

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

POINT 8 DE L'ORDRE DU JOUR

CX/FL 08/36/11

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

**COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES
ALIMENTAIRES
TRENTE-SIXIÈME SESSION**

OTTAWA (CANADA), 28 AVRIL – 2 MAI 2008

**Document de discussion sur les noms modifiés d'aliments normalisés pour
les aliments présentant des modifications par rapport à une norme de
composition à des fins d'allégations nutritionnelles**

(Préparé par un groupe de travail électronique présidé par le Canada avec l'aide de l'Allemagne, l'Argentine, l'Australie, les États-Unis d'Amérique, la France, le Japon, la Malaisie, le Mexique, le Pérou, les Philippines, la République dominicaine, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse, la Thaïlande, la Commission européenne, la Confédération des industries agroalimentaires de l'UE, la Fédération internationale de laiterie, l'International Council of Beverages Association, l'International Federation of Agricultural Producers)

Introduction

Afin de soutenir les objectifs de la Stratégie mondiale sur le régime alimentaire, l'exercice physique et la santé (Stratégie mondiale), le présent document de discussion vise à explorer les principes et les conditions de l'utilisation des noms usuels d'aliments normalisés

nutritionnellement modifiés pour les aliments similaires aux aliments qui répondent à une norme d'appellation, bien qu'en étant différents.

La Stratégie mondiale encourage l'industrie alimentaire à prendre des initiatives permettant de mettre en marché des aliments innovateurs, sains et nutritifs et de les accompagner d'un étiquetage clair et uniforme qui soit véridique et qui aide les consommateurs à faire des choix éclairés et sains. Dans le sillage de la Stratégie mondiale, on note que le choix d'aliments plus sains est l'objet d'un intérêt grandissant. De plus en plus, les aliments formulés comportent des modifications nutritionnelles qui préservent toutefois les caractéristiques essentielles comme le goût, la texture et les propriétés physiques de l'aliment normalisé et fréquemment portent le nom usuel normalisé, qui est le nom établi pour un aliment dans une norme Codex, accompagné des modifications concernant les changements nutritionnels auxquels ils ont été soumis. L'utilisation du nom normalisé de l'aliment fournit une information utile aux consommateurs sur les caractéristiques, les qualités et les fonctions du produit, tandis que la modification du nom du produit les informe de la divergence par rapport à la norme. La margarine à teneur réduite en gras ou les confitures sans sucre sont des exemples d'aliments qui ont été modifiés et donc s'écartent de la norme pour pouvoir être l'objet d'une allégation nutritionnelle. Les allégations nutritionnelles comprennent les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives.

Bien que tous les aliments normalisés n'exigent pas une modification par rapport à la norme pour être l'objet d'une allégation nutritionnelle, c'est le cas pour certains. Ce document porte sur les aliments que des changements apportés à leur formulation pour répondre aux conditions d'une allégation nutritionnelle mettent hors du champ d'application de la norme.

Le présent document fournit des informations générales sur la question, définit des termes pertinents et résume les résultats d'un sondage sur le contexte international de la question. Le document explore également les principes et les conditions de la dénomination d'un aliment normalisé nutritionnellement modifié en utilisant le nom de l'aliment normalisé comme référence dans le nom modifié. Finalement, les auteurs du document formulent des recommandations sur les prochaines étapes à l'intention du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Contexte :

À la 34^e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), le Canada a présenté un document intitulé *Document de discussion sur la modification des noms communs standardisés*, qui traitait de la dénomination des aliments qui sont semblables ou similaires à un aliment normalisé et dont le nom usuel modifié comprend un nom usuel normalisé. Ce document tenait compte du document présenté par les États-Unis lors de la 30^e session du CCFL, *Document de discussion sur l'étiquetage alimentaire trompeur*, qui abordait les types d'étiquetage véridique, mais trompeur et les façons dont les consommateurs peuvent être trompés par des déclarations, des symboles ou des images déroutants sur les emballages. À sa 34^e session, le CCFL est convenu d'axer les travaux sur les aliments répondant à des normes d'appellation dont la formulation comporte des modifications nutritionnelles pour répondre à des allégations nutritionnelles.

