

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

POINT 4(a) DE L'ORDE DU JOUR

CX/FL 12/40/4-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

**Quarantième session
Ottawa, Ontario (Canada), 15 - 18 mai 2012**

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DES *DIRECTIVES POUR L'EMPLOI
DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA NUTRITION ET À LA SANTÉ (CAC/GL 13-1997)*
*Conditions additionnelles pour les allégations du contenu et les allégations comparatives***

COMMENTAIRES À L'ÉTAPE 3 DE LA PROCÉDURE

PRÉSENTÉS PAR :

BRÉSIL
CANADA
COSTA RICA
NIGÉRIA
ÉTATS-UNIS
ICBA
FIL
IFT

BRÉSIL

(i) Commentaires généraux :

Nous tenons à féliciter le Canada pour son travail de coordination du Groupe de travail électronique chargé des allégations nutritionnelles.

Le Brésil appuie le texte proposé concernant les allégations de non-adjonction de sucres, les allégations sans sel, les allégations exempt d'acides gras trans et les allégations comparatives.

(ii) Commentaires particuliers :

Le Brésil appuie la définition des allégations de non-adjonction proposée. Toutefois, nous souhaiterions suggérer sa renumérotation à 2.1.3.

Allégations de non-adjonction

2. Définitions

2.1.2 *Allégation comparative des éléments nutritifs...*

~~[2.2 2.1.3 Allégation de non-adjonction s'entend de toute mention qui affirme qu'un ingrédient n'a pas été ajouté à un aliment, soit directement soit indirectement et ce faisant laisse entendre qu'un élément nutritif n'a pas été ajouté à cet aliment. L'ingrédient est un ingrédient dont la présence ou adjonction est autorisée dans l'aliment et que le consommateur s'attend normalement à y trouver.]~~

~~[2.3 2.2] Allégation relative à la santé...~~

Justification : ~~Le Brésil estime que les allégations de non-adjonction relèvent de la définition des allégations nutritionnelles exposées dans la Section 2.1 des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé. Par conséquent, elles devraient être énumérées en tant que sous-ensemble des allégations nutritionnelles, à la suite des définitions d'allégation relative à la teneur en éléments nutritifs et d'allégation comparative des éléments nutritifs. La définition d'allégation relative à la santé continuerait de figurer à la section 2.2.~~

Le Brésil appuie l'option 1 proposée en ce qui a trait aux allégations de non-adjonction de sel et suggère d'exclure l'option 2 substitutive.

~~[7.2 Non-adjonction de sel~~

~~Des allégations de non-adjonction de sel (chlorure de sodium) peuvent être faites pourvu que les conditions suivantes soient réunies :~~

~~(a) L'aliment ne contient aucun chlorure de sodium ajouté;~~

~~(b) L'aliment ne contient aucun ingrédient dans lequel du chlorure de sodium est ajouté;~~

~~(c) L'aliment répond aux conditions de l'allégation « faible en sodium » énoncée dans le Tableau des présentes Directives.]~~

Justification : Nous estimons que l'option 2 ne reflète pas adéquatement les principes régissant les allégations de non-adjonction de sel convenus par le CCFL à sa 39^e session. En outre, l'option 2 exigerait un nouvel examen de la définition des allégations de non-adjonction proposées.

CANADA

Le Canada appuie le travail de révision des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* visant à ajouter les allégations de non-adjonction de sucres et de sel; actualiser le texte sur les allégations comparatives pour plus de clarté dans leur application et introduire une allégation « exempt de gras trans ».

