballés et qu'elle soit accompagnée d'une note de bas de page. La Malaisie propose que la note de bas de page dise :
« Le choix des types d'aliments auxquels l'étiquetage obligatoire s'appliquera doit être fait par l'autorité nationale qui tiendra compte des aliments communément consommés par sa collectivité. »

Mesure proposée :

1.3. Élargir la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés (sections 3.2.1.1 et 3.2.2.2 des directives) pour inclure la valeur énergétique et les quantités de protéines, de glucides assimilables, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, d'acides gras trans et de sodium.

Commentaire de la Malaisie :
La Malaisie observe que la proposition d'élargir la liste des éléments nutritifs dans ces directives n'est pas nouvelle, car ce sujet a été abondamment débattu par le CCFL. La Malaisie souhaite porter à l'attention du comité le fait que lors de l'amendement des Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel : Section 3.2 – Énumération des éléments nutritifs, le CCFL avait proposé d'amender la Section 3.2.2 pour exiger l'étiquetage obligatoire des sucres, des fibres alimentaires, des acides gras saturés et du sodium en plus de ce qu'exigeait la Section 3.2.1 lorsqu'au moins un de ces éléments nutritifs était déclaré volontairement ou lorsqu'un de ces éléments nutritifs était l'objet d'allégations relatives à la nutrition ou à la santé.

La Malaisie observe aussi que lors de l'adoption des projets d'amendement à l'étape 5 à la 50e session du Comité exécutif, le coordonnateur régional pour l'Asie avait proposé de supprimer les amendements proposés et proposé que le CCFL réexamine la proposition parce que :

1. *l'étiquetage nutritionnel était un sujet relativement nouveau, l'étiquetage des denrées alimentaires étant obligatoire dans très peu de pays; dans les cas où l'étiquetage était obligatoire, il était normalement limité à la teneur en calories, graisse, hydrates de carbone et protéines. L'étiquetage des éléments nutritifs supplémentaires pourrait en fait accroître la confusion des consommateurs;*

2. *on était encore en train de rassembler les données scientifiques relatives au rôle de ces éléments nutritifs/composantes supplémentaires dans l'état sanitaire et il n'était donc pas raisonnable d'exiger l'étiquetage de ces éléments nutritifs ou composantes pour l'instant;*
3. *le projet de norme tel qu'il se présentait actuellement était suffisamment ouvert pour que puisse être inclus tout autre élément nutritif ou composante exigé par la législation nationale; et*
4. *l'inclusion des éléments nutritifs/composantes supplémentaires, en plus des quatre éléments nutritifs essentiels, dans un contexte international n'était pas dans l'intérêt de tous les pays, dans la mesure où certains pourraient vouloir adopter ces directives afin de les intégrer dans leur législation nationale, sans tenir compte des besoins nutritionnels et du niveau de compréhension des consommateurs face à l'étiquetage nutritionnel.*

Le Comité exécutif a adopté, à sa 50e session, le texte tel que proposé par le CCFL à l'étape 5 et transmis les suggestions du coordinateur régional pour l'Asie au CCFL aux fins d'étude.

Le CCFL, à sa 31e session en 2003, a accepté de revoir le texte de la Section 3.2.2 et l avait remplacé par les nouvelles sections 3.2.2 et 3.2.3 qui disent :

> *« 3.2.2 Lorsque la déclaration volontaire d'un élément nutritif spécifique, en plus de ceux énumérés à la section 3.2.1, est appliquée, la législation nationale peut exiger la déclaration obligatoire de tout autre élément nutritif jugé approprié au maintien d'un bon état nutritionnel.*
>
> *3.2.3 Lorsqu'une allégation spécifique relative à la nutrition ou à la santé est faite, alors la déclaration de la quantité de tout autre élément nutritif jugé approprié au maintien d'un bon état nutritionnel conformément aux exigences de la législation nationale ou aux recommandations nationales en matière de nutrition devrait être obligatoire. »*

Ces projets d'amendement ont été transmis à la Commission par le CCFL à sa 31e session et ont été adoptés par la Commission du Codex Alimentarius à sa 26e session en 2003.

Par conséquent, étant donné ce qui précède, la Malaisie est d'avis que l'étiquetage nutritionnel obligatoire ne devrait être appliqué qu'aux quatre éléments nutritifs essentiels, soit énergie, glucides assimilables, protéines et lipides. Nous ne sommes pas favorables à la proposition que l'étiquetage obligatoire vise le sucre, les fibres alimentaires, les acides gras saturés, les acides gras trans et le sodium.

En outre, la Malaisie souhaite obtenir des éclaircissements sur le point 2 du paragraphe 6 du Projet de plan d'action pour la mise en oeuvre de la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé tel qu'il est présenté dans la CL 2006/44-CAC (soit, limiter l'apport énergétique provenant de la consommation de graisses et réduire la consommation de graisses saturées et d'acides gras trans pour privilégier les graisses non saturées). Il s'impose de préciser si :

- *les acides gras insaturés désignent les gras monoinsaturés ou polyinsaturés ou les deux et*
- *les acides gras trans désignent ceux qui sont produits industriellement.*

Outre les sections précédentes, la sous-section 3.2.1.4 prévoit aussi l'étiquetage d'éléments nutritifs additionnels comme il sera jugé nécessaire par la législation nationale.

Mesure proposée :

1.4. Élaborer les critères complémentaires pour la présentation de la description des éléments nutritifs pour améliorer la lisibilité et faciliter l'emploi et la compréhension de l'information pour le consommateur.

Commentaire de la Malaisie :
La Malaisie est favorable à des orientations additionnelles sur la présentation de la description des éléments nutritifs qui aidera le consommateur à mieux comprendre l'information affichée. L'ordre suivant lequel les éléments nutritifs sont énumérés peut être standardisé. Toutefois, il faudrait prévoir une certaine souplesse concernant le type de police de caractères, la taille et la couleur des caractères sur l'étiquette à condition que la lisibilité n'en soit pas affectée.

Mesure proposée :

1.5. Élaborer les valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques.

Commentaire de la Malaisie :
La Malaisie ne s'oppose pas à cette proposition et propose que cela se fasse dans le cadre des travaux courants du CCNFSDU.

2. Allégations relatives à la nutrition

Mesure proposée :

2.1. Élaborer les conditions régissant la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras trans et inclure des restrictions pour les acides gras saturés et les acides gras trans dans les conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives pour les acides gras saturés et les acides gras trans.

Commentaire de la Malaisie :
La Malaisie est favorable à la proposition voulant que des conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs soient élaborées pour les acides gras trans. Lors de ce travail, il faudrait tenir compte de la définition de ces acides adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa 29e session.

3. Déclaration quantitative des ingrédients

Mesure proposée :

3.1. Inclure l'alinéa 5.1.1 (e) « il fait l'objet d'une allégation explicite ou implicite au sujet de la présence de fruits, de légumes, de grains entiers ou de sucres ajoutés » dans les exigences relatives à la déclaration quantitative des ingrédients.

Commentaire de la Malaisie :

La Malaisie est d'avis que la discussion de ce sujet est toujours en cours au CCFL et qu'elle devrait donc se poursuivre à la prochaine session de ce comité. Par conséquent, il ne convient pas de proposer d'inclure l'alinéa 5.1.1.(e) dans le QUID pour l'instant.

4. Modification des aliments standardisés

Mesure proposée :

4.1. Amender la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ainsi que la Norme générale du Codex pour l'emploi des termes de laiterie 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.

Commentaire de la Malaisie :
La Malaisie est d'avis que la discussion de ce sujet devrait être faite au cas par cas et qu'elle peut être conduite par les comités s'occupant des produits en question.

MEXIQUE :

Le Mexique réaffirme son engagement par rapport à la Stratégie mondiale et l'importance de traiter des problèmes de santé publique qui y sont liés. Il souhaite également exprimer sa reconnaissance pour la possibilité qui lui est donnée de commenter la CL 2006/44 CAC et aimerait présenter explicitement les points suivants concernant le résumé donné au paragraphe 48 :

Section A

Point 1.1

Pris globalement, le présent texte de l'objet des directives a la teneur voulue et sa formulation semble être conforme à l'objectif de l'amendement.

Il importe également d'indiquer que l'éducation du consommateur par le seul moyen de l'étiquetage est difficile à réaliser. Les maladies chroniques dégénératives sont associées à de multiples facteurs et l'étiquetage nutritionnel seul ne les englobe pas tous.

Donc, la seule conclusion à tirer est que la modification de l'objectif de ces directives ne semble pas suffisante en soi pour traiter ce problème et partant la proposition ne serait pas appropriée.

Point 1.2

L'étiquetage nutritionnel dans les seuls cas où des allégations sont faites est conforme à l'objectif des présentes normes Codex. En outre, l'énumération des ingrédients fournit au consommateur des informations sur le contenu des aliments.

Pour les pays qui ne sont pas de gros consommateurs d'aliments préemballés et où la consommation de produits en vrac est généralisée, l'étiquetage nutritionnel universel proposé n'atteindrait pas les objectifs.

Le Mexique conclut donc de ce qui précède que les présentes réglementations sur ce sujet sont suffisantes et que d'autres programmes sont nécessaires pour atteindre ces objectifs.

Point 1.3

Nous sommes favorables à l'élargissement de la liste des éléments nutritifs que propose cette mesure à condition qu'il soit fait de la manière suivante :

Valeur énergétique	Toujours
Teneur en protéines	Toujours
Glucides assimilables	Toujours
Sucres	Déclaration dans l'information nutritionnelle additionnelle doit rester facultative à moins qu'ils ne fassent l'objet d'une allégation
Lipides	Toujours
Acides gras saturés	Déclaration dans l'information nutritionnelle additionnelle doit rester facultative à moins qu'ils ne fassent l'objet d'une allégation
Acides gras trans	Faute d'un paramètre de référence Codex, leur inclusion ne devrait pas être obligatoire et ils devraient faire partie de l'information nutritionnelle additionnelle fournie facultativement. Cela est conforme aux conclusions de la dernière session du CCNFSDU où il a été jugé que les acides gras trans étaient déjà traités en partie dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, soit dans le tableau des conditions applicables aux allégations et particulièrement dans la troisième note de bas de page, et s'explique aussi par l'absence de données scientifiques suffisantes pour établir si tous les acides gras trans ont des effets négatifs sur la santé.
Sodium	Toujours

Point 1.4

Le Mexique serait favorable à la conduite de travaux sur ce point qui viseraient à communiquer des informations claires et intelligibles aux consommateurs.

Point 1.5

Le Mexique serait favorable à l'élaboration de valeurs nutritionnelles de référence et souhaiterait vivement suivre le processus de leur élaboration. Le Mexique se réjouirait de fournir les valeurs établies pour la population mexicaine.

Point 2.1

Le Mexique serait favorable à l'élaboration de critères applicables aux allégations concernant les différents types d'acides gras trans et souhaiterait vivement suivre le processus de leur élaboration.

Point 3.1

Concernant ce point, à la dernière session du CCFL, le Mexique s'est prononcé en faveur de la suppression de l'alinéa e) estimant qu'il reprenait l'alinéa a) du projet d'amendement de la section correspondante de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sans données disponibles à ce jour pour justifier le réexamen de cette position.

Point 4.1

Concernant ce point, le Mexique est favorable à l'amendement de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et de la Norme générale Codex pour l'emploi des termes de laiterie à condition que le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime détermine auparavant les limites des teneurs pour chaque produit.

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande se réjouit de présenter les commentaires suivants en réponse à la lettre circulaire susmentionnée.

La Nouvelle-Zélande a présenté des commentaires à la 28e session du CCNFSDU et réaffirme sa vive recommandation qu'une liaison bien coordonnée entre ces deux comités est un élément essentiel à la réussite de la mise en oeuvre de mesures réglementaires sur les aliments qui seraient éventuellement employées pour appuyer le but de la Stratégie mondiale. Nous croyons que les deux comités seraient en mesure de faire des contributions importantes à la stratégie, mais continuons de faire reposer notre réponse sur les trois grands principes suivants :

- les mesures proposées doivent cadrer dans le mandat de la Commission du Codex Alimentarius et avoir un rapport avec les comités en question;
- les mesures proposées doivent se fonder sur des preuves objectives conformes à une démarche fondée sur les risques et
- les mesures proposées sont placées dans un ordre de priorité à l'intention des comités.

Mesures pour le CCFL

Étiquetage nutritionnel

Modifier l'objet des directives de sorte à inclure la référence à la communication au consommateur d'informations qui permettent de réduire les facteurs de risque de maladies chroniques et à permettre la gestion diététique de maladies chroniques.

La Nouvelle-Zélande pense que la formulation courante de l'objet ne va pas à l'encontre de la Stratégie mondiale. L'objet pourrait être clarifié bien que la Nouvelle-Zélande croie que l'intention des modifications proposées à l'objet va trop loin. La communication d'informations sur l'étiquette peut aider le consommateur dans ses choix, mais il ne convient pas d'affirmer que l'information « réduira les facteurs de risque de maladies chroniques ». Si le CCFL se concentre sur les aspects du travail qui pourront changer quelque chose, la Nouvelle-Zélande ne pense pas que l'amendement de l'objet soit hautement prioritaire.

Modifier la section 3.1 pour stipuler que la déclaration des éléments nutritifs soit obligatoire sur les étiquettes de toutes les denrées alimentaires préemballées.

Élargir la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés pour inclure la valeur énergétique et les quantités de protéines, de glucides assimilables, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, d'acides gras trans et de sodium.

Élaborer les critères complémentaires pour la présentation de la description des éléments nutritifs pour améliorer la lisibilité et faciliter l'emploi et la compréhension de l'information pour le consommateur.

Élaborer les valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques.

La Nouvelle-Zélande soutient la déclaration obligatoire des éléments nutritifs sur l'étiquette des aliments préemballés, mais croit qu'il doit y avoir un important débat pour déterminer quels éléments nutritifs essentiels doivent être déclarés. La déclaration de l'énergie, des protéines, des lipides et des glucides est essentielle. Nous appuyons pleinement la déclaration des gras saturés également. Les acides gras trans font l'objet d'un considérable débat international en ce moment. Nous savons de fait que la teneur en acides gras trans dans les aliments et le régime alimentaire néo-zélandais reste faible et nous nous demandons si exiger la déclaration obligatoire présenterait des avantages pour la santé publique quand l'impact sur la consommation sera probablement minimal. Dans de telles circonstances, c'est l'incitation des fabricants à minimiser l'utilisation d'acides gras trans commercialement employés qui pourrait être envisagée en examinant la production et la transformation des aliments.

La Nouvelle-Zélande est favorable à ce que l'on aborde les critères de présentation pour accroître la lisibilité et la compréhension de l'information nutritionnelle. Nous recommandons que lors de l'établissement de tels critères, on se concentre sur la reconnaissance mondiale d'équivalences concernant la communication de l'information sur les éléments nutritifs et que soit prévue une certaine souplesse pour dans présentation d'informations équivalentes sans toutefois qu'elle ne nuise à la compréhension ou à l'interprétation du consommateur.

Nous recommandons qu'au cours de ces délibérations, le Codex considère l'opportunité de dérogations à la déclaration obligatoire des éléments nutritifs.

Un dernier point sur ce sujet, il faudrait peser les coûts de l'étiquetage obligatoire par rapport à ses avantages. La communication de toujours plus d'information aux consommateurs ne leur est pas forcément bénéfique ni ne leur fait-elle faire des choix plus sages d'aliments. Le CCFL voudra peut-être envisager d'autres formes d'étiquetage, qui pourraient aider les

consommateurs dans leurs choix à la place ou en plus de la déclaration obligatoire des éléments nutritifs qui, par nature est mal comprise.

Allégations relatives à la nutrition

Élaborer les conditions régissant la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras trans et inclure des restrictions pour les acides gras saturés et les acides gras trans dans les conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives pour les acides gras saturés et les acides gras trans.

La Nouvelle-Zélande serait favorable à la discussion de conditions applicables aux acides gras et aux acides gras trans tant dans les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs que dans les allégations comparatives. Toutefois, nous ne sommes pas favorables à l'élaboration de critères pour les acides gras trans seuls comme sujet de travail prioritaire.

Déclaration quantitative des ingrédients

Inclure l'alinéa 5.1.1 e) "lorsqu'il fait l'objet d'une allégation explicite ou implicite au sujet de la présence de fruits, de légumes, de grains entiers ou de sucres ajoutés" dans toutes les exigences relatives à la déclaration quantitative des ingrédients.