À la 35^e session du CCFL, un document revu sur les noms usuels modifiés d'aliments normalisés et les variations nutritionnelles a été présenté et discuté. Ce document établissait un lien entre le nom d'un aliment normalisé nutritionnellement modifié et la Stratégie mondiale. Le *Projet de plan d'action pour la mise en oeuvre de la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé* a également été discuté à cette session (CL 2006/44-CAC). Ce document contenait une mesure proposée pour autoriser l'utilisation de noms établis dans une norme en conjugaison avec soit une allégation comparative soit une allégation nutritionnelle sur l'étiquette d'un aliment normalisé modifié à condition que les allégations soient conformes aux exigences établies dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé. Le Comité est convenu de former un groupe de travail électronique (gte), dirigé par le Canada, pour élaborer les principes de l'utilisation des noms usuels modifiés, pour tenir compte de modifications nutritionnelles, à la lumière des observations formulées à la réunion¹.

La 35^e session du CCFL a donné lieu à des recommandations au groupe de travail concernant les points dont il devrait tenir compte lors de l'élaboration des principes de l'utilisation des noms usuels d'aliments modifiés sur le plan nutritionnel, les suivants en l'occurrence :

- les travaux devraient faire en sorte que les consommateurs ne sont pas trompés sur la nature de l'aliment;
- les travaux devraient aller dans le sens des autres travaux du Codex sur la mise en oeuvre de la Stratégie mondiale;
- le gte devrait évaluer l'étendue du problème parmi les membres du Codex;
- la portée des travaux devrait être limitée aux allégations figurant dans les Directives pour l'emploi d'allégations relatives à la nutrition et à la santé;
- il est possible que l'on ne puisse pas utiliser des noms usuels d'aliments normalisés nutritionnellement modifiés pour tous les produits.

Tous les membres du Codex ont été invités à participer aux travaux du groupe de travail électronique en juillet 2005, et 15 pays membres, la Commission européenne et quatre organisations non gouvernementales ont manifesté leur souhait d'y participer (la liste des participants est incluse à l'Annexe 1).

Définitions

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

Nom du produit – nom de l'aliment, voir le paragraphe 4.1 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (NGCEDAP) (Codex Stan 1-1985 (Rev. 1-1991)).

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

¹ Alinorm 07/30/22, paragraphes 141 à 144.

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

Nom normalisé modifié de l'aliment – cette expression renvoie au nom descriptif d'un aliment pour lequel il n'existe pas de norme d'appellation, de nom établi dans une norme Codex ou de nom prescrit par la législation nationale, mais qui comprend le nom d'un aliment normalisé comme référence, avec un ou plusieurs modificateurs appropriés à l'allégation nutritionnelle qui sont conformes aux Directives du Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (DCEANS) (CAC/GL 23-1997, Rev. 1-2004) et ne trompent pas le consommateur ou ne l'embrouillent pas (voir les principes généraux à l'article 3 de la NGCEDAP concernant l'étiquetage non trompeur et les noms descriptifs au sous-alinéa 4.1.1.3 et à l'alinéa 4.1.2 de la NGCEDAP).

Par exemple, le nom commun « Chocolat réduit en gras » ne satisfait pas à la teneur minimale en matière grasse prescrite pour le chocolat (18 %), mais contient à titre de référence le nom d'un aliment normalisé (« chocolat ») avec un modificateur d'allégation nutritionnelle pour indiquer la manière dont il diffère du chocolat (qui doit présenter un minimum de 18 p. 100 de beurre de cacao par rapport à la teneur totale de solides du cacao).

Variation nutritionnelle – variation d'un ou plusieurs éléments nutritifs suffisamment grande pour justifier une allégation concernant la teneur en cet élément nutritif, conformément aux DCEANS.

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

Exemples tirés de textes courants du Codex

Bien qu'un examen approfondi des textes existants n'ait pas été fait, deux exemples de la façon dont les noms normalisés modifiés sont traités dans les normes Codex sont le chocolat, le lait et les produits laitiers. L'exemple touchant les produits laitiers porte précisément sur la variation nutritionnelle.