À l'égard des allégations de non-adjonction :

- Le Canada appuie l'ajout à la Section 2 d'une définition relative à ces allégations pour être en conformité avec la structure actuelle des Directives. Nous appuyons la définition proposée, laquelle reconnaît que bien qu'il s'agisse d'allégations concernant la non-adjonction d'un ingrédient, elles impliquent qu'un élément nutritif spécifique n'a pas été ajouté à l'aliment.
- Bien qu'il ne soit pas strictement nécessaire de le faire, au vu de la perplexité exprimée par plusieurs membres au sujet de la portée des conditions afférentes aux sucres, le Canada ne s'oppose pas à l'addition d'une définition des « sucres » soit directement dans ces Directives soit par référence aux *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel*. Cela contribuerait à préciser ce que le terme recouvre. Le Canada privilégierait la quatrième option présentée dans le document final du GtÉ, soit [2.3 La définition de sucres énoncée dans les *Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* s'applique.]
- Le Canada appuie les conditions proposées relativement aux allégations concernant la non-adjonction de sucres.
- Le Canada appuie les conditions proposées relativement aux allégations concernant la non-adjonction de sel englobant toutes les sources de sodium comme le prévoit l'Option 1.
- Le Canada soutient le texte proposé relativement aux allégations « sans sel ».
- Le Canada est également en faveur de l'inclusion d'exemples illustrant le propos, le cas échéant, afin d'ajouter plus de clarté au texte ou pour donner des indications utiles aux pays membres.
- Le Canada fait observer que toutes les définitions et les conditions afférentes à ces allégations devront être soumises au CCNFSDU pour examen et approbation.

À l'égard des allégations comparatives :

- Le Canada appuie le libellé du texte proposé en vue de rendre les directives plus claires.
- Le Canada est en accord avec la suggestion que les allégations comparatives concernant les graisses saturées devraient inclure également une référence à la nécessité de ne pas augmenter la teneur en gras trans – nous estimons qu'il n'est pas approprié de remplacer les graisses saturées par des gras trans en raison des effets nocifs sur la santé que ce procédé entraîne.
- Le Canada fait observer que les conditions afférentes à ces allégations devront être soumises au CCNFSDU pour examen et approbation.

Questions complémentaires concernant les allégations comparatives :

- Le Canada n'oppose pas à ce que le CCFL demande au CCNFSDU de réexaminer l'exigence de fonder les allégations comparatives concernant les micronutriments sur une différence de 10 pour cent de la VNR afin de s'assurer que cette approche reflète les indications actuelles axées sur des données probantes.

À l'égard des allégations « exempt d'acides gras trans » :

- Le Canada appuie l'ajout d'allégations « exempt d'acides gras trans » au Tableau des conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs. Plusieurs

pays membres ont exprimé le point de vue selon lequel la consommation d'acides gras trans n'est pas un problème dans leur pays. Toutefois, fixer des conditions pour ces allégations au Codex peut fournir aux pays qui souhaitent autoriser ces allégations de fonder leurs arguments. Le tableau est une liste ouverte d'allégations autorisées qui peuvent être utilisées par les pays membres. Les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs ont généralement un caractère facultatif et les fabricants ne sont pas tenus de les utiliser sur les étiquettes des aliments ou dans la publicité.

- Le Canada fait observer que comme pour les autres types d'allégations examinées par le GtE les conditions afférentes à des allégations exempt de gras trans devront être soumises au CCNFSDU pour examen et approbation. Le Canada est d'avis que le CCNFSDU devrait engager une discussion visant à examiner attentivement la question des teneurs en AGT par 100 g ou ml ainsi que par ration, afin de garantir que l'approche convient également pour les aliments consommés en petites quantités.

Questions complémentaires concernant les acides gras trans :

- Le Canada appuie la présentation d'une demande au CCMAS invitant à prévoir l'application d'une méthodologie de type 1 en vue de la détermination de la teneur en acides gras trans dans les aliments, notamment l'AOAC 996.06. La question devrait être soumise au CCNFSDU pour examen et, en cas d'adoption, renvoyée au CCMAS.

COSTA RICA

Le Costa Rica désire exprimer ses remerciements au Groupe de travail dirigé par le Canada. Il aimerait également faire part des observations ci-dessous :

- Le Costa Rica appuie le placement de la définition des allégations de non-adjonction entre les définitions d'Allégation comparative des éléments nutritifs et d'Allégation relative à la santé et appuie également les modifications suggérées pour la définition comme indiqué au point 2.2.

Justification : Le placement choisi s'accorde avec ce qui a été établi dans le document CAC/GL 1-1979, point 5.1(vi).