La Nouvelle-Zélande n'est pas favorable à l'inclusion de 5.1.1 du QUID pour les fruits, légumes et grains entiers ou les sucres ajoutés dans le projet d'amendement de la section 5 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

La Nouvelle-Zélande ne pense pas que cette information rendra la Stratégie mondiale plus utile, mais plutôt qu'elle constituera un fardeau réglementaire superflu. Si les fruits, les légumes ou les grains entiers sont un ingrédient caractéristique, il faudra les déclarer en précisant leur pourcentage (prévu par la disposition 5.1.1(a)) et aussi les ingrédients sont énumérés par ordre décroissant de leur poids initial. Nous ne pouvons pas imaginer de cas où une telle allégation échapperait aux exigences courantes du Codex concernant les ingrédients caractéristiques. L'étiquetage nutritionnel devrait contenir plus qu'assez d'information pour orienter le consommateur. En outre, l'adjonction de fruits, légumes ou grains entiers ne rend pas forcément un produit sain ou en fait un meilleur choix à moins qu'il ne soit placé dans le contexte des autres ingrédients le composant.

Modification des aliments standardisés

Amender la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ainsi que la Norme générale du Codex pour l'emploi des termes de laiterie 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.

La Nouvelle-Zélande est favorable à cette mesure et recommande qu'il soit essentiel de la rendre conforme aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé.

La Nouvelle-Zélande se réjouit d'avance de contribuer à l'avancement de ces questions importantes au cours du débat en plénière.

PÉROU :

Introduction

1. A la 29e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC)[2], le représentant de l'OMS a présenté une mise à jour[3] sur la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS sur l'alimentation, l'activité physique et la santé (Stratégie mondiale) exposant les mesures qui pourraient être prises par le Codex. Le représentant a informé la Commission qu'un document contenant des propositions concrètes pour des mesures pouvant être prises par le Codex serait examiné par les prochaines sessions du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) et du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Les avis de ces comités seraient ensuite présentés à la 30e session de la Commission aux fins d'orientation.

Historique

2. Les propositions contenues dans ce Projet de plan d'action se basent sur les recommandations contenues dans la Stratégie mondiale, les réponses des membres du Codex au Forum électronique FAO/OMS[4] sur le rôle des comités du Codex Alimentarius dans la mise en œuvre de la Stratégie mondiale, et les observations des délégués à la 27e session du CCNFSDU[5] et à la 34e session du CCFL[6]

3. Le paragraphe 59 de la Stratégie mondiale énonce :

Les initiatives de santé publique peuvent être renforcées par l'application de normes internationales, en particulier celles établies par la Commission du Codex Alimentarius. Les domaines à développer à l'avenir sont par exemple :

- *un étiquetage qui informe mieux les consommateurs sur les avantages et la composition des aliments ;*
- *une commercialisation qui encourage moins les mauvaises habitudes alimentaires ;*
- *plus d'informations sur les habitudes de consommation qui protègent la santé et sur les moyens d'accroître la consommation de fruits et légumes ;*
- *et les normes de production et de transformation qui garantissent la qualité nutritionnelle et la salubrité des aliments.*

La participation des pouvoirs publics et des organisations non gouvernementales telle que la prévoit le Codex devrait être encouragée.

[2] ALINORM 06/29/41 par. 175-176
[3] CAC/29 LIM/6
[4] http://www.who.int/nutrition/FAOWHO_eforum/en/index.html
[5] ALINORM 06/29/26 par. 153-159
[6] ALINORM 06/29/22 par. 14-31

4. Dans le cadre de l'élaboration de propositions de mesures qui pourraient être prises par le Codex pour mettre en œuvre la Stratégie mondiale, les observations et recommandations suivantes contenues dans la Stratégie mondiale ont été considérées comme étant pertinentes.

5. Les maladies chroniques, notamment l'obésité, les maladies cardio-vasculaires et le diabète de type 2, sont devenues un problème mondial qui n'est plus limité aux pays industrialisés[7]. Les principaux déterminants des maladies chroniques sont généralement les mêmes partout dans le monde. Les facteurs de risque sont notamment la consommation élevée d'aliments à forte densité énergétique et à faible teneur en micronutriments qui sont riches en graisses, en sucres et en sel.

6. Le paragraphe 22 de la Stratégie globale énonce les recommandations suivantes en ce qui concerne l'alimentation des populations et des individus :

- équilibrer l'apport énergétique pour conserver un poids normal ;
- limiter l'apport énergétique provenant de la consommation de graisses et réduire la consommation de graisses saturées et d'acides gras trans pour privilégier les graisses non saturées ;

Le Pérou suggère que ce point devrait se lire …et viser à limiter les acides gras trans.

- consommer davantage de fruits et légumes ainsi que de légumineuses, de céréales complètes et de noix ;
- limiter la consommation de sucres libres ;
- limiter la consommation de sel (sodium), toutes sources confondues, et veiller à consommer du sel iodé.

Le Pérou suggère que ce point devrait se lire :

> limiter la consommation de sel (sodium), toutes sources confondues, et consommer du sel iodé.

La mise en œuvre de la Stratégie mondiale et les mandats du Codex

7. Les personnes ayant répondu au forum électronique[8] étaient généralement d'avis que la Commission jouait un rôle dans la mise en œuvre de la Stratégie mondiale, lequel était conforme au premier objectif du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, qui est de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques équitables dans le commerce alimentaire. En conséquence, il a été noté que tous les quatre domaines qui feront l'objet d'un développement futur dans le paragraphe 59 de la Stratégie mondiale ne relevaient pas du mandat du programme des normes alimentaires.

---

[7] Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques. Rapport d'une Consultation OMS /FAO d'experts. OMS, Série de rapports techniques n_ 916. Organisation mondiale de la Santé, Genève, 2003

[8] CAC/29 LIM/6 Annexe 2

Par exemple, plusieurs personnes ayant répondu ont estimé que la communication d'informations sur les modes de consommation sains ne concernait pas le Codex mais était de la responsabilité des autorités nationales. Des personnes ayant répondu au forum électronique et des délégations à la 34e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires[9] ont souligné que toute mesure prise par la Commission pour mettre en œuvre la Stratégie mondiale devait tenir compte du mandat et des priorités de travail de la Commission.

8. La Stratégie mondiale a identifié des éléments nutritifs qui sont liés au risque accru de maladies chroniques. Les mesures prises pour réduire au minimum la consommation de ces nutriments en vue de prévenir les dangers pour la santé du consommateur relèvent clairement du mandat du Codex de protéger la santé des consommateurs. Les mesures prises pour garantir que les allégations ne sont pas inexactes ou trompeuses relèvent du mandat de garantir des pratiques équitables dans le commerce.

Un étiquetage qui informe mieux les consommateurs sur les avantages et la composition des aliments.

Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel[10]

Objet des Directives

9. Les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel ont été adoptées en 1985. Elles ont pour objet "de faire en sorte que l'étiquetage nutritionnel (fournisse) au consommateur des renseignements sur un aliment de manière qu'il puisse faire un choix éclairé". Bien que l'on puisse supposer qu'un "choix éclairé" contribue à la réduction du risque, l'objet des Directives n'est pas explicite sur ce point.

10. Les personnes qui souffrent de maladies chroniques telles que le diabète de type 2 ou une maladie cardio-vasculaire sont capables de choisir un régime alimentaire composé d'aliments non diététiques appropriés si une information adéquate est fournie sur la teneur en éléments nutritifs de ces aliments.

11. **Mesure proposée :** Modifier l'objet des Directives de sorte à inclure la référence à la communication au consommateur d'informations qui permettent de réduire les facteurs de risque de maladies chroniques et à permettre la gestion diététique de maladies chroniques qui ont un impact significatif sur la santé publique.

Le Pérou est favorable à l'action proposée dans la Lettre circulaire.

Application

12. Les Directives définissent l'étiquetage nutritionnel comme "une description des propriétés nutritionnelles d'un aliment visant à informer le consommateur". Il comprend deux éléments, à savoir la déclaration des éléments nutritifs et les renseignements nutritionnels

[9] ALINORM 02/29/22 par. 14-31
[10] CAC/GL 2-1985

complémentaires. La déclaration des éléments nutritifs est définie comme "un énoncé ou une liste normalisée des éléments nutritifs contenus dans un aliment".

13. Le texte actuel de la section 3.1 des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel énonce que la déclaration des éléments nutritifs devrait être obligatoire pour les aliments faisant l'objet d'allégations nutritionnelles, et facultative pour tous les autres aliments.
14. La section 4.2 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées[11] stipule qu'à l'exception des aliments composés d'un seul ingrédient, l'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients. L'énumération des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur poids initial fournit au consommateur informé une indication sur les éléments nutritifs présents dans l'aliment, mais ne se substitue pas à une information quantitative sur la teneur en éléments nutritifs, en particulier si un risque pour la santé est en cause.

15. La nécessité de disposer de davantage d'informations que celles qui sont fournies par la liste des ingrédients dans le cas où des risques pour la santé s ont en cause est reconnue dans le cas d'aliments et d'ingrédients qui sont connus pour provoquer des allergies. La section 4.2.1.4. de la Norme générale stipule que la présence des aliments et ingrédients énumérés dans cette section soit toujours déclarée sur les étiquettes des denrées alimentaires préemballées.

16. La communication au moyen de l'étiquetage nutritionnel d'informations sur les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru de maladies chroniques, pour permettre aux consommateurs de faire un choix en connaissance de cause pour réduire les risques pour leur santé est analogue à l'exigence de la déclaration obligatoire des aliments qui provoquent des allergies, en particulier si le dommage n'est pas limité à tout coup à une exposition aiguë.

17. **Mesure proposée :** Modifier la section 3.1 pour stipuler que la déclaration des éléments nutritifs soit obligatoire sur les étiquettes de toutes les denrées alimentaires préemballées.

Le Pérou est favorable à l'action proposée dans la Lettre circulaire.

Éléments nutritifs à déclarer

18. Le texte actuel de la section 3.1.2 des Directives stipule que les mentions suivantes doivent être déclarées lors de l'application de la déclaration des éléments nutritifs : valeur énergétique, quantités de protéines, de lipides et de glucides assimilables, quantité de tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle ou relative à la santé, et quantité de tout autre élément nutritif jugé nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel, conformément à la législation nationale ou aux directives alimentaires nationales.

19. La Stratégie mondiale a identifié les éléments nutritifs suivants comme ayant un lien avec le risque accru de maladies chroniques : acides gras saturés, acides gras trans, sucres libres et sodium. Les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel contiennent une définition des sucres, et à sa 29e session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté une définition pour les acides gras trans à inclure dans les Directives[12].

[11] Codex STAN 1-1985
[12] ALINORM 06/29/41 par. 76

20. **Mesure proposée :** Élargir la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés (sections 3.2.1.1 et 3.2.2.2 des Directives) pour inclure la valeur énergétique et les quantités de protéines, de glucides assimilables, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, d'acides gras trans et de sodium.
Le Pérou est favorable à l'action proposée dans la Lettre circulaire, mais suggère que dans le cas des graisses saturées et des acides gras trans, la déclaration devrait se fonder sur la quantité totale des graisses dans les aliments comme dans la réglementation de la FDA.

Présentation de l'information nutritionnelle

21. La section 3.4 énonce les exigences en matière de présentation des données relatives à la teneur en éléments nutritifs. Seuls la forme et l'ordre de déclaration des composants des glucides et des lipides sont spécifiés. Il n'y a cependant aucune disposition destinée à faciliter l'emploi par le consommateur de la déclaration des éléments nutritifs. Des structures et des formats différents pour la présentation de l'information nutritionnelle créent des difficultés pour les consommateurs à trouver et utiliser cette information. Des mesures telles qu'un ordre normalisé dans lequel les éléments nutritifs sont toujours déclarés, un contraste manifeste entre les caractères et le fond, le choix des polices et la taille des caractères contribuent à la lisibilité et permettraient au consommateur de situer et d'utiliser plus facilement la description des éléments nutritifs.

22. Mesure proposée : Élaborer les critères complémentaires pour la présentation de la description des éléments nutritifs pour améliorer la lisibilité et faciliter l'emploi et la compréhension de l'information pour le consommateur.

Le Pérou est favorable à l'action proposée dans la Lettre circulaire.

Valeurs nutritionnelles de référence

23. La section 3.4.4 permet la déclaration des quantités de protéines, de vitamines et de sels minéraux en pourcentage des valeurs nutritionnelles de référence comme moyen d'informer le consommateur sur l'importance des quantités contenues dans l'aliment.

24. Il faudrait examiner la possibilité d'élaborer les valeurs nutritionnelles de référence pour d'autres éléments nutritifs pour aider le consommateur à évaluer l'importance des quantités contenues dans un aliment. Cela serait particulièrement utile pour les éléments nutritifs qui sont liés à un risque accru ou réduit de maladies chroniques. Par exemple, 7 % de l'énergie fournie par les acides gras saturés dans un régime de 2 000 calories (8,4 MJ) représentent seulement 15,6 g. Cinq grammes d'acides gras saturés dans une seule portion d'aliment peut paraître peu de chose pour le consommateur, mais ce sont 32 % de la valeur de référence. Le consommateur peut facilement reconnaître 32 % comme une quantité importante. Les recommandations pour les objectifs nutritionnels pour la population élaborées par la Consultation OMS/FAO d'experts[13] de 2002 pourraient servir de base pour l'élaboration des

[13] Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques. Rapport d'une Consultation OMS /FAO d'experts.
OMS, Série de rapports techniques n_ 916. Organisation mondiale de la Santé, Genève, 2003

valeurs nutritionnelles de référence pour les acides gras saturés, les acides gras trans et le sodium. En outre, les objectifs nutritionnels pourraient servir à l'élaboration des valeurs pour le cholestérol et les acides gras polyinsaturés n-6 et n-3.

25. **Mesure proposée :** Élaborer les valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques.

Le Pérou est favorable à l'action proposée dans la Lettre circulaire.

Directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé[14]

26. Les allégations relatives à la nutrition soulignent une propriété nutritionnelle particulière d'un aliment et peuvent aider les consommateurs à choisir leurs aliments pour un régime sain. Les allégations relatives à la nutrition quant à elles incitent les fabricants à réduire ou à augmenter les teneurs en éléments nutritifs dans leurs aliments. Les allégations relatives aux éléments nutritifs qui sont liés à un risque accru de maladies chroniques aident les consommateurs à choisir leurs aliments et encouragent les fabricants à réduire les concentrations de ces éléments nutritifs dans les aliments qu'ils produisent.

27. Les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé contiennent les conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs pour les graisses saturées, les sucres et le sodium, mais pas pour les acides gras trans. De plus, les conditions régissant les allégations relatives aux graisses saturées ne mentionnent pas les limites pour les quantités d'acides gras trans. Une note au bas du Tableau des conditions énonce que pour l'allégation "à faible teneur en graisses saturées", les acides gras trans devraient le cas échéant être pris en compte.

28. La Consultation d'experts de 2002 a tiré la conclusion que les apports en acides gras trans et en acides gras saturés accroissent le risque de cardiopathie coronarienne. En conséquence, il faudrait examiner la possibilité d'élaborer les conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras trans qui incluent des restrictions pour les acides gras saturés et des limites pour les acides gras trans dans les allégations "à faible teneur" et "libres" pour les graisses saturées. De même, il faudrait examiner aussi la possibilité d'inclure les conditions régissant la teneur en acides gras saturés et/ou la teneur en acides gr as trans dans des allégations comparatives pour ces deux groupes d'acides gras.

29. **Mesure proposée :** Élaborer les conditions régissant la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras trans de sorte que ces conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives pour les acides gras saturés et les acides gras trans incluent des restrictions pour les deux groupes d'acides gras.

Le Pérou est favorable à l'action proposée dans la Lettre circulaire.

Publicité concernant les allégations relatives à la nutrition et à la santé

30. A sa 29e session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé le nouveau travail confié au CCFL sur la définition de la publicité concernant les allégations relatives à la

[14] CAC/GL 23-1997

nutrition et à la santé[15]. La cohérence dans les allégations relatives à la nutrition et à la santé entre l'étiquetage et la publicité a le potentiel de réduire les risques de confusion chez le consommateur.

Déclaration quantitative des ingrédients

31. La Stratégie mondiale recommande de consommer davantage de fruits et légumes ainsi que de légumineuses, de céréales complètes et de noix. L'Avant-projet d'amendement à la section 5 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées concernant la déclaration quantitative des ingrédients[16] fait obligation de mentionner le pourcentage initial de chaque ingrédient lorsqu'"il fait l'objet d'une allégation explicite ou implicite au sujet de la présence de fruits, de légumes, de grains entiers ou de sucres ajoutés" (alinéa 5.1.1 (e) entre crochets). L'amendement a été discuté à la 34e session du CCFL[17] et fera l'objet d'un groupe de travail réuni avant la prochaine session du CCFL.