La norme Codex visant le chocolat et les produits du chocolat (Codex Stan 87-1981, Rev.-2003) prévoit l'ajout de graisses végétales autres que le beurre de cacao et d'édulcorants autres que le sucre pour modifier la composition d'un chocolat ou d'un produit de chocolat particulier. La section de la norme portant sur l'étiquetage donne des directives pour qualifier le nom du chocolat modifié, étant donné que l'utilisation de graisses végétales et d'édulcorants autres que le beurre de cacao et le sucre, respectivement, doit être indiquée sur l'étiquette avec le nom du produit, par exemple « Chocolat X avec édulcorants ». La variation nutritionnelle de la composition du chocolat qui en résulte peut être telle qu'une allégation sur la teneur en éléments nutritifs peut être justifiée et incluse dans le nom commun : « Chocolat au lait sans sucre, avec édulcorants ».

La norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (NGCUTL), Codex Stan 206-1999, établit, à l'alinéa 4.3.3, un cadre pour les modifications par rapport à une norme et les mentions d'étiquetage obligatoire subséquentes :

4.3.3 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 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 appropriées.

La version revue récemment adoptée de la norme Codex visant le fromage Cheddar (Codex Stan C-263) offre un exemple de modifications qui peuvent être apportées à la composition, conformément à la norme Codex pour l'utilisation de termes de laiterie. La norme pour le Cheddar établit la teneur en matière grasse minimum dans l'extrait sec à 22 % et son niveau de référence entre 48% et 60 %. Les produits qui s'écartent du niveau de référence de 48 % à 60 %, mais sont conformes à la teneur minimum de 22 %, peuvent porter le nom « fromage cheddar », avec des qualificatifs comme « teneur réduite en matière grasse ». Les produits présentant moins que la teneur minimum de 22 % ne peuvent pas contenir « fromage cheddar » dans leur nom. La section sur l'étiquetage fournit d'autres indications (paragraphe 7.1) et indique qu'il faut qualifier le produit de manière appropriée en décrivant la modification apportée au produit ou la teneur en matière grasse, dans le nom usuel ou dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables comprennent ceux indiqués dans la norme générale du Codex pour le fromage (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999) (par exemple : forte teneur lipidique, riche en matière grasse, moyen, écrémé) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives du Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé CAC/GL 23-1997, Rév. 1-2004).

Contexte international

Une étude auprès des membres du groupe de travail électronique a été réalisée pour explorer l'étendue de l'utilisation des noms normalisés modifiés parmi les membres du Codex, pour déterminer les limites possibles de la portée de ce type de dénomination descriptive (en d'autres termes, les cas où un aliment comportant une variation nutritionnelle ne peut porter le nom d'un aliment normalisé nutritionnellement modifié) et pour élaborer les principes et les conditions visant l'utilisation de noms normalisés véridiques et non trompeurs qui décrivent la modification nutritionnelle.

Pour ce qui est de la prévalence sur les divers marchés, seule une information qualitative était disponible. En général, la plupart des répondants ont dit qu'il était quelque peu ou très commun de trouver des noms normalisés modifiés, sauf lorsqu'ils n'étaient pas autorisés. Les types d'aliments nutritionnellement modifiés portant un nom normalisé modifié variaient

largement et comprenaient les aliments de collation, les boissons aromatisées, les boissons à base de jus, les viandes et la volaille, les confitures, les produits laitiers, les produits céréaliers et boulangers et la margarine. Les variations nutritionnelles concernaient les teneurs en protéines, en matière grasse, en sucre, en micronutriments (comme les vitamines) et en humidité. À titre d'exemples de noms d'aliments normalisés nutritionnellement modifiés (la référence au nom de l'aliment normalisé est soulignée), citons le lait sans matière grasse, le fromage cheddar maigre, la crème sure légère, le jus d'orange enrichi de vitamine C et de calcium, le chocolat sans sucre ajouté avec édulcorants, la margarine enrichie de vitamine A, le bœuf haché enrichi de protéines végétales (source protéique différente).

Le cadre législatif de la plupart des pays qui ont répondu au sondage, mais pas de tous les pays, semblait assez souple pour autoriser l'utilisation d'un nom d'aliment normalisé comme référence dans le nom descriptif d'un aliment avec les qualificatifs indiqués, à condition que cela n'induisse pas le consommateur en erreur. Certains pays fournissaient des conditions à respecter obligatoirement pour désigner un aliment de cette façon et elles sont incluses dans les conditions exposées plus loin dans le document. Aucune limite claire à la portée de ce type de désignation descriptive n'a été déterminée bien que des pays aient dit que l'utilisation de noms normalisés modifiés pour décrire un aliment soit pour eux une préoccupation générale.