- Concernant le point 7 : le Costa Rica propose la suppression du libellé « de sucres et de sel » en ne laissant que le titre « **Allégations de non-adjonction** ». Il propose également la suppression de la phrase suivante : ~~peuvent être faites pourvu qu'il s'agisse d'une substance que le consommateur s'attend normalement à trouver dans l'aliment.~~]

Justification : La modification ne limite pas ce type d'allégations uniquement aux sucres et au sel. En outre, concernant la phrase supprimée, le Costa Rica est d'avis que la définition qui serait incluse sous 2.2 couvre déjà les indications qui sont données dans cette phrase.

- Le Costa Rica est d'accord avec le texte proposé sous 7.1.
- Au regard du point 7.2, le Costa Rica appuie l'option 2,

Justification : Les aliments doivent se conformer à l'exigence d'une faible teneur en sodium.

- Le Costa Rica appuie le texte proposé sous 7.3, 5.2, 6.3, 6.4, 6.5 et 6.6.
- Le Costa Rica appuie la proposition préconisant que le CCNFSDU se charge d'établir les valeurs correspondantes.

Elle donne matière à la discussion au sein du CCNFSDU.

- Le Costa Rica appuie l'emploi de la déclaration *0 g trans* en tant que synonyme d'*exempt* ou *zéro trans*, dans la mesure où elle satisfait aux mêmes exigences établies à l'égard de cette allégation, sans différencier s'il s'agit d'une allégation qualitative ou quantitative.
- Au sujet du questionnement concernant l'exigence qu'au moins 10 pour cent de l'énergie devrait provenir des acides gras saturés, le Costa Rica considère qu'il n'y a aucune justification à cela, car au cours de sa session de novembre 2011 et après un débat approfondi, le CCNFSDU était convenu d'établir une valeur de référence pour cet élément nutritif sur la base de ces mêmes critères.

NIGÉRIA

Nigeria félicite le Groupe de travail électronique dirigé par le Canada pour son avant-projet de révision des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997) : Conditions additionnelles pour les allégations du contenu et les allégations comparatives et formule le commentaire suivant :

Paragraphe 9

Le Nigéria est en faveur du placement de la nouvelle section sur les allégations de non-adjonction dans une nouvelle Section 7.

Justification :

Cela permettrait aux sections qui traitent des deux types d'allégations nutritionnelles (explicites), c'est-à-dire les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs (Section 5) et les allégations comparatives (Section 6), de ne pas être tenues séparées dans les *Directives*.

ÉTATS-UNIS

Les États-Unis voudraient, en particulier, faire quelques observations au regard des allégations de non-adjonction de sel. Nous nous proposons par ailleurs de formuler des commentaires additionnels à la quarantième session du CCFL.

Non-adjonction de "sel"

Les États-Unis appuient la préoccupation du CCFL pour des allégations véridiques et non trompeuses à propos de l'ingrédient sel qui soient applicables à l'échelle mondiale afin d'aider les consommateurs à planifier une alimentation saine. Toutefois, nous avons des motifs d'être préoccupés quant aux principes et au texte proposé pour la non-adjonction de sel.

Option 1 :

Les États-Unis continuent d'avoir des réserves au sujet des restrictions sur les produits auxquels cette allégation s'appliquerait. Les États-Unis font remarquer que seulement les produits sans adjonction de sels de sodium quels qu'ils soient pourraient porter une telle allégation; de ce fait, elle semble porter davantage la marque d'une allégation relative à la teneur d'un élément nutritif que d'une allégation relative à un ingrédient. Toutefois, elle ne serait pas aussi utile en tant qu'allégation relative à la teneur en sodium car un produit portant l'allégation pourrait encore contenir des quantités importantes de sodium. L'impossibilité d'employer les sels de sodium avec des attributs fonctionnels (par ex., bicarbonate de sodium) semble constituer un obstacle à la reformulation de nombreuses catégories d'aliments.