32. Les consommateurs considèrent les fruits, les légumes et les grains entiers comme des "aliments sains" et les fabricants spéculent sur cette opinion. Les allégations relatives à la présence de ces aliments comme ingrédients sont légion. La mention des quantités de fruits, légumes, légumineuses, céréales complètes et de noix dans les aliments à ingrédients multiples permettrait aux consommateurs de comparer les quantités de ces ingrédients nutritionnellement souhaitables dans les aliments et de faire leur choix en connaissance de cause. Elle a le potentiel d'augmenter la consommation de fruits et de légumes à la fois par le choix du consommateur et par l'augmentation par le fabricant des quantités de fruits et légumes dans ses produits aux fins de compétitivité.

33. **Mesure proposée :** Inclure l'alinéa 5.1.1 (e) dans les exigences relatives à la déclaration quantitative des ingrédients.

Le Pérou est favorable à l'action proposée dans la Lettre circulaire.

Exigences de composition pour les aliments

Modification des aliments standardisés

34. Plusieurs personnes ayant répondu au forum électronique et plusieurs délégations au CCFL ont noté que les normes du Codex ne devraient pas faire obstacle à l'élaboration de versions modifiées de ces aliments destinés à aider les consommateurs à améliorer leurs choix alimentaires. Des réserves ont été exprimées quant à l'impact des travaux des comités de productions spécialisées si ces comités étaient appelés à réviser leurs normes, et en particulier si de telles modifications entraînaient une reformulation des normes ou l'élaboration de nouvelles normes.

35. L'application de l'étiquetage informatif serait une alternative. L'emploi de principes nutritionnels solides dans la modification des aliments standardisés pourrait être renforcé en

[15] ALINORM 06/29/41 par. 132-135
[16] ALINORM 06/29/22 Annexe VI
[17] ALINORM 06/29/22 par. 101-120

autorisant l'emploi des allégations comparatives et des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs telles qu'elles sont définies dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé en liaison avec le nom de l'aliment standardisé, par exemple margarine "à faible teneur en sodium". Cela pourrait mettre en évidence la nécessité pour les comités de productions spécialisées de réviser leurs normes.

36. La section 4.1.1.1 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées[18] stipule que lorsqu'une norme Codex a stipulé le ou les noms à donner à une denrée alimentaire, il faut utiliser au moins l'un de ces noms sur l'étiquette. La section 4.1.2 stipule entre autres :

> 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 (…)
>
> Si l'emploi de l'allégation comparative ou de l'allégation relative à la teneur en éléments nutritifs n'est pas suffisant pour informer le consommateur sur les caractéristiques de l'aliment modifié, un autre étiquetage descriptif pourrait être pris en considération.

37. On notera que la section 4.3. de la Norme générale du Codex pour l'emploi des termes de laiterie[19] énonce :

> Les produits qui ont été modifiés par l'adjonction et/ou le retrait de constituants du lait peuvent être désignés par un nom dans lequel l'appellation du produit laitier concerné est associée à une description claire de la modification à laquelle le produit laitier a été soumis, à condition que les caractéristiques essentielles du produit soient maintenues et que les limites des modifications de composition soient indiquées dans les normes concernées comme approprié.
>
> La restriction des modifications à celles qui sont mentionnées dans la norme limiterait l'emploi des allégations en liaison avec les termes de laiterie et elle devrait être examinée sous l'aspect de son impact sur l'élaboration de modifications de produits laitiers standardisés en conformité avec les recommandations de la Stratégie mondiale.

38. **Mesure proposée :** Amender la Norme généra le du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ainsi que la Norme générale du Codex pour l'emploi des termes de laiterie 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.

Le Pérou est favorable à l'action proposée dans la Lettre circulaire.

---

[18] Codex STAN 1-1985
[19] Codex Stan 206-1999

Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

39. A sa 29e session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté la Norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Mais suite aux observations concernant la teneur en céréales et en sucres, la Commission a accepté de charger le CCNFSDU d'examiner la nécessité de réviser la norme à la lumière des recommandations de la Stratégie mondiale.

Acides gras trans

40. Si les dispositions relatives à l'étiquetage des acides gras trans et les allégations qui leur sont afférentes n'influent pas sur une réduction affirmée de la disponibilité globale des aliments contenant des acides gras trans produits par traitement d'huiles et par hydrogénation partielle, il faudrait examiner la possibilité de fixer des limites de la teneur en acides gras trans produits industriellement dans les aliments.

Normes de production et de traitement sous l'aspect de la qualité nutritionnelle et de la salubrité des produits

41. Dans les années 1980, le CCNFSDU (tel qu'il était alors) a élaboré des directives pour l'emploi des comités du Codex pour l'inclusion de dispositions sur la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes du Codex. Ces directives visaient en premier lieu les dispositions sur la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires relatives aux éléments nutritifs essentiels. Elles ont été adoptées par la 17esession de la Commission en 1987[20] et publiées dans le Manuel de procédure du Codex[21].

42. En 1992, à sa 18e session, le CCNFSDU a proposé une révision des directives, et à sa 19e session en 1995, le Comité a examiné un premier projet de révision. A sa 20e session en 1996[22], le CCNFSDU a pris acte de la recommandation du Comité du Codex sur les Principes généraux et du Comité exécutif de remanier ces directives sous forme de directives générales adressées aux pouvoirs publics plutôt que d'instructions adressées aux comités du Codex. Le Comité a en outre noté qu'un grand nombre de définitions et d'objectifs des directives étaient déjà couverts par les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments[23] et a tiré la conclusion que les directives n'étaient pas nécessaires. Elles ont été retirées du Manuel de procédure en 1997 à la 22e session de la Commission[24].

43. Des directives adressées aux pouvoirs publics sur l'emploi de principes nutritionnels fondés dans la production, le traitement et la composition d'aliments sur la base des objectifs nutritionnels pour la population de la Consultation d'experts de 2002 qui prennent en compte les progrès réalisés dans la science nutritionnelle pendant les dix dernières années ainsi que les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments pourraient

[20] ALINORM 87/39 par. 442-443
[21] Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius , 9e édition
[22] ALINORM 97/26 par. 101-102
[23] CAC/GL 9 1987
[24] ALINORM 97/37 par. 132

contribuer à l'élaboration d'aliments appropriés pour des régimes destinés à réduire le risque de maladies chroniques. Dans la réduction ou l'élimination des acides gras trans dans les aliments par exemple, un avis sur des alternatives plus saines peut être utile.

44. **Mesure proposée :** Reconnaître les progrès réalisés dans la science nutritionnelle pendant les dix dernières années ainsi que les priorités actuelles en matière de santé publique dans de nombreux pays. Le CCNFSDU peut demander un nouvel examen de cette question.

Le Pérou est favorable à l'action proposée dans la Lettre circulaire.

Avis scientifiques adressés au CCNFSDU et au CCFL

45. Les personnes ayant répondu au forum électronique ont invité la FAO et l'OMS à apporter leur concours aux travaux d'évaluation des risques. Deux personnes étaient favorables à la création d'un groupe d'experts appuyant les travaux du CCNFSDU et du CCFL. L'une d'entre elles a proposé que soit examinée la possibilité de créer un Comité mixte d'experts sur les aspects nutritionnels des denrées alimentaires. Une troisième personne ayant répondu a appuyé l'élaboration d'un avis d'expert sur des questions spécifiques liées à la santé et à la nutrition, qui pourrait orienter les travaux de tous les comités du Codex, notamment ceux du CCNFSDU et du CCFL.

46. La FAO et l'OMS reconnaissent la nécessité pour le CCNFSDU et le CCFL de recourir à des avis scientifiques. La communication d'avis en temps opportun faciliterait le travail sur les aspects nutritionnels et l'étiquetage des denrées alimentaires. La FAO et l'OMS continueront de fournir des avis scientifiques à ces comités en fonction des demandes de la Commission du Codex Alimentarius en tenant compte de la priorité de ces demandes et de considérations budgétaires.

47. Une plus large interaction entre la FAO et l'OMS d'une part et le CCNFSDU et le CCFL de l'autre facilitera le processus et aboutira à une meilleure appréciation des besoins des Comités en matière d'avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS. Dans le même temps, une communication améliorée entraînera une utilisation accrue par les comités des avis scientifiques fournis à ce jour par la FAO et l'OMS.

48. Résumé des mesures proposées

A. Le CCFL est invité à examiner les propositions d'action suivantes :

1. Étiquetage nutritionnel

1.1 Modifier l'objet des directives de sorte à inclure la référence à la communication au consommateur d'informations qui permettent de réduire les facteurs de risque de maladies chroniques et à permettre la gestion diététique de maladies chroniques qui ont un impact significatif sur la santé publique.

1.2 Modifier la section 3.1 pour stipuler que la déclaration des éléments nutritifs soit obligatoire sur les étiquettes de toutes les denrées alimentaires préemballées.

1.3 Élargir la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés (sections 3.2.1.1 et 3.2.2.2 des directives) pour inclure la valeur énergétique et les quantités de protéines, de glucides assimilables, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, d'acides gras trans et de sodium.

1.4 Élaborer les critères complémentaires pour la présentation de la description des éléments nutritifs pour améliorer la lisibilité et faciliter l'emploi et la compréhension de l'information pour le consommateur.

1.5 Élaborer les valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques.

2. Allégations relatives à la nutrition

2.1 Élaborer les conditions régissant la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras trans et inclure des restrictions pour les acides gras saturés et les acides gras trans dans les conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives pour les acides gras saturés et les acides gras trans.

3. Déclaration quantitative des ingrédients

3.1 Inclure l'alinéa 5.1.1 e) "lorsqu'il fait l'objet d'une allégation explicite ou implicite au sujet de la présence de fruits, de légumes, de grains entiers ou de sucres ajoutés" dans toutes les exigences relatives à la déclaration quantitative des ingrédients.

4. Modification des aliments standardisés

4.1 Amender la Norme généra le du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ainsi que la Norme générale du Codex pour l'emploi des termes de laiterie 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.

B. Le CCNFSDU est invité à examiner les propositions d'action suivantes :

1. Étiquetage nutritionnel

1.1 Élaborer les valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques.

2. Allégations relatives à la nutrition

2.1 Élaborer les conditions régissant la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras trans et inclure des restrictions pour les acides gras saturés et les acides gras trans dans les conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives pour les acides gras saturés et les acides gras trans.

5. Normes de production et de traitement sous l'aspect de la qualité nutritionnelle et de la salubrité des aliments

5.1 Examiner la nécessité de directives adressées aux pouvoirs publics sur l'emploi de principes nutritionnels fondés dans la production, le traitement et la composition d'aliments sur la base des objectifs nutritionnels pour la population de la Consultation d'experts de 2002.

ÉTATS-UNIS :

Les États-Unis se réjouissent de présenter leurs commentaires en réponse à la CL 2006/44-CAC concernant le Projet de plan d'action OMS/FAO pour la mise en oeuvre de la Stratégie mondiale OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé (Stratégie mondiale) sur les questions intéressant CCFL.

I. COMMENTAIRES GÉNÉRAUX SUR LES QUESTIONS INTÉRESSANT LE CCFL

Les États-Unis sont reconnaissants à l'OMS et à la FAO d'avoir préparé ce Projet de plan d'action afin qu'il soit étudié par le Codex et deux de ses organes subsidiaires, le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU). Les États-Unis ont déjà présenté leurs commentaires sur les questions intéressants le CCNFSDU et sont reconnaissants pour les débats à la récente session du CCNFSDU. Bien que ces premiers commentaires soient centrés sur des mesures éventuelles concernant le CCFL, les États-Unis notent que tant le CCFL et le CCNFSDU auraient un rôle important dans l'application de certaines des mesures proposées.

Les États-Unis prennent acte du fait que les personnes ayant répondu au forum électronique étaient généralement d'avis que le Codex avait un rôle à jouer dans la mise en œuvre de la Stratégie mondiale, dans la mesure où il serait conforme à son objectif de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques équitables dans le commerce alimentaire (para. 7, CL 2006/44-CAC). En outre, il semble que la « protection de la santé du consommateur » soit un domaine où se chevauchent le mandat du Codex et l'objet de la Stratégie mondiale, ayant été déterminé que l'étiquetage constituait une importante interface entre les deux. En particulier, le document de travail de l'OMS et de la FAO présenté à la dernière réunion de la Commission observait que les dispositions relatives à l'étiquetage des éléments nutritifs et aux déclarations concernant les informations figurant sur les étiquettes donnent au consommateur la possibilité de choisir un régime alimentaire sain et donc de promouvoir un « environnement » favorable aux mesures de réduction des maladies chroniques (para. 9, CAC/29 LIM/6). Les États-Unis observent que les travaux passés et courants du CCFL et du CCNFSDU portant sur les dispositions d'étiquetage et leur fondement scientifique jouent déjà un rôle dans la mise en œuvre de la Stratégie mondiale, mais que les comités ont maintenant l'occasion de déterminer d'éventuels secteurs de nouveaux travaux qui pourront servir tant les objectifs du Codex que ceux de la Stratégie mondiale.

Les États-Unis font valoir toutefois la nécessité pour le CCFL de prioriser les travaux éventuels et de s'assurer qu'ils :

- s'inscrivent dans le mandat du Codex de protéger la santé des consommateurs et de garantir l'exercice de pratiques loyales dans le commerce alimentaire;

- s'inscrivent dans le mandat du CCFL;
- sont opportuns sur le plan mondial; et
- s'appuient sur des preuves objectives.

En outre, il serait important de considérer s'il sera possible d'amener les membres du Codex à un consensus et si les travaux éventuels peuvent être entrepris maintenant ou s'ils dépendent d'autres travaux.

II. COMMENTAIRES PARTICULIERS CONCERNANT LES MESURES ÉVENTUELLES

A. Étiquetage nutritionnel

Mesure proposée 1.1 – Objet des directives. Modifier l'objet des *Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* (les Directives) de sorte à inclure la référence à la communication au consommateur d'informations qui permettent de réduire les facteurs de risque de maladies chroniques et à permettre la gestion diététique de maladies chroniques qui ont un impact significatif sur la santé publique. Les États-Unis pensent que le CCFL devrait examiner cette mesure proposée en collaboration avec le CCNFSDU et dans le contexte des autres priorités. En outre, les États-Unis pensent qu'un tel amendement des directives n'est peut-être pas nécessaire étant donné que le texte courant offre une description large des objets des Directives qui comprend également l'information sur les facteurs de risques liés à l'alimentation et leur gestion.

Mesure proposée 1.2 – Déclaration obligatoire des éléments nutritifs. Modifier les Directives pour stipuler que la déclaration des éléments nutritifs soit obligatoire sur les étiquettes de toutes les denrées alimentaires préemballées. Les États-Unis sont favorables à l'examen de cette question par le CCFL. La section 3.1 des Directives courantes prévoit que la déclaration des éléments nutritifs devrait être obligatoire pour les aliments faisant l'objet d'allégations nutritionnelles et facultative pour tous les autres aliments. Les États-Unis croient qu'il serait bon pour les consommateurs d'exiger la déclaration des éléments nutritifs pour tous les aliments au lieu d'uniquement pour ceux au sujet desquels sont faites des allégations relatives à la nutrition ou à la santé. L'étiquetage nutritionnel communique des informations nutritionnelles qui peuvent aider les consommateurs à choisir des aliments qui les amèneront à adopter une alimentation plus saine. L'amendement proposé serait bon pour les consommateurs en ce sens qu'il faciliterait le choix éclairé parmi une grande diversité d'aliments au lieu de le limiter à la plus petite proportion d'aliments portant des allégations relatives à la nutrition.

Mesure proposée 1.3 – Liste des éléments nutritifs à déclarer. Cette mesure proposée vise à réviser la section 3.2.1 des Directives pour élargir la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés. Les États-Unis pensent qu'il est opportun pour le CCFL, en coordination avec le CCNFSDU, d'examiner la mise à jour de cette liste en prenant en compte les éléments nutritifs de la plus grande importance mondialement pour la santé publique et la solidité de la base scientifique des liens entre les éléments nutritifs et les maladies. La section 3.2.1 des Directives stipule en ce moment que les éléments nutritifs suivants doivent être déclarés quand la déclaration des éléments nutritifs s'applique : valeur énergétique, protéines, glucides assimilables et lipides. Les États-Unis recommandent que le CCFL et le CCNFSDU se penchent sur la mise à jour de cette liste pour y inclure les éléments nutritifs suivants au moins : fibres alimentaires, sodium, gras saturés, acides gras *trans* et cholestérol.