Concernant les conditions et les principes, tous les répondants étaient d'avis que les consommateurs ne doivent pas être induits en erreur par la représentation des produits, y compris par le nom, la taille des caractères typographiques, les polices, concernant la composition de ces derniers et que seuls les aliments satisfaisant à la norme peuvent porter le nom normalisé (non modifié) prescrit pour l'aliment. De plus, ils ont accepté en général et approuvé l'élaboration de choix sains dans l'intérêt des consommateurs et en vue de l'application de la Stratégie mondiale.

Certains participants ont formulé des commentaires sur l'importance des normes pour répondre aux attentes des consommateurs concernant la composition et l'intégrité de l'aliment et ont fait savoir que, pour ces raisons, le nom de l'aliment ne devrait pas être inclus dans un nom descriptif indiquant la modification nutritionnelle d'un aliment qui ne répond plus à la norme. De préférence, les normes elles-mêmes devraient être modifiées, ou un nouveau nom devrait être attribué à l'aliment (p. ex. : « tartinade aux fruits » pour un produit qui ressemble à de la confiture et qui renferme moins de sucre que la teneur exigée au lieu de « confiture à teneur réduite en sucre »). Un répondant a suggéré qu'une référence à l'aliment normalisé pour ce qui est de l'usage ou de la fonction serait acceptable. Il a également été souligné qu'autoriser l'inclusion d'un nom normalisé dans le nom d'aliments différents de la norme n'était pas juste pour ceux qui ont respecté la norme.

D'autres participants ont relevé l'importance de l'étiquetage horizontal, comme le nom de l'aliment, la liste d'ingrédients, l'étiquetage nutritionnel et l'étiquetage des pourcentages des ingrédients caractéristiques en vue d'informer le consommateur et d'interdire l'information fautive et trompeuse pour protéger le consommateur. Un des participants a dit être d'avis que les normes de composition peuvent retarder le développement de produits de remplacement plus sains. Il a également été souligné que toutes les compositions de produits n'auraient pas

à être à l'extérieur des exigences d'une norme pour qu'une allégation nutritionnelle puisse être faite. Les facteurs ayant une influence à cet égard comprennent le degré de la variation nutritionnelle justifiant une allégation, les ingrédients dont la présence est exigée par la norme et s'il existe des teneurs minimales ou maximales d'éléments nutritifs qui doivent être respectés (comme les teneurs minimales en matière grasse du lait dans le fromage).

Principes et conditions proposés concernant l'utilisation des noms normalisés modifiés pour les aliments nutritionnellement modifiés :

Les principes et conditions proposés pour guider la désignation d'aliments qui contient le nom normalisé avec modifications reflètent les commentaires du groupe de travail électronique et sont présentés ci-dessous aux fins d'étude par le CCFL à sa 36^e session.

Comme il a été mentionné antérieurement, le principe de base est que le nom d'un aliment, avec toutes les représentations, soit véridique et non faux ou trompeur pour ce qui est de la composition véritable de ce dernier. Il s'agit d'un principe général qui est énoncé à l'article 3 de la NGCEDAP. L'étiquetage doit être transparent et suffisamment descriptif, et normalement être spécifique et non générique. Ceci est conforme au paragraphe 4.1 et à l'alinéa 4.2.1 de la NGCEDAP. Les Directives générales concernant les allégations (DGCA) (CAC/GL 1-1979 (Rév. 1-1991) doivent aussi être respectées. À cette fin, dans ce qui suit, nous présentons les conditions spécifiques applicables selon le groupe de travail électronique pour qu'un nom normalisé puisse être utilisé comme référence dans le nom d'un aliment :