L'intitulé proposé pour 7.2 (Non-adjonction de sel) n'est en accord ni avec la Norme du Codex sur le sel de qualité alimentaire (STAN 150-1985), laquelle définit le sel comme chlorure de sodium, ni

avec la nature des critères établis pour cette allégation. Il serait, par conséquent, important que le Comité examine cette discordance dans l'évaluation des options proposées.

Option 2 :

Considérant que la majorité du sel dans l'approvisionnement alimentaire provient du chlorure de sodium, les États-Unis sont toujours d'avis qu'une allégation relative à la non-adjonction de l'ingrédient chlorure de sodium, assortie des conditions et des clauses de non-responsabilité appropriées, serait plus utile pour aider les consommateurs à réduire le sodium dans leur alimentation et plus efficace en conduisant à la reformulation de produits à plus faible teneur en sodium. Cette allégation pourrait être étayée par l'établissement de conditions et de clauses de non-responsabilité appropriées. L'élaboration de cette allégation est conforme à la Norme du Codex sur le sel de qualité alimentaire en vigueur, laquelle définit le sel comme chlorure de sodium, et conforte la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé.

Placement du texte.

Les États-Unis ont une préférence marquée pour que ces clauses de non-adjonction soient distinctes des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs dans la Section 5. Nous estimons qu'il est logique que les allégations comparatives continuent de figurer dans la Section 6 et que les allégations de non-adjonction soient placées dans la nouvelle Section 7. Nous croyons qu'un tableau relatif aux allégations de non-adjonction n'est pas nécessaire, car les conditions pour l'emploi des allégations de non-adjonction sont clairement décrites dans le texte de la Section 7 proposée (similaire à la section qui traite des allégations comparatives), alors que les conditions pour les nombreuses allégations concernant la teneur en éléments nutritifs sont mieux organisées dans un tableau.

ICBA

L'International Council of Beverages Associations (ICBA) est une organisation non gouvernementale internationale qui représente les intérêts de l'industrie des boissons sans alcool à l'échelle mondiale. Les membres de l'ICBA sont actifs dans plus de 200 pays et produisent, distribuent et vendent des boissons non alcoolisées très variées, y compris des boissons pétillantes et plates dont les boissons rafraîchissantes, les boissons contenant des jus, l'eau en bouteilles et des cafés et thés prêts à boire.

L'ICBA a pris une part active aux travaux du Gté examinant l'avant-projet de révision des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-197) : Conditions additionnelles pour les allégations du contenu et les allégations comparatives et son point de vue général est le suivant :

1. L'ICBA appuie les nouveaux travaux visant à élaborer des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et des allégations de comparaison relatives aux sucres et au sel ajoutés. Bien qu'il convienne d'envisager des conditions pour la non-adjonction d'acides gras trans (AGT), ces derniers ne font pas généralement partie des ingrédients ajoutés aux boissons et nous laissons à d'autres le soin de se prononcer sur les conditions régissant de telles allégations.
2. En s'acquittant de ce nouveau travail, il importe de s'assurer que les aliments, les ingrédients alimentaires et les éléments nutritifs associés aux sucres et au sel ajoutés ne seront pas taxés comme étant « bons » ou « mauvais » en soi pour la santé. Toute discussion portant sur la qualité d'un élément nutritif doit, au contraire, se concentrer globalement sur la valeur énergétique et les éléments nutritifs consommés dans un régime alimentaire équilibré et varié.

Le tableau suivant présente les commentaires particuliers de l'ICBA concernant le texte proposé en Annexe 3 de CX/FL 12/40/4 :