Mesure proposée 1.4 – Présentation de la description des éléments nutritifs. Élaborer les critères complémentaires pour la présentation de la description des éléments nutritifs pour améliorer la lisibilité et faciliter l'emploi et la compréhension de l'information pour le consommateur. Les États-Unis recommandent que le CCFL tienne compte des dispositions déjà existantes dans les textes du Codex lors de l'examen de la nécessité de dispositions additionnelles portant spécifiquement sur la présentation de la déclaration des éléments nutritifs. Par exemple, la section 8.1.2 de l'actuelle *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* traite de la présentation des mentions obligatoires pour faire en sorte qu'elles soient lisibles par les consommateurs. En outre, les États-Unis conseillent vivement au CCFL de tenir compte de l'applicabilité mondiale de tout critère de présentation élaboré par le Codex et de prévoir une flexibilité qui autorisera les gouvernements à élaborer, en se fondant sur des études de consommateurs, leurs propres critères qui seront adaptés à leurs consommateurs.

Mesure proposée 1.5 – Valeurs nutritionnelles de référence. Élaborer les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) pour les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru et réduit de maladies chroniques. Les États-Unis admettent l'importance des valeurs de référence sur les étiquettes des aliments comme moyen d'aider les consommateurs à déterminer l'apport d'un produit alimentaire à une alimentation saine et comme base pour les critères applicables aux allégations relatives à la nutrition et à la santé. Les États-Unis prennent acte des travaux en cours du CCNFSDU pour mettre à jour les VNR et en établir de nouvelles pour les vitamines et les sels minéraux et sont favorables à la réalisation de nouveaux travaux par le CCNFSDU pour élaborer des VNR pour des macronutriments associés aux risques de maladies chroniques. Concernant ces travaux, nous faisons valoir la nécessité de fonder les VNR sur des preuves objectives et sur des principes directeurs. Les États-Unis recommandent que le CCFL envisage en priorité de mettre à jour la liste des éléments nutritifs toujours à déclarer dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel (Mesure proposée 1.3 ci-dessus) et prie le CCNFSDU d'envisager en priorité la mise à jour et / ou l'établissement de VNR pour les macronutriments qui seront inclus dans la liste obligatoire.

B. Allégations relatives à la nutrition

Mesure proposée 2.1 – Allégations relatives aux acides gras *trans* et aux acides gras saturés. Élaborer les conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs les allégations comparatives pour les acides gras *trans* qui incluront des restrictions pour les deux groupes d'acides gras. Les États-Unis observent que l'actuel Tableau des conditions pour les teneurs en éléments nutritifs des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* prévoit les allégations « faible » et « exempt » pour les gras saturés et le cholestérol et que l'allégation « faible » est accompagnée de la note de bas de page suivante :

> *Pour l'allégation «à faible teneur en graisses saturées», les acides gras trans devraient le cas échéant être pris en compte. Cette disposition s'applique par conséquent aux aliments présentés comme «à faible teneur en cholestérol» et «exempts de cholestérol».

Les États-Unis pensent que toute considération de nouveaux travaux proposés sur les allégations relatives à la nutrition pour les gras *trans*, les gras saturés et le cholestérol dépend en grande partie de : 1) fondement scientifique pour établir les VNR pour ces éléments nutritifs et de leurs liens les uns aux autres et 2) la disponibilité et de l'applicabilité mondiale

d'études de consommateurs pour établir des allégations qui ne seraient pas trompeuses. En outre, les États-Unis observent que l'OMS et la FAO ont prié le CCFL et le CCNFSDU d'envisager cette mesure proposée. À sa dernière session, le CCNFSDU n'a pas appuyé le lancement de travaux additionnels dans ce domaine (para. 154, ALINORM 07/30/26).

C. Déclaration quantitative des ingrédients

Mesure proposée 3.1 – Déclaration quantitative des ingrédients. Adopter la disposition 5.1.1 (e) entre crochets du projet d'amendement de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* en ce moment à l'étude par le CCFL. Les États-Unis croient que la disposition courante de la section 5.1.1 de cette norme comprend l'accent mis sur les fruits, les légumes et les grains entiers présents dans un aliment. En outre, les États-Unis pensent que les exigences concernant l'utilisation appropriée des allégations, y compris les allégations explicites et implicites relatives à la santé et à la nutrition, n'ont rien à voir avec l'étiquetage des ingrédients. Ces sujets sont traités dans les *Directives générales concernant les allégations* et les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* du Codex. Au sujet des sucres ajoutés, les États-Unis observent que l'actuelle Section 3.2.4 des Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel du Codex prévoit la déclaration obligatoire de la quantité de sucres totaux, qui comprend les sucres ajoutés, lorsqu'une allégation porte sur la quantité et/ou le type de glucides. Par conséquent, les États-Unis n'appuient pas la disposition 5.1.1 (e) entre crochets.

Dans le Projet de plan d'action pour la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé, l'OMS et la FAO ont noté la recommandation de la stratégie en faveur d'une consommation accrue de fruits, de légumes et de grains entiers et remarqué que les consommateurs considèrent ces aliments comme des aliments " santé " et que les allégations relatives à la présence de ces aliments sous forme d'ingrédients sont généralisées (para. 31-32 de l'Annexe, CL 2006/44-CAC). Dans ce contexte, le CCFL voudra peut-être envisager la nécessité de dispositions portant sur les allégations explicites ou implicites au sujet de la teneur en ingrédients santé comme les fruits, les légumes ou les grains entiers dans des textes du Codex autres que la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* où de tels sujets ont leur place. Par exemple, les *Directives générales concernant les allégations* et les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* du Codex pourraient être considérées comme des véhicules indiqués à cette fin.

D. Modification des aliments standardisés

Mesure proposée 4.1 – emploi des allégations comparatives et des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs en liaison avec le nom des aliments standardisés modifiés. Amender la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* ainsi que la *Norme générale du Codex pour l'emploi des termes de laiterie* pour permettre l'emploi d'allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs en liaison avec le nom des aliments standardisés modifiés. Les États-Unis croient que les normes alimentaires ne devraient pas entraver la fabrication de versions plus saines d'aliments et qu'il serait bon d'évaluer la nécessité de directives générales sur l'étiquetage qui favorisent l'application de bons principes de nutrition à la formulation d'aliments standardisés modifiés. Les États-Unis sont favorables à cette mesure proposée et recommandent que le CCFL évalue la nécessité de directives sur l'étiquetage portant sur la modification des aliments standardisés afin qu'ils

puissent faire l'objet de certaines allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et d'allégations comparatives définies par le Codex.

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS (IACFO) :

L' International Association of Consumer Food Organizations (IACFO) se réjouit de présenter les commentaires suivants sur le Projet de plan d'action OMS/FAO pour la mise en œuvre par le Codex de la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé. Le Plan d'action demande au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) de prendre des mesures spécifiques qui fourniraient au Codex un très important mandat pour centrer son attention sur la prévention des maladies liées à l'alimentation.

A. CCFL

Nous sommes favorables aux recommandations des paragraphes 31, 32 et 48(A)(3) du Plan d'action qui prient le CCFL d'élaborer des normes pour :

- La déclaration quantitative des ingrédients (QUID) constitués de fruits, légumes, grains entiers et sucre ajouté lorsqu'ils font l'objet d'allégations explicites ou implicites concernant leur présence. Nous suggérons que les légumineuses et les noix soient ajoutés à cette liste d'ingrédients conformément aux conseils diététiques de l'OMS. Nous réaffirmons notre soutien à l'adoption dans son intégralité de l'amendement du QUID en cours d'étude par le CCFL (ALINORM 06/29/2, Annexe VI).

Nous sommes favorables aux recommandations des paragraphes 17, 20 et 48(A)(1) du Plan d'action qui prient le CCFL d'élaborer des directives pour :

- L'étiquetage nutritionnel obligatoire (sans égard au fait qu'une allégation soit faite ou non) et convenons que le but de cet étiquetage serait de fournir aux consommateurs l'information dont ils ont besoin pour les aider à réduire leurs risques de maladies liées à l'alimentation.

- La déclaration obligatoire de la liste des ingrédients précisée au sous-paragraphe 48 (A)(1.3). Toutefois, nous suggérons de la modifier pour y ajouter les « sucres ajoutés » et tout autre élément nutritif jugé nécessaire par les autorités nationales pour réduire le risque de maladies liées à l'alimentation.

- L'élaboration de « critères additionnels pour la présentation de [déclarations] d'éléments nutritifs pour accroître … l'utilisation et la compréhension de l'information par les consommateurs ». Nous suggérons toutefois que les mots « y compris l'utilisation de symboles universels sur le panneau d'étiquetage principal de l'emballage de l'aliment » soient ajoutés à la fin du sous-paragraphe 48(A)(1.4).

- L'établissement de teneurs de référence pour les éléments nutritifs qui sont associés à l'augmentation et à la réduction du risque de maladie. Nous suggérons toutefois de

modifier le sous-paragraphe 48(A)(1.5) pour y ajouter à la fin « Des valeurs de référence doivent figurer sur l'étiquette nutritionnelle dans le voisinage immédiat de la quantité de chaque élément nutritif à déclarer.

Nous sommes favorables aux recommandations du paragraphe 48(A)(2) voulant que le CCFL élabore des normes pour :

- Restreindre les allégations relatives à la teneur en acides gras trans des aliments qui contiennent également des gras saturés. Beaucoup des allégations de ce genre présentes sur les produits en ce moment commercialisés sont trompeuses pour les consommateurs qui tentent de réduire leur risque de maladie cardiaque.

Nous sommes favorables aux recommandations du paragraphe 30 du Plan d'action voulant que le CCFL poursuive le nouveau travail visant à élaborer des normes pour :

- établir des règles cohérentes concernant les allégations relatives à la santé dans la publicité et l'étiquetage. De telles normes sont nécessaires pour prévenir la duperie du consommateur et protéger sa santé.

B. CCNFSDU

Nous sommes favorables à la recommandation du paragraphe 48(B) pour que le CCNFSDU :

- Examine la nécessité de directives sur l'application de bons principes de nutrition à la production et à la formulation des aliments transformés. Nous croyons que le Comité devrait élaborer des directives conformes aux bons principes de nutrition sur l'adjonction de sucres, sel, acides gras trans et gras saturés aux aliments transformés. Nous sommes particulièrement favorables à l'énoncé suivant du paragraphe 40 du Plan d'action : « il faudrait examiner la possibilité de fixer des limites à la teneur en acides gras trans produits industriellement dans les aliments ».

En outre, nous sommes favorables aux recommandations des paragraphes 48(1) et 48(2) pour que le CCNFSDU prête son assistance au CCFL pour :

- Établir des valeurs de référence pour les éléments nutritifs associés à l'augmentation du risque de maladie et;

- Élaborer des normes restreignant les allégations relatives aux gras trans pour les aliments contenant des gras saturés.

C. Travaux par d'autres comités du Codex

L'IACFO fait également appel à la Commission du Codex pour qu'elle examine comment le travail en cours du Comité sur les principes généraux portant sur les amendements au Code d'éthique du commerce international des produits alimentaires pourrait être complémentaire au travail du CCFL et du CCNFSDU dans les domaines précisés dans le Plan d'action de l'OMS et de la FAO. Il pourrait y être complémentaire notamment en élaborant un code de commercialisation des aliments auprès des enfants.

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

L'International Council of Beverages Associations (ICBA) est une organisation non gouvernementale qui représente les intérêts de l'industrie mondiale des boissons non alcoolisées. Ses membres sont présents dans plus de 200 pays et produisent, distribuent et vendent un éventail de boissons à base d'eau, y compris des boissons gazeuses, des boissons non gazeuses comme des boissons à base de fruits, des eaux embouteillées et des cafés et thés prêts à boire. L'ICBA se réjouit de fournir les commentaires suivants en réponse à la demande de commentaires sur le Projet de plan d'action pour la mise en oeuvre de la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé (sur les questions intéressant le CCNFSDU et le CCFL).

Les entreprises internationales d'aliments et de boissons et les associations de l'industrie ont travaillé avec l'OMS à titre de parties prenantes pour contribuer aux objectifs de la Stratégie mondiale en :

- Travaillant avec les organisations gouvernementales et non gouvernementales à promouvoir l'exercice physique et des styles de vie sains
- Offrant une gamme complète de produits dans diverses tailles
- En communiquant des informations aux consommateurs au moyen de plans d'étiquetage nutritionnel obligatoire et volontaire
- En établissant des engagements en matière de publicité et de commercialisation responsables et en les respectant
- En lançant et en appuyant des initiatives de bien-être sur les lieux de travail.

L'ICBA est favorable à l'élaboration de mesures par lesquelles le Codex peut contribuer à la mise en œuvre de la Stratégie mondiale. Toute mesure prise devrait s'inscrire dans le cadre des compétences du Codex et tenir compte des limitations des ressources du Codex. Dans ce contexte, l'ICBA croit que le Codex devrait se concentrer sur les questions qui auront le plus grand impact. Nous avons les commentaires suivants concernant les projets de mesures que le CCFL a été prié d'envisager :

1. Étiquetage nutritionnel

1.1. Modifier l'objet des directives de sorte à inclure la référence à la communication au consommateur d'informations qui permettent de réduire les facteurs de risque de maladies chroniques et à permettre la gestion diététique de maladies chroniques qui ont un impact significatif sur la santé publique.

L'ICBA convient qu'il est approprié d'inclure une référence aux maladies chroniques dans l'énoncé de l'« objet » des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel. Toutefois, tout énoncé de ce genre devrait s'inscrire dans un énoncé plus vaste faisant valoir l'importance de l'étiquetage nutritionnel pour permettre aux consommateurs de faire des choix alimentaires éclairés qui contribueront à leur bonne santé et à promouvoir leur bien-être général.

1.2. Modifier la section 3.1 pour stipuler que la déclaration des éléments nutritifs est obligatoire sur les étiquettes de toutes les denrées alimentaires préemballées.

L'ICBA est d'accord pour que le CCFL examine si la déclaration des éléments nutritifs devrait être obligatoire pour tous les aliments. Dans ce contexte, trois points exigent une attention particulière :

a) Les emballages présentant une surface restreinte pour l'étiquetage ou les surfaces se prêtant difficilement à l'étiquetage : Il y a des aliments et des boissons préemballés sur lesquels il sera difficile de présenter une telle déclaration en raison du peu d'espace disponible pour recevoir l'étiquette et / ou du type de matériau de conditionnement, par ex. bouteilles de verre recyclé sur lesquelles l'espace où apposer l'étiquette est restreint. Par conséquent, l'ICBA recommande de se pencher sur d'autres moyens de fournir les déclarations d'éléments nutritifs sur de tels produits. L'ICBA croit que les fabricants de ces produits devraient se voir accorder une plus grande souplesse pour communiquer l'information sur la nutrition aux consommateurs par d'autres moyens.

b) Les aliments et les boissons à valeur nutritionnelle minimale ou sans valeur nutritionnelle : Il faudrait examiner la nécessité d'appliquer l'étiquetage nutritionnel aux aliments et boissons n'offrant qu'un apport minimal d'éléments nutritifs ou aucun apport d'éléments nutritifs, soit herbes aromatiques, épices, thés et cafés non parfumés, eau non parfumée.

c) Autres moyens de communiquer l'information nutritionnelle concernant les produits alimentaires et boissons : Les consommateurs mangent et boivent un grand éventail d'aliments et de boissons. Ces produits sont achetés au détail conditionnés ou non et sont également achetés dans des restaurants et auprès d'autres installations de restauration. L'ICBA croit que les consommateurs devraient avoir accès à l'information nutritionnelle pour tous les aliments et toutes les boissons qu'ils consomment, et pas juste pour ceux qu'ils achètent préemballés. L'étiquetage nutritionnel est une façon de communiquer cette information, mais il ne se prête pas bien à toutes les situations. Lorsqu'il se penchera sur la meilleure façon de fournir l'information nutritionnelle aux consommateurs qui leur servira à faire des choix alimentaires éclairés, le CCFL devrait tenir compte de tous les moyens de communication à la disposition des consommateurs.

1.3. Élargir la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés (sections 3.2.1.1 et 3.2.2.2 des directives) pour inclure la valeur énergétique et les quantités de protéines, de glucides assimilables, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, d'acides gras trans et de sodium.

Dans le contexte international, l'ICBA est favorable à la déclaration obligatoire de la valeur énergétique, de la quantité de protéines, de glucides assimilables et de gras. Comme cela est en ce moment exigé, l'étiquetage nutritionnel devrait également viser tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation

relative à la nutrition ou à la santé. L'ICBA croit que la décision d'exiger plus que la déclaration des éléments nutritifs essentiels sur l'étiquette devrait être laissée aux autorités nationales.

a) L'élargissement de la liste des éléments nutritifs a déjà été abondamment débattu au sein du Codex. Le texte que la Commission du Codex Alimentarius a adopté à sa 26e session en 2003 établit les éléments nutritifs essentiels (énergie, protéines, glucides et lipides) qui doivent être inclus lorsque l'étiquetage nutritionnel est appliqué sur une base volontaire. Le texte offre aux gouvernements nationaux la flexibilité d'exiger l'énumération d'éléments nutritifs additionnels s'ils le jugent important pour la santé de leur population.

b) Dans nombre de pays, l'étiquetage nutritionnel est relativement récent. Lorsqu'il est appliqué, il est généralement restreint à l'énergie, aux protéines, aux glucides et aux lipides. L'exigence d'ajouter plusieurs autres éléments nutritifs risque de susciter la confusion chez le consommateur.

c) L'exigence d'élargir la liste des éléments nutritifs essentiels ne traduirait pas forcément les besoins nutritionnels et / ou la compréhension des consommateurs des pays en question. En particulier, une telle exigence ne serait peut-être pas dans le meilleur intérêt des pays qui adoptent directement les directives et normes du Codex lorsqu'ils élaborent leurs législations nationales.

d) Outre l'étiquetage des éléments nutritifs essentiels, l'ICBA serait favorable à l'examen de l'obligation de déclarer le sodium, si l'inclusion de cette information était utile aux consommateurs sur une base mondiale.