- a) l'identité de base et les caractéristiques essentielles, comme le goût, la texture et les propriétés physiques, de l'aliment normalisé de référence doivent être préservées;
- b) l'aliment nutritionnellement modifié doit contenir les ingrédients essentiels requis pour l'aliment normalisé de référence, bien que ceux contribuant directement à justifier une certaine allégation nutritionnelle puissent avoir une teneur inférieure (comme les ingrédients crus à forte teneur en gras) ou être absents (comme l'absence de sucre dans un produit sans sucre);
- c) il ne peut y avoir de substitution du principal ingrédient qui caractérise l'aliment (par exemple, la matière grasse laitière ne peut être remplacée par une matière grasse végétale dans la crème sûre à teneur réduite en matière grasse);
- d) toute modification des ingrédients doit être limitée au minimum requis pour parvenir à la variation nutritionnelle; une suggestion à faire étudier par le Comité est que tout ingrédient ajouté qui n'est pas autorisé par la norme devrait être précisé dans la liste des ingrédients;
- e) la variation nutritionnelle doit satisfaire aux conditions des allégations nutritionnelles énoncées dans les normes et les directives Codex;
- f) l'étiquette doit montrer clairement en quoi l'aliment s'éloigne de la norme (p. ex. : allégation nutritionnelle acceptable), dans le nom de l'aliment, et envisager d'accorder à cette information une prééminence égale dans le nom de l'aliment (taille des caractères, police, couleur, etc.) voir les DGCA, 5.1(vi)(c);
- g) un produit nutritionnellement modifié par rapport au produit alimentaire normalisé ne devrait pas être étiqueté comme un produit de remplacement du produit normalisé, par exemple « substitut de XYZ » ou « substitut pour XYZ » (voir 3.2 de la NGCEDAP);

- h) La disposition générale de la NGCEDAP (qui n'a pas encore été élaborée, mais le sera à la suite de travaux) ne doit pas avoir la préséance sur les normes Codex qui établissent des critères spécifiques pour l'utilisation de noms normalisés modifiés, comme la NGUTL;
- i) le cas échéant, l'aliment nutritionnellement modifié devrait remplir au moins une des principales fonctions de l'aliment normalisé et il faudrait envisager de l'indiquer si des caractéristiques liées au comportement, comme la cuisson au four ou la malléabilité, sont sensiblement différentes; et

Il est aussi suggéré que le Comité envisage une condition portant sur l'équivalence nutritionnelle de l'aliment modifié par rapport à l'aliment normalisé, sauf pour l'élément nutritif qui a été l'objet de la modification nutritionnelle.

Lorsque ces conditions ne sont pas respectées, le produit doit recevoir un nouveau nom qui le décrit, au lieu d'un nom normalisé modifié pour refléter le changement nutritionnel. Une autre solution serait de créer une nouvelle norme pour l'aliment ou d'inclure cet aliment dans une norme existante, après avoir modifié cette dernière.

Recommandations et prochaines étapes

Le groupe de travail souscrit aux principes de la Stratégie mondiale et à l'offre d'options saines aux consommateurs. Il recommande au Comité d'entreprendre de nouveaux travaux et, pour cela, de prendre le document de discussion, y compris les principes et les conditions, comme base pour discuter de l'élaboration de directives sur l'étiquetage horizontal visant l'utilisation de noms normalisés modifiés descriptifs pour les aliments normalisés modifiés par rapport à une norme d'appellation compositionnelle aux fins d'allégations nutritionnelles. Un document de projet (Annexe II) est joint aux fins d'étude par le CCFL dans l'éventualité où le lancement d'un nouveau travail dans ce domaine recueillerait un appui.

Si le Comité accepte de recommander ce sujet comme nouveau travail, il est proposé que l'amendement soit ou inclus dans la Section 4.1 (nom du produit) de la NGEDAP ou à sa suite. Le texte comprendrait les principes et les conditions décrites précédemment. Il est également suggéré que tout avant-projet d'amendement soit transmis aux autres comités Codex, y compris les comités s'occupant des produits, pour commentaires pendant les travaux d'élaboration.

**LISTE DES PARTICIPANTS/LIST OF PARTICIPANTS/
LISTA DE PARTICIPANTES**

**GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE – NOMS MODIFIÉS D’ALIMENTS
NORMALISÉS PRÉSENTANT DES MODIFICATIONS AUX FINS D’ALLÉGATIONS
NUTRITIONNELLES**

Présidé par : Le Canada

ARGENTINE/ARGENTINA

Ing. Gabriela Alenjandro Catalani

Technical Coordinator
Codex Contact Point in Argentina
Paseo Colon 922
Planta Baja, Oficina 29, C.P. C1063ACW
Buenos Aires, ARGENTINA
Tel.: +54 11 4349 2549
Fax: +54 11 4349 2244
E-mail: codex@mecon.gov.ar
E-mail: gcatal@mecon.gov.ar

Tel.: +33 1 44 97 32 24

Fax: +33 1 44 97 30 37

E-mail: aline.sancho@dgccrf.finances.gouv.fr

Mme Caroline Jayet

Ministère de l’Économie, des Finances et de
l’Industrie
DGCCRF – Bureau C3
59, boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13, FRANCE
Fax: +33 1 44 97 30 48
E-mail: caroline.jayet@dgccrf.finances.gouv.fr

AUSTRALIE/AUSTRALIA

Dr. Leigh Henderson

Section Manager, Labelling and Information
Food Standards Australia New Zealand
108 The Terrace
Wellington 6063, NEW ZEALAND
Tel: +64 4 978 5650
Fax: + 64 4 473 9855
E-mail: leigh.henderson@foodstandards.govt.nz

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA

Mr. Gerhard Bialonski

Head of Unit
Federal Ministry of Food, Agriculture and
Consumer Protection
Rochusstraße 1
D-53123 Bonn, GERMANY
Tel.: +49 (0) 228 529 4651
Fax: +49 (0) 228 529 4947
E-mail: gerhard.bialonski@bmelv.bund.de
E-mail: 314@bmelv.bund.de

**DOMINICAN REPUBLIC
DOMINICAINE, RÉPUBLIQUE
DOMINICANA, REPÚBLICA**

Ing. Idelsa De Castro

Fax: +809 688 3843
E-mail: idelsadecastro@hotmail.com
E-mail: normalizaciondigenor@gmail.com

JAPAN/JAPON/JAPÓN

Mr. Katsuhiko Chosho

Deputy Director
Office of Health Policy on Newly Developed
Foods
Standards and Evaluation Division
Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
Fax: +81 3 3503 7965
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

FRANCE/FRANCIA

Mme Aline Sancho

Direction Générale de la Concurrence de la
Consommation et de la Répression de Fraudes
Ministère de l’Économie, des Finances et de
l’Industrie
DGCCRF – Bureau C3
59, boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13, FRANCE

Ms. Noriko Uesugi

Deputy Director, Labelling and Standards Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku

Tokyo 100-8950, JAPAN
Tel.: +81 3 3501 3727
Fax: +81 3 3502 0594
E-mail: noriko_uesugi@nm.maff.go.jp
MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Ms. Sharizat Ahmad
Principal Assistant Director
Codex and International Affairs Section
Food Safety & Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Precinct 1
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, MALAYSIA
Tel.: +603 8883 3517
Fax: +603 8889 3815
E-mail: malaysia_codex@yahoo.com
E-mail: sharizat02@yahoo.com

MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO

Carlos Berzunza Sánchez
(Codex Contact Point for Mexico)
Director de Normalización Internacional
Dirección General de Normas (DGN)
Secretaría de Economía (SE)
Av. Puente de Tecamachalco 6, Lomas de
Tecamachalco, Sección Fuentes
Naucalpan, Estado de México 53950, MÉXICO
Tel.: +52 55 57 29 94 80
Fax: +52 55 55 20 97 15
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

PERU

Sr. Rolando Piskulish
Fax.: +51 01 441 1639
E-mail: codex@digesa.minsa.gob.pe

PHILIPPINES/FILIPINAS

Gilberto F. Layese
Director
Bureau of Agriculture and Fisheries Product
Department of Agriculture
Elliptical Road, Diliman
Quezon City 1128, PHILIPPINES
Tel.: +63 2 920 6132
Fax: +63 2 920 6134
E-mail: bafps@yahoo.com

Israel Dela Cruz
Science Research Specialist
Bureau of Agriculture and Fisheries Product
Department of Agriculture
Elliptical Road, Diliman

Quezon City 1128, PHILIPPINES
Tel.: +63 2 920 6131
Fax: +63 2 920 6134
E-mail: bafps@yahoo.com
E-mail: iqdelacruz@gmail.com