1.4. Élaborer les critères complémentaires pour la présentation de la description des éléments nutritifs pour améliorer la lisibilité et faciliter l'emploi et la compréhension de l'information pour le consommateur.

La *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* précise déjà que les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être faciles à lire et à trouver (Section 8 : Présentation des mentions obligatoires). Presque tous les gouvernements du monde ont des exigences similaires. Toute exigence additionnelle devrait être laissée au soin des gouvernements nationaux afin d'offrir la flexibilité voulue pour s'adapter à la taille des emballages et aux caractéristiques uniques de la langue et de la présentation.

1.5. Élaborer les valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques.

Micronutriments : L'ICBA appuie le travail en cours au CCNFSDU sur l'élargissement et / ou la révision de la liste courante des valeurs nutritionnelles de référence (VNR). Les *Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* devraient être revues en priorité pour donner suite à ce travail.

Macronutriments : L'ICBA est favorable à la mise sur pied d'un groupe de travail qui se penchera sur les preuves scientifiques concernant les VNR pour les macronutriments. L'ICBA recommande que cela soit réalisé à titre de suivi des consultations d'experts prévues pour les glucides, les lipides et les huiles. L'ICBA croit que l'établissement de VNR pour les macronutriments offre la possibilité de communiquer des informations utiles aux consommateurs et qu'elle favoriserait l'innovation par le secteur privé. Dans le contexte des procédures régissant les travaux des comités du Codex, l'ICBA recommande que le CCFL travaille avec le CCNFSDU à l'examen de l'établissement de VNR pour les macronutriments.

2. Allégations relatives à la nutrition

2.1. Élaborer les conditions régissant la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras trans et inclure des restrictions pour les acides gras saturés et les acides gras trans dans les conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives pour les acides gras saturés et les acides gras trans.

L'ICBA est favorable à l'établissement de critères à fondement scientifique pour les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs concernant les acides gras trans et à l'établissement des restrictions indiquées pour les acides gras saturés et les acides gras trans dans les conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et aux allégations comparatives pour ces deux types d'acides gras. Ces mesures contribueraient à réaliser l'application d'une démarche mondialement harmonisée par rapport à ces allégations, facteur d'importance fondamentale dans le commerce mondial des produits alimentaires et des boissons. En outre, elles élimineraient l'ambiguïté associée à la note de bas de page du *Tableau des conditions applicables aux allégations concernant la teneur en éléments nutritifs* qui dit : « Pour l'allégation «à faible teneur en graisses saturées», les acides gras trans devraient le cas échéant être pris en compte… »

3. Déclaration quantitative des ingrédients

3.1. Inclure l'alinéa 5.1.1 e) "lorsqu'il fait l'objet d'une allégation explicite ou implicite au sujet de la présence de fruits, de légumes, de grains entiers ou de sucres ajoutés" dans toutes les exigences relatives à la déclaration quantitative des ingrédients.

L'ICBA n'est pas favorable à cette mesure. Les dispositions du QUID ne visent pas à faciliter la compréhension de la nutrition et de la santé par les consommateurs. Ces questions sont déjà traitées au moyen des *Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* et des *Directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*, et aussi des réglementations et politiques nationales portant sur la nutrition et la santé. En outre, les dispositions courantes du QUID exigent déjà la déclaration obligatoire des ingrédients sur lesquels l'étiquette met l'accent. Donc, l'ICBA ne voit pas la nécessité de cette disposition.

4. Modification des aliments standardisés

4.1. Amender la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ainsi que la Norme générale du Codex pour l'emploi des termes de laiterie 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.

L'ICBA est favorable à cette mesure. Elle fournirait un moyen large et horizontal d'amender toutes les normes alimentaires sans avoir recours aux amendements norme par norme qui ne seraient pas une manière de procéder raisonnable du point de vue de la détermination du moment opportun des amendements, sans compter qu'elle empêcherait également la reformulation rapide des aliments et des boissons standardisés pour donner promptement accès aux consommateurs à un plus grand éventail de choix alimentaires.

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATION (ICGMA) :

L'International Council of Grocery Manufacturers Association (ICGMA)[25] se réjouit de présenter les commentaires suivants sur le Projet de plan d'action pour la mise en oeuvre de la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) a été prié d'envisager.

SOMMAIRE

Étiquetage nutritionnel

1.1 Modifier l'objet des directives de sorte à inclure la référence à la communication au consommateur d'informations qui permettent de réduire les facteurs de risque de maladies chroniques et à permettre la gestion diététique de maladies chroniques qui ont un impact significatif sur la santé publique.

- L'ICGMA convient qu'il est approprié d'inclure une référence aux maladies chroniques, y compris l'obésité, les maladies cardiovasculaires et le diabète de type 2 dans l'énoncé de l'« objet » des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel.

1.2 Modifier la section 3.1 pour stipuler que la déclaration des éléments nutritifs soit obligatoire sur les étiquettes de toutes les denrées alimentaires préemballées.

[25] ICGMA, ONG reconnu par la Commission du Codex Alimentarius, représente les intérêts d'associations nationales et régionales qui collaborent avec tous les secteurs de l'industrie des marchandises emballées pour la vente au détail. L'ICGMA favorise l'harmonisation des normes et des politiques scientifiques relatives à la santé, à la sécurité, au conditionnement et à l'étiquetage des aliments, des boissons et d'autres marchandises emballées pour la vente au détail. L'ICGMA travaille également à faciliter le commerce international dans le secteur en éliminant les obstacles artificiels au commerce ou en les prévenant.

- L'ICGMA est favorable à ce que le CCFL examine si la déclaration des éléments nutritifs doit être obligatoire pour tous les aliments. Dans ce contexte, trois points exigent une attention particulière : 1) la capacité de fournir et de vérifier l'étiquetage nutritionnel; 2) les emballages qui présentent une surface restreinte pour l'étiquette ou une surface se prêtant difficilement à l'étiquetage ; et 3) les aliments et les boissons qui n'ont qu'une valeur nutritive minimale ou qui n'ont aucune valeur nutritive.

1.3 Élargir la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés (sections 3.2.1.1 et 3.2.2.2 des directives) pour inclure la valeur énergétique et les quantités de protéines, de glucides assimilables, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, d'acides gras *trans* et de sodium.

- L'ICGMA est favorable à la déclaration obligatoire de l'énergie, de la quantité de protéines, de glucides assimilables et de lipides. L'ICGMA croit que la décision d'exiger plus que la déclaration des éléments nutritifs essentiels sur l'étiquette devrait être laissée aux autorités nationales de sorte à prendre en compte comme il se doit les besoins nutritionnels des personnes de différentes régions géographiques et les aliments communément consommés dans les différents pays.

1.4 Élaborer les critères complémentaires pour la présentation de la description des éléments nutritifs pour améliorer la lisibilité et faciliter l'emploi et la compréhension de l'information pour le consommateur.

- L'ICGMA recommande que le détail du format de l'étiquetage nutritionnel soit laissé au soin des autorités nationales.

1.5 Élaborer les valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques.

- L'ICGMA est favorable à la révision des VNR pour les micronutriments contenus dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel, Section 3.4.4 (Tableau). L'ICGMA est favorable à des travaux du CCFL visant à établir un groupe de travail pour se pencher sur les preuves scientifiques concernant les VNR pour des micronutriments additionnels que le Comité Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) n'étudie pas en ce moment.
- L'ICGMA recommande que le CCFL travaille avec le CCNFSDU à l'examen de l'élaboration de VRN pour les macronutriments.

Allégations relatives à la nutrition

2.1 Élaborer les conditions régissant la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras trans et inclure des restrictions pour les acides gras saturés et les acides gras trans dans les conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives pour les acides gras saturés et les acides gras trans.

- L'ICGMA est favorable à l'élaboration d'allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras *trans* et les acides gras saturés qui prennent en compte la quantité de ces acides gras lorsqu'ils font l'objet d'une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs. Ce travail pourrait commencer par le processus scientifique nécessaire à la détermination de ces teneurs.

Déclaration quantitative des ingrédients

3.1 Inclure l'alinéa 5.1.1 e) "lorsqu'il fait l'objet d'une allégation explicite ou implicite au sujet de la présence de fruits, de légumes, de grains entiers ou de sucres ajoutés" dans toutes les exigences relatives à la déclaration quantitative des ingrédients.

- L'ICGMA n'est pas favorable à cette mesure. Les dispositions courantes du QUID exigent déjà la déclaration obligatoire des ingrédients sur lesquels l'étiquette met l'accent. Nous pensons que les dispositions d'étiquetage quantitatif des ingrédients de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont suffisantes et n'exigent pas d'être étoffées.
- L'ICGMA n'est pas favorable à la déclaration en pourcentage (ou poids) de la quantité de fruits, légumes, grains entiers ou sucres ajoutés lorsqu'ils sont l'objet d'une allégation explicite ou implicite. Nous croyons que cela risquerait de communiquer des informations trompeuses aux consommateurs.

Modification des aliments standardisés

4.1 Amender la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ainsi que la Norme générale du Codex pour l'emploi des termes de laiterie 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.

- L'ICGMA est favorable à cette mesure. Une démarche horizontale bien pensée des comités du Codex permettrait d'aborder les sujets qui en ont le plus grand besoin. L'ICGMA croit que le Codex ne devrait pas se lancer dans un processus lourd et long de révision de chacune des normes de produits.

Introduction

L'industrie des aliments et des boissons fait activement la promotion d'un style de vie sain depuis des années, ainsi que de l'importance d'avoir une alimentation équilibrée et variée et de faire de l'exercice physique. Depuis l'adoption de la Stratégie mondiale en mai 2004, l'industrie des aliments et des boissons a été un partenaire plein de bonne volonté et actif de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), partenaire qui a agi agressivement pour mettre en œuvre sa partie de la Stratégie mondiale. De la promotion de styles de vie sains à la reformulation et à l'offre de nouveaux produits « meilleurs pour vous », l'industrie a prouvé son engagement à chercher des solutions durables et générales à l'amélioration de la santé et du bien-être de toutes les personnes, particulièrement des jeunes. Notre travail est déjà bien engagé au niveau national pour garantir le succès de la Stratégie mondiale.

Le mandat du CCFL et du CCNFSDU offre déjà des voies pour discuter nombre des questions de nutrition dont l'OMS propose au Codex de se charger. La Stratégie mondiale étant nouvelle, il faut laisser le temps aux États membres de l'étudier et de voir si elle peut être liée aux activités courantes et / ou à de nouvelles activités du Codex. En outre, si le Codex envisage de nouveaux travaux, il ne devrait les entreprendre que dans le cadre de ses objectifs et de son mandat et en tenant compte des limites de ses ressources.

Le Codex Alimentarius a fourni d'importantes normes et directives concernant l'étiquetage nutritionnel. Récemment, le CCFL a mis la dernière main aux normes Codex concernant les

allégations relatives à la nutrition et à la santé. L'OMS devrait offrir ces normes Codex à titre d'assistance technique aux États membres qui mettent en œuvre la Stratégie mondiale. Les États membres devraient être incités à appliquer ces normes et directives qui contribueraient de manière importante à la réalisation des buts de la Stratégie mondiale.

L'ICGMA encourage également les États membres à faire part à d'autres États membres de leur travail et de leur expérience en matière d'application de ces normes et directives au niveau national. À cette fin, l'ICGMA propose l'élaboration d'un mécanisme de partage d'information entre les États membres sur la mise en œuvre des nouvelles normes et directives du Codex portant sur l'étiquetage nutritionnel et les allégations relatives à la nutrition et à la santé. Ce mécanisme – bureau central – pourrait servir de moyen transparent de partage d'information avec les États membres, qui aiderait à fournir des exemples là et quand les ressources sont restreintes.

Étiquetage nutritionnel

1.1 Modifier l'objet des directives de sorte à inclure la référence à la communication au consommateur d'informations qui permettent de réduire les facteurs de risque de maladies chroniques et à permettre la gestion diététique de maladies chroniques qui ont un impact significatif sur la santé publique.

L'ICGMA convient qu'il est approprié d'inclure une référence aux maladies chroniques, y compris l'obésité, les maladies cardiovasculaires et le diabète de type 2 dans l'énoncé de l'« objet » des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel. Toutefois, tout énoncé de ce genre devrait s'inscrire dans un programme plus vaste qui met l'accent sur l'importance de l'étiquetage nutritionnel pour permettre aux consommateurs de faire des choix alimentaires éclairés qui contribueront à leur bonne santé et favoriseront leur bien-être général.

1.2 Modifier la section 3.1 pour stipuler que la déclaration des éléments nutritifs soit obligatoire sur les étiquettes de toutes les denrées alimentaires préemballées.

L'ICGMA convient que l'étiquetage nutritionnel fournit des informations importantes au sujet de la teneur en éléments nutritifs des aliments et offre donc un outil utile aux consommateurs pour choisir des aliments qui composent une alimentation saine. Au cours des dernières années, l'industrie a étendu et amélioré l'utilisation de l'étiquetage nutritionnel. Bien que l'étiquetage nutritionnel soit obligatoire dans peu de pays, les grandes entreprises d'alimentation l'ont volontairement appliqué dans beaucoup d'autres. Elles ont également fait un usage accru d'autres outils d'information des consommateurs, comme les sites Web, les numéros de téléphone sans frais à la disposition des consommateurs, les dépliants et les brochures en magasin. Les entreprises se sont efforcées de sensibiliser les consommateurs à l'existence et à l'utilité de l'étiquetage nutritionnel et aux méthodes locales utilisées à titre de guides de l'alimentation.

L'ICGMA est favorable à ce que le CCFL examine si la déclaration des éléments nutritifs devrait être obligatoire pour tous les aliments. Dans ce contexte, trois points exigent une attention particulière :

a) <u>La capacité de fournir et de vérifier l'étiquetage nutritionnel</u> : Il faut tenir compte de la capacité des entreprises des aliments et des boissons d'analyser les produits et de déclarer leur teneur exacte en éléments nutritifs sur l'étiquette, de même que des

ressources dont les autorités nationales ont besoin pour vérifier et appliquer l'étiquetage nutritionnel.

b) Les emballages présentant une surface restreinte pour l'étiquetage ou les surfaces se prêtant difficilement à l'étiquetage : Il y a des aliments et des boissons préemballés sur lesquels il sera difficile de présenter une telle déclaration en raison du peu d'espace disponible pour recevoir l'étiquette et / ou du type de matériau de conditionnement, par ex. bouteilles de verre recyclé sur lesquelles l'espace où apposer l'étiquette est restreint. Par conséquent, l'ICGMA recommande de se pencher sur d'autres moyens de fournir les déclarations d'éléments nutritifs sur de tels produits. L'ICGMA croit que les fabricants de ces produits devraient se voir accorder une plus grande souplesse pour communiquer l'information sur la nutrition aux consommateurs par d'autres moyens.

c) Les aliments et les boissons à valeur nutritionnelle minimale ou sans valeur nutritionnelle : Il faudrait examiner la nécessité d'appliquer l'étiquetage nutritionnel aux aliments et boissons n'offrant qu'un apport minimal d'éléments nutritifs ou n'offrant aucun apport d'éléments nutritifs, soit herbes aromatiques, épices, thés et cafés non parfumés, eau non parfumée.

1.3 Élargir la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés (sections 3.2.1.1 et 3.2.2.2 des directives) pour inclure la valeur énergétique et les quantités de protéines, de glucides assimilables, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, d'acides gras *trans* et de sodium.

Dans le contexte international, l'ICGMA est favorable à la déclaration obligatoire de la valeur énergétique, de la quantité de protéines, de glucides assimilables et de lipides. Comme l'exige la norme courante Codex, l'étiquetage nutritionnel obligatoire devrait également viser tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation relative à la nutrition ou à la santé.

L'ICGMA croit que la décision d'allonger la liste des éléments nutritifs essentiels toujours à déclarer devrait être laissée aux autorités nationales de sorte à prendre en compte comme il se doit les besoins nutritionnels des personnes de différentes régions géographiques et les aliments communément consommés dans les différents pays.