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Mrs. Birgitta Lund
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Food Standards Department
Box 622
SE-751 26 Uppsala, SWEDEN
Tel.: +46 18 17 56 76
Fax: +46 18 10 58 48
E-mail: birgitta.lund@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Ms. Christine Mueller
Quality and Sales Promotion Section
Federal Office for Agriculture FOAG
Federal Department for Economic Affairs FDEA
Mattenhofstrasse 5
CH-3003 Bern, SWITZERLAND
Tel.: +41 31 325 15 63
Fax: +41 31 322 26 34
E-mail: christine.mueller@blw.admin.ch
Web: www.blw.admin.ch

Mr. Philippe Pittet
Assistant Vice-President,
Deputy Head CT Regulatory Affairs
Nestec SA
55 avenue Nestlé
CH-1800 Vevey, SWITZERLAND
Tel.: +41 21 924 42 64
Fax: +41 21 924 45 47
Mobile: +41 79 205 2943
E-mail: philippe.pittet@nestle.com

THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA

Ms. Natsawan Choeyesakul
Standards Officer
Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajdamneon Nok Ave. Phra Nakorn
Bangkok 10200, THAILAND
Tel.: +66 2 283 1600, ext. 1180-1181
Fax: +66 2 280 3899; +66 2 283 1669
E-mail: natsawann@hotmail.com
E-mail: codex@acfs.go.th

**UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI/
REINO UNIDO**

Dr. Jane Ince

Senior Scientific Officer
Food Labelling and Marketing Terms Branch
The Food Standards Agency
Room 115B, Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM
Tel.: +44 (0) 20 7276 8172
Fax: +44 (0) 20 7276 8193
E-mail: jane.ince@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA/
ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE/
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Barbara Schneeman, Ph.D.

Director, Office of Nutritional Products, Labeling
and Dietary Supplements
Center for Food Safety and Applied Nutrition
(CFSAN)
U.S. Food and Drug Administration (HFS-800)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20816, U.S.A.
Tel.: (301) 436-2373
Fax: (301) 436-2639
E-mail: barbara.schneeman@fda.hhs.gov

Ritu Nalubola, Ph.D.

Food Labeling and Standards Staff
Office of Nutritional Products, Labeling, and
Dietary Supplements
Centre for Food Safety and Applied Nutrition
(CFSAN)
U.S. Food and Drug Administration (HFS-820)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20816, U.S.A.
Tel.: (301) 436-1432
Fax: (301) 436-2636
E-mail: ritu.nalubola@fda.hhs.gov

**EUROPEAN COMMISSION/
COMMISSION EUROPEENNE/
COMISION EUROPEA**

Ms Helen Lee

Health and Consumer Protection Directorate-
General
Unit E4 – Food law, nutrition and labelling
Office B 232 8/48
B-1049
Bruxelles
Tel.: +32 (0)2 299 8668

Fax: +32 (0)2 296 0951
E-mail: Helen.Lee@ec.europa.eu

**CONFEDERATION OF THE FOOD AND
DRINK INDUSTRIES OF THE
EU/CONFÉDÉRATION DES INDUSTRIES
AGRO-ALIMENTAIRES DE L'UE (CIAA)**

Ms. Clara Thompson

Confederation of the Food and Drink Industries of
the EU (CIAA)
43 Avenue des Arts
B-1040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 500 87 50
Fax: +32 2 508 10 21
E-mail: c.thompson@ciao.eu

Ms. Elena Cogalniceanu

Manager, Consumer Information, Diet and Health
Confederation of the Food and Drink Industries of
the EU (CIAA)
43 Avenue des Arts
B-1040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 500 87 55
Fax: +32 2 511 29 05
E-mail: e.cogalniceanu@ciao.eu

**INTERNATIONAL COUNCIL OF
BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)**

Ms. Helen Falco

Adviser
International Council of Beverages Associations
(ICBA)
Fax : (404) 598-4344
E-mail: hefalco@na.ko.com

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
(IDF) / FÉDÉRATION INTERNATIONALE
DE LAITERIE / FEDERACION
INTERNACIONAL DE LECHERIA**