L'ICGMA n'est pas favorable à la séparation du sucre en sucre « naturellement présent » et en sucre « libre ». Il n'existe aucun fondement scientifique nutritionnel qui permet de mettre les sucres libres à part. En outre, du point de vue de l'application, il n'existe aucune méthode d'analyse qui permet de confirmer qu'un sucre est naturellement présent ou ajouté durant la préparation des aliments ou des boissons.

1.4 Élaborer les critères complémentaires pour la présentation de la description des éléments nutritifs pour améliorer la lisibilité et faciliter l'emploi et la compréhension de l'information pour le consommateur.

L'ICGMA recommande que le détail du format de l'étiquetage nutritionnel soit laissé au soin des autorités nationales. La *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* précise déjà que les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être faciles à lire et à trouver (Section 8 : Présentation des mentions obligatoires). Presque tous les

gouvernements du monde ont des exigences similaires. Toute exigence additionnelle devrait être laissée au soin des gouvernements nationaux afin de fournir la flexibilité voulue pour s'adapter à la taille des emballages et aux caractéristiques uniques de la langue et de la présentation.

L'ICGMA est favorable à la conduite d'études de l'information nutritionnelle sur l'étiquette des aliments auprès des consommateurs. Beaucoup de pays du monde font de telles études pour mieux comprendre comment améliorer les messages communiqués aux consommateurs.

1.5 Élaborer les valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques.

L'ICGMA est favorable à la recommandation faite à la 28e session du CCNFSDU tenue à Chiang Mai (Thaïlande) pour solliciter l'avis du CCFL concernant l'élargissement de la liste des VNR dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* à d'autres éléments nutritifs associés à l'augmentation et à la réduction du risque de maladies chroniques. Pour que ce travail soit achevé en temps opportun, nous suggérons d'utiliser les valeurs de référence à fondement scientifique déjà présentes dans les recommandations des autorités nationales de même que les études scientifiques jugées par les pairs portant sur certains pays pour les macronutriments et les micronutriments.

Micronutriments

Le CCNFSDU discute déjà de l'élargissement et / ou de la révision de la liste courante des valeurs nutritionnelles de référence (VNR) pour les micronutriments. L'ICGMA est favorable à la révision des VNR pour les micronutriments dans les *Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel*, Section 3.4.4 (Tableau). L'ICGMA est favorable à des travaux du CCFL visant à établir un groupe de travail pour se pencher sur les preuves scientifiques concernant les VNR pour des micronutriments additionnels que le Comité Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) n'étudie pas en ce moment. L'établissement de nouvelles VNR aiderait à communiquer des informations aux consommateurs et favoriserait l'innovation par le secteur privé. Par exemple, l'établissement d'une VNR pour le potassium serait utile pour la prévention de l'hypertension.

Macronutriments

Dans le contexte des procédures régissant les travaux des comités Codex, l'ICGMA recommande que le CCFL travaille avec le CCNFSDU à l'examen de l'élaboration de VRN pour les macronutriments. L'ICGMA est favorable à l'établissement d'un groupe de travail chargé d'étudier les données scientifiques concernant les VNR pour les macronutriments. L'ICGMA croit que l'établissement de VNR pour les macronutriments présente la possibilité de communiquer des informations utiles aux consommateurs et favoriserait l'innovation dans le secteur privé. L'ICGMA encourage le CCFL à bien réfléchir aux importantes questions en se fondant sur la science, le monde réel des préférences des consommateurs et la disponibilité d'autres ingrédients lorsqu'il l'établira des VNR pour les macronutriments et aussi pour les micronutriments, comme cela est abordé dans l'Annexe A.

L'ICGMA n'est pas favorable à l'utilisation des objectifs nutritionnels pour la population élaborés par la Consultation OMS/FAO d'experts de 2002 comme seule base pour l'élaboration de VRN pour les acides gras saturés et les acides gras *trans*. La Stratégie mondiale de l'OMS stipule clairement qu'un de ses principes d'action est que les « stratégies

doivent s'appuyer sur les meilleurs travaux et données scientifiques existants… » Le texte poursuit en disant :

> Les rapports d'experts internationaux et nationaux et les analyses des données scientifiques actuelles contiennent des recommandations sur l'apport en nutriments et le niveau d'exercice physique souhaitables pour prévenir les principales maladies non transmissibles. Ces recommandations doivent être prises en compte lors de l'élaboration de politiques nationales et de conseils diététiques adaptés à la situation locale.

La consultation d'experts de 2002 n'a été ni jugée par les pairs ni mentionnée dans la Stratégie mondiale de l'OMS. En fait, la Stratégie mondiale dit : « En ce qui concerne l'alimentation, il est notamment recommandé aux populations et aux individus : de limiter l'apport énergétique provenant de la consommation de graisses et de réduire la consommation de graisses saturées et d'acides gras *trans* pour privilégier les graisses non saturées ». Cela est conforme au rapport sur les macronutriments (2002) de l'Institute of Medicine qui concluait à l'insuffisance de données scientifiques pour établir une teneur en acides gras *trans* à appliquer à un régime alimentaire. Le rapport concluait aussi que « les apports en acides gras saturés, en acides gras *trans* et en cholestérol devaient être réduits au minimum possible dans une alimentation par ailleurs nutritionnellement adéquate ». La National Academy of Science a elle aussi reconnu qu'il n'était possible d'éliminer complètement les acides gras *trans* de l'alimentation.

2. Allégations relatives à la nutrition

L'ICGMA est favorable à l'objectif portant sur les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs à fondement scientifique pour optimiser la compréhension des consommateurs et en définitive les avantages pour la santé de ces derniers. L'objet de ces allégations qui se fondent sur des preuves objectives est la communication d'une manière telle que les consommateurs comprendront mieux le lien entre l'allégation et le produit qui pourrait être dans l'intérêt de leur santé et donc seront poussés à changer leur alimentation. Les messages ne doivent pas tromper le public, mais la communication au sujet de l'aspect santé d'un produit devrait être autorisée et appuyée pour inciter les consommateurs à manger plus sainement. Les allégations relatives à la nutrition et à la santé sur les étiquettes des aliments peuvent contribuer de manière importante à la santé publique. Il importe de se rappeler que les étiquettes peuvent atteindre tous les consommateurs – même ceux qui n'ont pas accès à d'autres informations nutritionnelles et pour qui le risque de maladies chroniques est le plus grand.

2.1 Élaborer les conditions régissant la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras *trans* et inclure des restrictions pour les acides gras saturés et les acides gras trans dans les conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives pour les acides gras saturés et les acides gras *trans*.

L'ICGMA est favorable à l'élaboration par le Codex de politiques favorisant le développement de produits plus sains à l'intention des consommateurs. Nous ne sommes pas favorables à des politiques portant sur des éléments nutritifs pris individuellement hors du contexte d'un aliment ou de l'alimentation globale. Malgré l'intense examen public des gras *trans*, la consommation des gras saturés demeure une préoccupation pour la santé publique. L'élimination des gras *trans* « à tout prix » pourrait aboutir à un retour aux huiles à teneur

plus élevée en gras saturés et à des produits présentant un profil de gras totaux moins bon pour la santé que les produits qu'ils sont destinés à remplacer.

L'ICGMA est donc favorable à une démarche plus judicieuse, soit l'élaboration d'allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs pour les gras *trans* et les gras saturés qui tiennent compte de la teneur en gras *trans* et en gras saturés ou la restreignent lorsqu'une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs est faite au sujet de ces gras. Une telle mesure contribuerait à l'application d'une démarche mondialement harmonisée par rapport à de telles allégations, un facteur d'importance clé dans le commerce mondial des aliments et des boissons. Ce travail pourrait commencer par le processus scientifique nécessaire à la détermination de ces teneurs.

Déclaration quantitative des ingrédients

3.1 Inclure l'alinéa 5.1.1 e) "lorsqu'il fait l'objet d'une allégation explicite ou implicite au sujet de la présence de fruits, de légumes, de grains entiers ou de sucres ajoutés" dans toutes les exigences relatives à la déclaration quantitative des ingrédients.

L'ICGMA n'est pas favorable à cette mesure. Les dispositions courantes du QUID exigent déjà la déclaration obligatoire des ingrédients sur lesquels l'étiquette met l'accent. Nous pensons que les dispositions d'étiquetage quantitatif des ingrédients de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont suffisantes et n'exigent pas d'être étoffées.

L'ICGMA n'est pas favorable à la déclaration en pourcentage (ou poids) de la quantité de fruits, légumes, grains entiers ou sucres ajoutés lorsqu'ils sont l'objet d'une allégation explicite ou implicite. Nous croyons que cela risquerait de communiquer des informations trompeuses aux consommateurs. Par exemple, bien que la quantité de 60 g de légumes soit une quantité importante sur le plan alimentaire, elle ne le semblera peut-être pas aux yeux du consommateur qui la verra par rapport au poids total de l'aliment. Nous recommandons plutôt que les allégations concernant les fruits, les légumes ou les grains entiers ne soient autorisées que lorsque l'aliment en contient une quantité significative en fonction de l'alimentation totale. Cette quantité variera suivant les fruits, légumes et les grains entiers. Les fabricants devraient être incités à exprimer l'information sur la quantité dans un produit dans le cadre d'un régime alimentaire (soit ½ portion) par rapport aux quantités quotidiennes totales établies par les autorités nationales.

Également, l'ICGMA croit que les directives concernant le QUID violent peut-être les accords commerciaux de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), particulièrement, l'accord concernant les obstacles techniques au commerce (OTC) qui dit que « les règlements techniques ne seront pas plus restrictifs pour le commerce qu'il n'est nécessaire pour réaliser un objectif légitime ». Le QUID proposé a simplement une fonction d'information. Il ne porte pas sur un objectif légitime concernant la santé comme l'étiquetage nutritionnel ou sur un objectif légitime de sécurité sanitaire des aliments comme l'étiquetage des ingrédients ou des allergènes.

L'ICGMA craint particulièrement que si le Codex établissait une norme ou des directives QUID, un pays ne puisse soutenir devant l'OMS que le QUID est utilisé comme obstacle au commerce parce que l'OMC considère les normes ou les directives du Codex comme faisant autorité.

L'ICGMA craint particulièrement l'impact de telles exigences d'étiquetage sur les petites entreprises et celles en développement et aussi sur les petites économies et celles en développement. Les dépenses importantes que l'amendement proposé entraînera conjuguées aux minces marges de profit de l'industrie de la transformation des aliments seront une charge pour les petites entreprises et celles en développement. En outre, les structures de réglementation de nombre de petites économies n'ont ni le personnel ni les budgets nécessaires pour appliquer un plan d'étiquetage si lourd étant donné que les rares ressources consacrées à la réglementation sont centrées sur d'autres importantes questions de sécurité sanitaire des aliments.

Modification des aliments standardisés

4.1 Amender la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ainsi que la Norme générale du Codex pour l'emploi des termes de laiterie 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.

L'ICGMA est favorable à cette mesure. Une démarche horizontale bien pensée des comités du Codex permettrait d'aborder les sujets qui en ont le plus grand besoin. Une telle démarche favorisera l'utilisation efficace des ressources du Codex et incitera les fabricants à innover et à offrir aux consommateurs un plus grand choix d'aliments conventionnels au profil nutritionnel amélioré. L'ICGMA croit que le Codex ne devrait pas se lancer dans un processus lourd et long de révision de chacune des normes de produits.

L'ICGMA pense que les fabricants devraient être autorisés à modifier les teneurs en éléments nutritifs pour lesquels il existe des teneurs établies de sorte à maintenir la sapidité et l'acceptabilité des produits. Les entreprises continuent d'étudier des façons d'apporter progressivement de petits changements cumulatifs aux éléments nutritifs sans compromettre le goût ou la qualité que les consommateurs attendent. L'ICGMA croit que les normes de produits ne doivent pas par inadvertance servir d'obstacles lorsque les fabricants souhaitent formuler des « versions plus saines » des produits alimentaires qui auront, par exemple, une teneur réduite en gras saturés ou en sodium.

ANNEXE A

Efforts de l'industrie alimentaire pour réduire les gras saturés et les gras *trans*

L'industrie alimentaire prend au sérieux les préoccupations au sujet des gras *trans* et a fait de grands progrès dans la reformulation des produits pour réduire leur teneur en acides gras *trans* en diminuant ou en éliminant la teneur en huile végétale partiellement hydrogénée.

Toutefois, la consommation de gras saturés demeure une préoccupation de santé publique. L'élimination des gras *trans* « à tout prix » pourrait aboutir au retour aux huiles à teneur élevée en gras saturés et à des produits présentant un profil de gras moins bon pour la santé que les produits qu'ils sont destinés à remplacer. Nous faisons donc appel au Codex pour adopter des politiques judicieuses favorisant le développement de produits plus sains pour les consommateurs au lieu de ne cibler qu'un élément du profil nutritionnel global. Expliquons brièvement trois points simples :

Les entreprises alimentaires représentées par les membres de l'ICGMA, travaillant en tandem avec l'industrie des graisses et des huiles, ont fait de considérables investissements en recherche et développement pour trouver des ingrédients qui pourraient se substituer partiellement ou entièrement aux gras *trans* sans augmenter les gras saturés de manière importante. Ces efforts de R&D visent à conjuguer les avantages pour la santé d'ingrédients de substitution à des éléments fonctionnels nécessaires tels que le goût, la texture, la structure et la longue durée de conservation. L'évaluation des différences de performance des produits reformulés est également importante, les produits étant pris en soi ou comme ingrédients à employer dans les recettes préparées chez soi.

Il faut souligner que l'élimination ou la réduction des gras *trans* n'est pas sans présenter de difficultés. Certaines, comme la reformulation pour obtenir les mêmes goût, apparence, durée de conservation et performance, sont bien connues. Moins comprises sont les difficultés liées à l'obtention d'ingrédients de substitution, à leur disponibilité en quantité commerciale, à l'adaptation de l'équipement pour les recevoir, les stocker et les utiliser, et celles liées à l'adaptation de la cuisson, de la manutention et du conditionnement, qui ont des impacts sur l'efficacité et la productivité. Même si un substitut prometteur d'un ingrédient contenant un gras *trans* est trouvé, il faut le soumettre à un processus d'évaluation complexe qui exige beaucoup de temps et d'importantes ressources financières. Cette évaluation comprend généralement les éléments suivants : travail de R&D, analyse sensorielle après la fabrication du produit et pendant toute sa durée de conservation, modifications à l'installation de fabrication, adaptation et mise à l'échelle de la production, études de stabilité du produit, modifications éventuelles du conditionnement, révision de l'étiquetage et modification éventuelle de la distribution et de l'entreposage. La modification des systèmes de distribution pourrait inclure la nécessité d'utiliser plus de moyens de livraison réfrigérés, un entreposage à une température plus fraîche, etc. Dans le meilleur cas de figure, l'ensemble de ce processus prend en général plusieurs années, exige de milliers d'heures de travail et coûte des millions de dollars.

Par conséquent, dans la mesure du possible, nous croyons qu'il faut donner à tout nouveau produit ou produit reformulé un meilleur profil d'acides gras comparativement à celui de ceux qu'ils remplacent. Comme les études de consommateurs menées par l'International Food Information Council nous l'ont appris, accorder trop d'importance à un type particulier de gras amène les consommateurs à ne pas tenir compte des autres composants mentionnés sur le

panneau nutritionnel de l'étiquette comme la teneur en gras saturé, en cholestérol et en gras totaux. Cela veut dire que nous devons considérer la quantité totale de gras et la quantité totale de gras saturés et de gras *trans* du produit au lieu de cibler exclusivement la teneur en gras *trans*. L'objectif doit être de ne pas remplacer la réduction de la teneur en gras *trans* par l'augmentation des gras saturés ou de la limiter autant que possible, et, au plus, de la remplacer par une augmentation équivalente de gras saturés dans autant de catégories de produits que la technologie le permet.

Trouver les ingrédients de substitution indiqués à ceux contenant des gras *trans* présente d'importantes difficultés technologiques qu'il faut surmonter. Cela prend du temps, de la persévérance et de la patience. Si les entreprises sont obligées de supprimer les gras *trans* avant d'avoir développé un bon substitut, cela constituerait un important recul pour la santé publique et desservirait énormément les consommateurs.

Les initiatives des entreprises alimentaires ont déjà abouti à d'importantes réductions des gras *trans* dans tout l'éventail des produits alimentaires. Toutefois, la cadence des futures reformulations dépend dans une grande mesure de la disponibilité commerciale d'autres huiles autant que du temps nécessaire pour fabriquer et tester les reformulations de produits. Il faudra des années pour planter, récolter et transformer les nouvelles cultures donnant les huiles qui répondront à la demande de toute l'industrie alimentaire.