Ms. Cary Frye

Vice President of Regulatory Affairs
International Dairy Foods Association (IDFA)
1250 H Street, NW, Suite 900
Washington, DC 20005, U.S.A.
Tel.: (202) 220-3543
Fax: (202) 331-7820
E-mail: cfrye@idfa.org

Dr. Réjean Bouchard

Assistant Director, Policy and Dairy Production
Dairy Farmers of Canada
75 Albert Street, Suite 1101
Ottawa, Ontario K1P 5E7, CANADA
Tel.: (613) 236-9997
Fax: (613) 236-0905
E-mail: rejeanb@dfc-plc.ca

Mr. Jörg Seifert

Technical Director
International Dairy Federation
Diamant Building,
80, Boulevard Auguste Reyers
1030 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 706 86 43
Fax: +32 2 733 04 13

E-mail : JSeifert@fil-idf.org

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
AGRICULTURAL PRODUCERS (IFAP)**

Fabienne Derrien

Policy Officer – Health and Research
International Federation of Agricultural Producers
60 rue St. Lazare
75009 Paris, FRANCE
Tel.: +33 1 45 26 05 53
Fax: +33 1 48 74 72 12
E-mail: fabienne.derrien@ifap.org
Web: www.ifap.org

DOCUMENT DE PROJET

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

Objet et portée des travaux proposés

Fournir des indications additionnelles et élaborer des directives sur l'étiquetage horizontal à partir des principes actuels du Codex concernant l'utilisation de noms normalisés modifiés et descriptifs pour des aliments modifiés par rapport à la norme aux fins d'allégations nutritionnelles (particulièrement les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives) conformes aux Directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997, Rév. 1-2004). Les travaux proposés appuient les objets de la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé (Stratégie mondiale) et ont fait l'objet d'une mesure proposée dans le Projet de plan d'action pour la mise en oeuvre de la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé tel qu'il a été transmis dans la CL 2006/44-CAC. L'objectif est d'éviter que les consommateurs ne soient induits en erreur sur la nature de l'aliment et d'assurer la cohérence avec d'autres travaux portant sur la Stratégie mondiale.

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

Pertinence et actualité

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

Principales questions à traiter

On propose que les nouveaux travaux consistent notamment à élaborer des directives sur l'étiquetage horizontal pour régir l'utilisation de noms modifiés et descriptifs pour des aliments normalisés nutritionnellement modifiés, en amendant la Section 4.1 (le nom du produit) de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* du Codex, c'est-à-dire en y ajoutant une nouvelle sous-section qui énoncera les conditions à respecter pour utiliser un nom normalisé modifié pour un aliment normalisé qui a été soumis à des modifications nutritionnelles par rapport à la norme pour pouvoir être l'objet d'une allégation nutritionnelle.

Évaluation au regard des critères applicables aux questions générales contenus dans les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux.*

La proposition est conforme aux :

Critère général

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

Les nouveaux travaux proposés éclaireront davantage les pays ayant à désigner des aliments normalisés qui ont été nutritionnellement modifiés pour garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

Critères applicables aux questions générales

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

Ces nouveaux travaux aideront à guider les pays lorsqu'ils définiront leur propre démarche d'étiquetage pour tenir compte de ces produits. Appliqués à l'échelle internationale, ils pourraient contribuer à établir une démarche harmonisée.

c. *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s).*

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

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

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

- Mettre en place un cadre législatif cohérent;
- Renforcer les capacités de gestion des travaux du Codex;
- Encourager le plus possible l'adhésion à la Commission et la participation à ses travaux.

Information sur le lien entre la proposition et les documents existants du Codex

Les travaux proposés ne reprennent pas des documents existants du Codex, mais, au contraire, complètent et renforcent la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, de sorte que celle-ci puisse s'appliquer aux nouveaux produits novateurs.

Il faudra veiller à la cohérence et à l'établissement de liens, au besoin, avec d'autres normes du Codex, comme la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie et avec d'autres travaux entrepris par le Codex sur l'application de la Stratégie mondiale.

Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques

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

Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

La coordination avec la FAO et l'OMS pourrait parfois s'avérer nécessaire.

Le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Il est prévu que les travaux proposés en seront à :

l'étape 5, en 2009 ou 2010;
l'étape 8, en 2011.