L'OMS et d'autres autorités sanitaires conseillent toutes aux consommateurs de cibler la réduction de leur consommation tant de gras saturés que de gras *trans* dans le cadre d'une alimentation nutritionnellement adéquate. Cela exigera de la part de toutes les parties prenantes, dont les agriculteurs, les fonctionnaires, les champions de la santé et les entreprises alimentaires, qu'elles travaillent ensemble pour accroître l'offre et la disponibilité d'huiles sans gras *trans*.

Efforts de l'industrie alimentaire pour réduire le sodium

L'industrie alimentaire s'efforce depuis longtemps de réduire la teneur en sodium et nous devons tirer des enseignements de son expérience à cet égard. Il y a plus de vingt ans, les entreprises alimentaires ont entrepris de grands travaux de développement de produits à teneur « faible » ou « réduite » en sodium. Presque tous ces produits ont été rejetés par les consommateurs en raison de leur goût. Le résultat a été un relativement petit nombre de produits présentant des réductions importantes de sodium, mais aucun impact visible sur la consommation globale de sodium par la population générale. Nous savons par les études réalisées que les consommateurs n'achèteront pas des aliments qu'ils n'aiment pas et ils disent invariablement que le goût est le plus important attribut des aliments qu'ils choisissent (IFIC, 2003 ; Sloan, 2003). Les consommateurs vont beaucoup plus probablement choisir des aliments riches en éléments nutritifs comme les légumes si leur goût est rehaussé par le sodium qu'ils contiennent naturellement ou qui leur a été ajouté (Keast et al, 2002 ; Breslin et al, 1997, 1995).

Les entreprises alimentaires représentées par les membres de l'ICGMA sont déterminées à améliorer tous leurs produits pour aider les consommateurs à atteindre leurs objectifs alimentaires de manière raisonnable et responsable et cherchent diverses façons de réduire le sodium dans les aliments que les consommateurs mangent tous les jours.

Il existe de grands obstacles à la réalisation d'importantes réductions de la teneur en sel. Le premier est l'absence de substituts. Il n'y a pas de substituts connus au sodium dans les aliments transformés. Les entreprises doivent donc avoir recours à d'autres ingrédients pour « compenser » la perte de sodium, mais ils ne sont pas très efficaces. Elles sont déterminées à trouver de nouveaux aromatisants qui auraient un effet semblable à celui du sel sur le goût et la texture – deux aspects essentiels des aliments. Toutefois, les scientifiques des produits alimentaires n'ont pas encore trouvé de substitut viable au sel et ils n'y parviendront peut-être pas avant un certain temps. Les papilles gustatives de la langue humaine ont besoin de l'ion du chlorure de sodium pour enregistrer un goût salé et, à ce titre, le goût salé est unique car la langue n'acceptera aucun substitut.

Le second obstacle est le goût. Le sodium joue un rôle fondamental dans le goût de maints aliments transformés. Il n'est commercialement pas viable de reformuler des produits que les consommateurs n'achèteront pas et ne consommeront pas.

Le troisième obstacle est la salubrité des aliments. Dans certains aliments transformés, particulièrement les produits carnés, le sodium joue un rôle essentiel au plan de la salubrité et les récentes exigences visant le contrôle de la listeria entraînent la nécessité d'augmenter modestement la teneur en sodium de certains produits. La réduction du sodium, particulièrement lorsque ce dernier agit en synergie avec d'autres agents de conservation (par ex. nitrate), peut restreindre significativement la capacité d'une formulation d'empêcher le développement de microbes pathogènes. En outre, les viandes transformées à teneur réduite en sel auront généralement une durée de conservation plus courte que celles ayant la pleine teneur en sel prévue par la formulation, ce qui crée des difficultés dans certains circuits de distribution dans les pays en développement.

Beaucoup d'entreprises alimentaires font progressivement de petites réductions cumulatives du sodium dans un grand éventail de produits. Cela sera bon pour le consommateur et ne mettra pas en danger l'acceptation par ce dernier des reformulations de produits. L'application de petits changements à la teneur en sodium des aliments s'est avérée une bonne démarche. Une étude publiée dans l'American Journal of Public Health (Havas, S. et al., 2004) a montré qu'au Royaume-Uni, une chaîne régionale de supermarchés est parvenue à réduire progressivement la teneur en sel de ses propres produits.

Sucres

Sauf pour les caries dentaires, les sucres ne sont pas liés aux maladies chroniques. L'ICGMA n'est pas favorable à la division des sucres en sucres « naturellement présents » et en sucres « libres », car cette distinction ne s'appuie sur aucune base nutritionnellement scientifique. En outre, du point de vue de l'application de cette distinction, il n'existe aucune méthode analytique permettant de confirmer qu'un sucre est naturellement présent ou a été ajouté au cours de la composition d'un aliment ou d'une boisson. La préoccupation au sujet des sucres a à voir avec la consommation d'aliments pauvres en éléments nutritifs au détriment de ceux qui en sont riches. Tous les aliments contenant des sucres libres ne sont pas pauvres en éléments nutritifs. Les sucres peuvent accroître l'appétibilité d'aliments et de boissons qui ne seraient autrement pas consommés (FAO/OMS, 1998). Un récent article (Frary et al., 2004) donne une raison possible à l'apparent effet bénéfique de petites quantités de sucres ajoutés. Les chercheurs concluent qu'en moyenne la consommation de produits laitiers et de boissons sucrés et de céréales présucrées avait un effet positif sur la qualité de l'alimentation des enfants et des adolescents. Le guide alimentaire des Américains reconnaît également que *« de*

petites quantités de sucre ajoutées à des aliments riches en éléments nutritifs, comme les céréales de petit déjeuner et les produits laitiers à teneur réduite en matière grasse, peuvent accroître la consommation de ces aliments par une personne en en augmentant l'appétibilité et donc augmenter l'apport en éléments nutritifs à son alimentation sans y contribuer trop de calories. »

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE (FIL) :

Commentaires généraux

La FIL appuie les objectifs de la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé concernant la réduction de l'apport à l'alimentation humaine en éléments nutritifs associés aux maladies chroniques, y compris l'obésité, les maladies cardiovasculaires et le diabète de type 2. Disposant d'un plan d'action détaillé qui fait appel au Codex pour sa mise en œuvre, il faut considérer soigneusement la promotion d'une vue équilibrée des aliments et de leur place dans l'ensemble du régime alimentaire.

La FIL pense que l'étude en cours au sein du Codex de la mise en œuvre de la Stratégie mondiale OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé ne devrait pas aboutir à discriminer ou à positionner de manière inappropriée des produits alimentaires individuels ou des groupes de produits alimentaires dont on sait qu'ils contribuent des quantités importantes d'éléments nutritifs essentiels et précieux à l'alimentation globale même si certains de ces produits ou groupes de produits contiennent également des éléments nutritifs que l'on pense liés à des risques accrus pour la santé de certains groupes de personnes.

Les bons et mauvais nutriments devraient être liés à la quantité par rapport à l'alimentation globale plutôt que par rapport à un aliment. Par exemple, des aliments riches en éléments nutritifs comme certains produits laitiers et fruits contiennent des gras saturés et des sucres respectivement, mais ils fournissent en même temps des quantités significatives d'éléments nutritifs importants comme les protéines, le calcium, les fibres alimentaires, les vitamines et les micronutriments. La majorité des pays ont des directives nationales qui favorisent la consommation de lait et de fruits.

Une seconde remarque générale est que certains des ingrédients des aliments en question sont essentiels pour rehausser le goût de plusieurs aliments ou pour les fabriquer ou les conserver (par exemple : le sel dans les fromages, le sucre dans le lait condensé). Le Projet de plan d'action FAO/OMS dit au paragraphe 6 :

> *Le paragraphe 22 de la Stratégie globale énonce les recommandations suivantes en ce qui concerne l'alimentation des populations et des individus :*
>
> - *équilibrer l'apport énergétique pour conserver un poids normal ;*
> - *limiter l'apport énergétique provenant de la consommation de graisses et réduire la consommation de graisses saturées et d'acides gras trans pour privilégier les graisses non saturées ;*
> - *consommer davantage de fruits et légumes ainsi que de légumineuses, de céréales complètes et de noix ;*

- *limiter la consommation de sucres libres ;*
- *limiter la consommation de sel (sodium), toutes sources confondues, et veiller à consommer du sel iodé.*

La FIL souhaite présenter les commentaires suivants sur ce qui précède :

- En se fondant sur la science de la nutrition, il serait justifié et approprié de recommander une alimentation équilibrée présentant un apport en gras de 30 à 40 % de l'énergie totale et d'éviter la sur-nutrition. Dans cette fourchette, les acides gras saturés à longue chaîne devraient représenter un maximum de 10 % et les acides gras polyinsaturés environ 7 % de tout l'apport énergétique.

- Il manque une référence concernant les différents effets sur la santé des gras monoinsaturés par opposition aux gras polyinsaturés.

- Il manque une référence concernant les risques pour la santé associés au rapport faussé des acides gras omega-6 et omega-3 dans l'alimentation humaine.

- Il manque une référence concernant les effets sur la santé des acides gras saturés d'une alimentation bien équilibrée en lipides.

- La FIL propose que l'idée d'« élimination » appliquée aux acides gras trans cible ceux produits industriellement qui sont présents dans les aliments. Selon nous, il n'existe pas assez de preuves scientifiques pour affirmer que tous les acides gras trans ont un effet négatif sur la santé. En fait, il est de plus en plus admis dans le monde que les gras trans ont des effets très différents suivant leur provenance. Par conséquent, il faudrait reconnaître que la suppression complète des gras trans, particulièrement les gras trans naturellement présents, de l'alimentation n'est pas nécessaire pour s'alimenter sainement.

- Dans l'énoncé concernant la limitation de la consommation de <u>sucres libres</u>, il faudrait remplacer sucres libres par <u>sucres ajoutés</u> (comme sucrose ajouté). Il ne faudrait pas que cet énoncé mette en jeu les recommandations existantes en faveur de la consommation de fruits ou de lait et de produits laitiers qui contiennent des sucres intrinsèques, comme le fructose et le lactose.

Enfin, la FIL souhaite faire valoir que le Projet de plan d'action pour la mise en oeuvre de la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé ne devrait pas limiter l'innovation quand elle peut être bénéfique à la santé humaine par l'entremise de l'alimentation. Par exemple, la combinaison d'éléments nutritifs et d'ingrédients ou la modification d'aliments présentant des avantages additionnels avérés pour la santé et / ou neutralisant de façon avérée la présence d'autres ingrédients comme les gras et les sucres.

Commentaires portant sur les mesures à prendre par le CCFL

1. Étiquetage nutritionnel

Mesure # 1.1 proposée par la FAO et l'OMS (Projet de plan d'action FAO/OMS, para. 11)

La FAO et l'OMS proposent de modifier l'objet des Directives de sorte à inclure la référence à la communication au consommateur d'informations qui permettent de réduire les facteurs de risque de maladies chroniques et à permettre la gestion diététique de maladies chroniques qui ont un impact significatif sur la santé publique.

Commentaires de la FIL

La FIL estime que ce projet de recommandation doit faire l'objet d'un considérable travail additionnel pour tenir compte également de l'expérience des différents pays qui ont déjà incorporé des messages éducatifs d'une quelconque forme sur les emballages des aliments. Étant donné la taille limitée des étiquettes nutritionnelles sur les produits alimentaires, il pourra être difficile, voire impossible de communiquer aux consommateurs l'information qui les sensibilisera à ce qui constitue un « choix judicieux » pour eux et à ce qui n'en est pas un. Par exemple, une étiquette qui indiquerait la teneur en calcium des épinards sans dire au consommateur qu'une bonne partie de ce calcium n'est pas assimilable serait des plus trompeuse. (Par exemple, une personne devrait manger 16 portions d'épinards pour absorber la même quantité de calcium qu'un verre de lait).

Mesure # 1.2 proposée par la FAO et l'OMS (Projet de plan d'action FAO/OMS, para. 17)

La FAO et l'OMS proposent de modifier la section 3.1 pour stipuler que la déclaration des éléments nutritifs soit obligatoire sur les étiquettes de toutes les denrées alimentaires préemballées.

Commentaires de la FIL

La FIL souhaite faire une mise en garde concernant l'impact éventuel de cette recommandation sur les pays en développement. Elle pourrait créer un obstacle au commerce parce que la conformité à la déclaration obligatoire des éléments nutritifs sur l'étiquette de tous les aliments préemballés entraînerait des coûts additionnels. La FIL ne peut être favorable à la recommandation à moins qu'une évaluation complète de sa charge en coûts et de son impact ne soit faite.

Il faudrait aussi évaluer dans quelle mesure cette mesure a aidé à améliorer l'alimentation dans les pays où l'étiquetage nutritionnel obligatoire est en vigueur depuis plusieurs années.

La FIL encouragerait à élaborer d'autres moyens d'offrir l'information nutritionnelle qui feraient appel à d'autres formes de communication en plus de l'étiquette des aliments préemballés, en partie parce que les étiquettes ne présentent qu'un espace limité et en partie parce que les populations présentent différentes carences et différents besoins alimentaires suivant les pays.

Mesure # 1.3 proposée par la FAO et l'OMS (Projet de plan d'action FAO/OMS, para. 19 et 20)

La FAO et l'OMS proposent d'élargir la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés (sections 3.2.1.1 et 3.2.2.2 des Directives) pour inclure la valeur énergétique et les quantités de protéines, de glucides assimilables, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, d'acides gras trans et de sodium.

Commentaires de la FIL

À la lumière des nombreuses études scientifiques montrant les problèmes de santé potentiels résultant de la consommation excessive d'acides gras polyinsaturés, la FIL propose de définir et de décrire les « polyinsaturés » plus en détail. En outre, il est bien connu que ce ne sont pas tous les acides gras saturés qui sont associés à un risque accru de maladies chroniques. L'acide tétradécanoïque (acide myristique), par exemple, hausse le taux de HDL et de LDL et l'acide stéarique est soit neutre soit, suivant certaines études, elle réduit en fait le taux de tout le cholestérol.

La FIL est favorable en principe à l'inclusion des éléments nutritifs proposés, mais n'est pas favorable à l'ajout d'autres éléments nutritifs à ceux qui doivent être toujours déclarés sur l'étiquette. Élargir la liste des éléments nutritifs à déclarer serait peut-être trop simpliste. Les gens consomment des combinaisons d'aliments au lieu d'éléments nutritifs et d'aliments isolés. Concernant le lait, le yaourt et le fromage à teneur normale en matière grasse, les preuves scientifiques indiquent qu'ils sont beaucoup plus que leur teneur en gras saturés et en sodium et qu'ils peuvent être associés à un effet bénéfique sur les facteurs de risque cardiovasculaires. En effet, certains des gras trans naturellement présents comme l'acide linoléique conjugué (ALC) se sont avérés anticancérogènes. La déclaration des acides gras trans devrait tenir compte de l'origine naturelle des acides gras trans des ruminants et devrait être revue à mesure que deviendront disponibles de nouvelles données scientifiques à l'appui de la différenciation des différentes provenances des gras trans relativement à la santé. L'objet n'est pas de défavoriser des aliments, comme la viande et les produits laitiers, qui fournissent d'autres éléments nutritifs essentiels, mais contiennent également des isomères d'acides gras trans naturels. Par conséquent, la FIL suggère qu'il est prématuré d'élaborer des conditions Codex avant que les gras trans des ruminants ne soient exclus de la définition.

Mesure # 1.4 proposée par la FAO et l'OMS (Projet de plan d'action FAO/OMS, para. 22)

La FAO et l'OMS proposent d'élaborer les critères complémentaires pour la présentation de la description des éléments nutritifs pour améliorer la lisibilité et faciliter l'emploi et la compréhension de l'information pour le consommateur.

Commentaires de la FIL

La FIL est généralement favorable à cette mesure proposée à condition qu'il soit tenu compte de la taille de l'emballage.

Mesure # 1.5 proposée par la FAO et l'OMS (Projet de plan d'action FAO/OMS, para. 24 et 25)

Élaborer les valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques.

Commentaires de la FIL

On pourrait pensé en lisant le paragraphe 24[26] de la CL 2006/44-CAC que tous les gras saturés ont le même effet physiologique et donc sont mauvais. La FIL souhaite faire valoir qu'il existe une énorme quantité de données scientifiques montrant que tous les acides gras saturés ne sont pas tous égaux à cet égard. La FIL propose d'ajouter une distinction entre les différents acides gras saturés et de tenir compte de leurs effets physiologiques scientifiquement prouvés. Il en va peut-être également de même pour les différents effets physiologiques des acides gras trans d'origine naturelle et industrielle.

Il importe aussi de tenir compte de la forme sous laquelle le gras saturé est consommé, car une quantité identique de matière grasse laitière aura différents effets sur le cholestérol suivant le produit laitier dont elle provient.

Des VNR universelles comprenant non seulement les éléments nutritifs associés à l'augmentation ou à la réduction du risque de maladies chroniques, mais aussi tous les macronutriments et micronutriments ayant une importance physiologique sont à encourager en supposant que les gouvernements nationaux utiliseront par défaut leurs propres valeurs de référence aux fins d'étiquetage s'ils en ont établi. La définition de la liste des éléments nutritifs appropriés et utiles exige mûre réflexion. L'inclusion ou l'exclusion d'éléments nutritifs de la liste peut laisser entendre l'adhésion du Codex à un rôle dans la santé pour ces éléments nutritifs et à des allégations relatives à la santé indirectes.

2. Allégations relatives à la nutrition

Mesure # 2.1 proposée par la FAO et l'OMS (Projet de plan d'action FAO/OMS, para. 29)

L*a FAO et l'OMS proposent d'élaborer les conditions régissant la teneur en éléments nutritifs pour les acides gras trans de sorte que ces conditions régissant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives pour les acides gras saturés et les acides gras trans incluent des restrictions pour les deux groupes d'acides gras.*

Commentaires de la FIL

La FIL est favorable à l'établissement des critères à fondement scientifique pour les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs appliquées aux acides gras trans. Il est généralement admis que les gras trans provenant d'huiles végétales transformées ont un effet négatif sur le cholestérol. Toutefois, il faudrait les examiner en tenant compte d'autres éléments nutritifs à exclure comme le sodium, le gras total, l'énergie et le sucre lorsque l'on autorise des allégations comparatives ou des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs. Encore une fois, il faut adopter une vision équilibrée. Comme nous l'avons déjà dit,

[26] Il faudrait examiner la possibilité d'élaborer les valeurs nutritionnelles de référence pour d'autres éléments nutritifs pour aider le consommateur à évaluer l'importance des quantités contenues dans un aliment. Cela serait particulièrement utile pour les éléments nutritifs qui sont liés à un risque accru ou réduit de maladies chroniques. Par exemple, 7 % de l'énergie fournie par les acides gras saturés dans un régime de 2 000 calories (8,4 MJ) représentent seulement 15,6 g. Cinq grammes d'acides gras saturés dans une seule portion d'aliment peuvent paraître peu de chose pour le consommateur, mais ce sont 32 % de la valeur de référence. Le consommateur peut facilement reconnaître 32 % comme une quantité importante. Les recommandations pour les objectifs nutritionnels pour la population élaborées par la Consultation OMS/FAO d'experts de 2002 pourraient servir de base pour l'élaboration des valeurs nutritionnelles de référence pour les acides gras saturés, les acides gras trans et le sodium. En outre, les objectifs nutritionnels pourraient servir à l'élaboration des valeurs pour le cholestérol et les acides gras polyinsaturés n-6 et n-3.

il faudrait tenir compte de nouvelles données sur le rôle des gras trans de différentes origines lorsqu'elles deviendront disponibles. Étant donné qu'il a été montré que les gras trans sont environ dix fois plus athérogènes que les gras saturés, l'idée d'imposer des restrictions pour les deux groupes est discutable.

3. Déclaration quantitative des ingrédients

Mesure # 3.1 proposée par la FAO et l'OMS (Projet de plan d'action FAO/OMS, para. 32 et 33)

La FAO et l'OMS proposent d'inclure l'alinéa 5.1.1 (e) « fait l'objet d'une allégation explicite ou implicite au sujet de la présence de fruits, de légumes, de grains entiers ou de sucres ajoutés » dans les exigences relatives à la déclaration quantitative des ingrédients.

Commentaires de la FIL

La FIL ne peut être favorable à la Section 5.1 de la Norme générale visant à inclure des conditions pour la déclaration quantitative des ingrédients (QUID) reliées à une allégation explicite ou implicite concernant la présence de fruits, de légumes, de grains entiers ou de sucres ajoutés. Le QUID n'est pas directement relié à la nutrition et à la santé et les dispositions existantes du QUID exigent déjà la déclaration obligatoire des ingrédients sur lesquels l'étiquette met l'accent. Aucune donnée scientifique n'indique que l'étiquetage nutritionnel obligatoire ou le QUID sont efficaces pour améliorer l'alimentation ou promouvoir de meilleures habitudes alimentaires.

En outre, la FIL souhaite faire valoir que le lait et les produits laitiers appartiennent également au groupe des « aliments sains » composant une alimentation équilibrée à part les fruits, les légumes et les grains entiers comme le dit le document de travail FAO/OMS. Le lait et les produits laitiers par leur richesse unique en éléments nutritifs, comprenant un certain nombre d'acides aminés, de sels minéraux et de vitamines essentiels et surtout par la valeur nutritionnelle supérieure scientifiquement avérée de la protéine laitière, ont une importance considérable dans une alimentation saine. Ce fait est très généralement admis dans les politiques sur les aliments et la nutrition des autorités officielles et par les consommateurs du monde entier. S'il doit y avoir une référence particulière dans les textes Codex à des « ingrédients nutritionnellement souhaitables dans les aliments », alors, conformément aux connaissances actuelles en science de la nutrition, cette référence devrait comprendre les composants dérivés du lait et des produits laitiers.

4. Modification des aliments standardisés

Mesure # 4.1 proposée par la FAO et l'OMS (Projet de plan d'action FAO/OMS, para. 38)

Pour faire en sorte que les noms établis dans une norme puissent être utilisés en liaison avec soit une allégation comparative soit une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs sur une étiquette, la FAO et l'OMS proposent d'amender la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1) ainsi que la Norme générale du Codex pour l'emploi des termes de laiterie (Codex STAN 206) 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.

Commentaires de la FIL

La FIL ne voit pas la nécessité d'amender la Norme générale pour l'emploi des termes de laiterie (NGETL) étant donné qu'elle n'empêche pas l'utilisation appropriée des allégations comparatives ou des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs pour les produits laitiers standardisés dont la composition a été modifiée.

À l'appui de ce commentaire, nous offrons ci-dessous des renseignements généraux sur les normes de produits du Codex, en particulier sur les normes pour le lait et les produits laitiers, ainsi que sur la nature et l'application de la NGETL.

1. Utilisation des normes de produits du Codex comme moyen de mettre en œuvre la Stratégie mondiale

Soulignons que le nombre et la nature des normes de produits établies par le Codex Alimentarius ne reflètent pas réellement la diversité des aliments qui sont offerts au consommateur, car conformément aux critères du Codex régissant le lancement de nouveaux travaux, une norme de produit Codex pour un aliment particulier n'est justifiée que s'il fait l'objet d'un commerce international en quantité importante.

Dans beaucoup de secteurs des denrées alimentaires, le commerce international ne porte que sur une petite partie de la production totale, et c'est le cas du secteur laitier. Seule une relativement petite portion de l'éventail des produits offerts aux consommateurs fait l'objet d'un commerce international et donc est admissible à l'établissement de normes Codex. Par conséquent, les normes de produits établies par le Codex ne reflètent pas la diversité des produits laitiers qui sont en fait offerts aux consommateurs dans de nombreux pays.

Par conséquent, la FIL n'est pas d'accord pour dire que les normes de produits du Codex peuvent servir comme mesure stratégique pour mettre en œuvre la Stratégie mondiale étant donné que l'entreprise de travaux par le Codex sur toute norme de produit doit être précédée par l'établissement du fait que le produit est l'objet d'un important commerce international.

2. La Norme générale pour l'emploi des termes de laiterie (NGETL)

Il est dit au paragraphe 37 de la CL 2006/44-CAC que la disposition 4.3 de la NGETL (Codex STAN 206-1999) restreint les modifications à celles établies dans les normes Codex individuelles pour les produits laitiers, ce qui en conséquence limite l'utilisation d'allégations en liaison avec les termes de laiterie.

La disposition 4.3 de la NGETL dit : *« Les produits qui ont été modifiés par l'adjonction et/ou le retrait de constituants du lait peuvent être désignés par un nom dans lequel l'appellation du produit laitier concerné est associée à une description claire de la modification à laquelle le produit laitier a été soumis, à condition que les caractéristiques essentielles du produit soient maintenues et que les limites des modifications de composition soient indiquées dans les normes concernées comme approprié. »*

La FIL n'est pas d'accord avec cette interprétation de la NGETL.

La NGETL n'est pas une norme technique comme les normes de produits Codex pour le lait et les produits laitiers. Par conséquent, elle n'interdit ni favorise une composition particulière des produits laitiers ou une méthode de fabrication particulière. Elle ne porte que sur l'appellation correcte des produits (quels qu'ils soient) et ne s'intéresse pas aux exigences et méthodes en matière de composition ou aux autres questions touchant le lait et les produits laitiers.

La NGEDAP (Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) exige l'utilisation des descripteurs appropriés lorsque le lait (suivant la définition de la NGETL) ou un produit laitier (standardisé par une norme de produit Codex) est modifié. Il s'agit là du développement du principe énoncé à la section 4.1.2 de la NGEDAP.

L'application du principe concernant la modification de la composition est développée davantage en 4.3.3. Toute autre modification (ne portant pas sur la composition) d'un produit laitier n'est pas réglementée par la NGETL, mais par les dispositions générales de la NGEDAP.

Le champ d'application de 4.3 de la NGETL se limite aux normes existantes Codex pour les produits laitiers. La section 4.3 ne s'applique donc à aucun produit laitier (des milliers) qui n'est pas conforme à une ou plusieurs de ces normes (qui se comptent par milliers).

La disposition 4.3.3 réglemente l'emploi des noms standardisés des produits laitiers dont la composition a été modifiée. Aux fins de cette disposition, un *« produit laitier à composition modifiée »* désigne un produit laitier dont la composition a été altérée par rapport au produit de référence (soit standardisé).

Conformément à la disposition 4.3.3, le nom d'un produit laitier (standardisé) ne peut être utilisé que si les conditions suivantes sont respectées :

1. La norme en question n'indique aucune restriction à cet égard (en soi, les restrictions ne sont détaillées que le cas échéant)

2. Les caractéristiques essentielles du produit sont conservées; et

3. Une description claire de la modification à laquelle le produit laitier a été soumis est associée à son appellation (standardisée).

La disposition 4.3.3 a deux objectifs :

1. Faire valoir le principe que l'appellation d'un produit laitier qui diffère de la version de référence doit être accompagnée d'un qualificatif. Ce principe est conforme à la disposition 4.1.2 de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.

2. Faire valoir qu'il peut exister des limites justifiées aux modifications que peut subir un produit de référence tout en restant fondamentalement le même produit. C'est un

principe important pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et l'appellation de l'aliment et pour garantir l'exercice de pratiques loyales dans le commerce. Les exemples d'appellations suivants illustrent des extrêmes inacceptables qui à la fois tromperaient le consommateur et ne sont pas autorisés par la disposition 4.3.3 :

- Crème à faible teneur en matière grasse (moins de 1,5 %), la principale caractéristique de la crème est d'avoir une teneur en matière grasse plus élevée que le lait. (l'appellation d'un tel produit serait « lait »)
- Fromage sans protéine, la principale caractéristique du fromage est d'être de la protéine laitière coagulée (l'appellation d'un tel produit serait « produit laitier tartinable »)

Le principe précisé en 4.3.3 est appliqué dans les normes pour les produits laitiers au moyen d'énoncés associés à toutes les limites compositionnelles précisées dans les normes Codex pour les produits laitiers. Le libellé de cet énoncé est généralement le suivant :

« La modification de la composition hors des minimums et des maximums précisés ci-dessus pour "xxx" et "yyy" n'est pas jugée conforme à la section 4.3.3 de la Norme générale Codex pour l'emploi des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999). »

La combinaison de la disposition 4.3.3 de la NGETL et de l'énoncé précédent inclus dans les normes Codex pour les produits laitiers donne le résultat suivant :

- Pour les constituants réglementés par une norme (soit, matière grasse, protéine et matière sèche du lait), la norme précise toutes les modifications de composition qui peuvent être faites sans altérer l'appellation de l'aliment nommé (voir partie 3 ci-dessous).
- Pour tous les autres constituants et éléments nutritifs (soit, sel, fibres alimentaires, vitamines, micronutriments, sucres et la composition des constituants mêmes comme l'acide aminé et / ou la composition des acides gras), les normes pour les produits laitiers n'indiquent aucune restriction, car les modifications sont autorisées à condition que l'appellation de l'aliment modifié soit changée conformément à la section 4.3.3 de la NGETL.

3. Constituants réglementés par les normes Codex pour les produits laitiers

Toutes les normes Codex pour les produits laitiers sont des normes d'appellation dont certaines – mais pas toutes – comprennent des exigences concernant la composition du produit fini.

Aucune des normes Codex pour les produits prêts-à-manger n'indique de restriction concernant des éléments nutritifs autres que les protéines et les gras.

Là où des exigences compositionnelles (soit, limitations) ont été établies pour les produits laitiers, elles ont été restreintes à ce qui était nécessaire aux fins de l'appellation et / ou de la sécurité sanitaire du produit.

Exemples :

- Les normes Codex pour les produits à base de lait de conserve, y compris la Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre (Codex STAN 207-1999) et la Norme pour le lait évaporé (CODEX STAN A-3 1971, Rév. 1-1999) précisent une limite

minimum pour la teneur en protéine en matière sèche (mais autorisent toutes les variations de la teneur en matière grasse (produits sans matière grasse à produits à teneur en matière grasse très élevée). À des fins de sécurité sanitaire, la teneur maximale en humidité ou en matière sèche est également précisée (contrôle de l'activité de l'eau).

- La Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) précise un minimum pour la teneur en protéine et des maximums pour la teneur en matière grasse du lait. (Des produits semblables ayant une teneur plus élevée en matière grasse sont traités par la Norme pour la Crème et les Crèmes Préparées (CODEX STAN A-9 1976, Rév. 1-2003). Ensemble, ces deux normes traitent de toutes les variations de matière grasse techniquement possibles.

- La Norme Codex pour la Crème et les Crèmes Préparées (CODEX STAN A-9 1976, Rév. 1-2003) indique une limite minimale de 10 % pour la teneur en matière grasse du lait. Les produits semblables à teneur en matière grasse plus faible sont traités, dans le cas des produits laitiers fermentés, par la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) et dans ceux des produits laitiers non fermentés catégorisés « lait » (ne font pas l'objet d'une norme Codex en raison d'un commerce international négligeable).

- Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6 1978, Rév. 1-1999, amendement 2006) ne précise aucune limitation compositionnelle concernant les éléments nutritifs quels qu'ils soient. Les normes Codex pour les variétés de fromages individuels indiquent des restrictions additionnelles concernant la teneur en matière grasse et en matière sèche, mais ces limites ne sont pas des obstacles à la fabrication et à la vente du même produit à composition différente sous un autre nom de variété et / ou sous le nom de catégorie plus général de « fromage ».

- La Norme Codex pour le beurre (CODEX STAN A-1-1971, Rév. 1-1999), amendements en 2003 et 2006) indique une teneur minimale de 80 % en matière grasse du lait. D'autres produits à teneur en matière grasse plus faible sont traités par la Norme Codex pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006). Ensemble, ces deux normes traitent de toutes les variations importantes de matière grasse qui sont techniquement possibles.

- La Norme Codex pour les produits à base de matières grasses laitières (CODEX STAN A-2-1973, Rév. 1-1999, amendement en 2006) traite des produits à base de matière grasse concentrée techniquement bien définis (soit huile de beurre) qui exigent qu'une teneur minimale soit précisée. Les produits semblables à plus faible teneur en matière grasse peuvent être commercialisés sous des appellations différentes, mais aucune norme Codex ne les vise en raison d'un commerce international négligeable.

En résumé :

- Les normes de produits du Codex peuvent difficilement servir de mesure stratégique pour mettre en œuvre la stratégie mondiale OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé, car il doit être établi d'abord qu'un produit fait l'objet d'un

commerce international important avant que le Codex n'entreprenne des travaux sur une norme qui le régirait.

- La FIL n'est pas d'accord avec l'idée que la Norme générale pour l'emploi des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) restreint les modifications à celles établies dans les normes individuelles pour les produits laitiers et, par conséquent, restreindrait l'utilisation d'allégations associées aux termes de laiterie.

- Aucune des normes Codex pour les produits laitiers prêts-à-manger n'indique de restrictions concernant les éléments nutritifs sauf les protéines et les matières grasses. Lorsque des exigences compositionnelles (soit, restrictions) ont été établies, elles ont été restreintes à ce qui était essentiel pour protéger les consommateurs par l'intermédiaire de la conservation de l'appellation du produit et / ou à des fins de sécurité sanitaire des aliments. Dans nombre de cas, d'autres noms de produits sont prévus au moyen d'autres normes alimentaires pour les produits ayant des teneurs différentes des constituants en question.