Textes tels qu'ils sont proposés dans le document CX/FL 12/40/4	Commentaires de l'ICBA
<p>2. Définitions</p>	
<p>2.1.2 Allégation comparative concernant les éléments nutritifs</p>	
<p><u>[2.2 Allégation de non-adjonction désigne toute allégation attestant qu'un ingrédient n'a pas été ajouté à un aliment ni directement ni indirectement, en indiquant de ce fait qu'un élément nutritif spécifique n'a pas été ajouté à cet aliment. Il s'agit ici d'un ingrédient dont la présence ou l'addition sont autorisées et que le consommateur s'attend normalement à trouver dans l'aliment.]</u></p>	<p>L'ICBA suggère que la définition d'une « Allégation de non-adjonction » soit raccourcie pour éviter la répétition des dispositions qui sont énoncées ailleurs dans les révisions. Donc, la dernière phrase devrait être supprimée parce qu'elle est déjà présente en 7 et les éléments liés à l'utilisation autorisée d'un ingrédient ajoutés à 7. Suggestion de définition revue :</p> <p><u>[2.2 Allégation de non-adjonction désigne toute allégation attestant qu'un ingrédient n'a pas été ajouté à un aliment ni directement ni indirectement, en indiquant de ce fait qu'un élément nutritif spécifique n'a pas été ajouté à cet aliment. Il s'agit ici d'un ingrédient dont la présence ou l'addition sont autorisées et que le consommateur s'attend normalement à trouver dans l'aliment.]</u></p>
	<p>L'ICBA est d'avis qu'une référence à la définition de « sucres » devrait être ajoutée aux <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i>. Pour limiter les amendements futurs à ce document, l'ICBA est favorable à l'utilisation d'un renvoi à la définition des sucres telle qu'elle est énoncée dans les <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985), soit</p> <p><u>[2.3 La définition des sucres énoncée dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) s'applique.]</u></p>
<p>[2.3 Allégations relatives à la santé...</p>	
<p><u>[7. Allégations de non-adjonction de sucres et de sel</u></p> <p><u>Des allégations de non-adjonction de sucres et/ou de sel peuvent être faites pourvu qu'il s'agisse d'une substance que le consommateur s'attend normalement à trouver dans l'aliment.]</u></p>	<p>L'ICBA suggère que cette section soit revue pour y incorporer la mention de l'utilisation autorisée d'un ingrédient.</p> <p><u>[7. Allégations de non-adjonction de sucres et de sel</u></p> <p><u>Des allégations de non-adjonction de sucres et/ou de sel peuvent être faites pourvu que</u></p> <p><u>a) il s'agit d'un ingrédient dont la présence est autorisée dans l'aliment et</u></p>

	b) il s'agit d'une substance que le consommateur s'attend normalement à trouver dans l'aliment.]
<p><u>[7.1 Non-adjonction de sucres</u></p> <p><u>Des allégations de non-adjonction de sucres à un aliment peuvent être faites pourvu que les conditions énumérées ci-dessous soient réunies :</u></p> <p><u>(a) Aucun sucre, de quelque type que ce soit, n'a été ajouté à l'aliment (Exemples : saccharose, glucose, miel, mélasses, sirop de maïs, etc.);</u></p> <p><u>(b) L'aliment ne contient aucun ingrédient qui a du sucre pour ingrédient (Exemples : confitures, gelées, chocolat édulcoré, morceaux de fruits sucrés, etc.)</u></p> <p><u>(c) L'aliment ne contient aucun ingrédient qui se substitue à des sucres ajoutés (Exemples : jus de fruit concentré non reconstitué, pâte de fruits secs, etc.); et</u></p> <p><u>(d) La teneur en sucres de l'aliment n'a pas été augmentée au-delà de la quantité présente dans les ingrédients par quelque autre moyen (Exemple : l'emploi d'enzymes pour l'hydrolyse de l'amidon libérant des sucres.)</u></p>	L'ICBA est d'accord avec les conditions proposées et suggère que les crochets soient supprimés et le texte accepté.
<p><u>Option 1 privilégiée :</u></p>	
<p><u>[7.2 Non-adjonction de sel</u></p> <p><u>Les allégations concernant la non-adjonction de sel à un aliment, y compris la mention « sans sel ajouté », peuvent être faites pourvu que les conditions suivantes soient réunies :</u></p> <p><u>a) L'aliment ne contient aucun sel de sodium ajouté (Exemples : chlorure de sodium, tripolyphosphate de sodium, etc.);</u></p> <p><u>(b) L'aliment ne contient aucun ingrédient dans lequel des sels de sodium sont ajoutés (Exemples : sauce Worcestershire, condiments, marinade, peppéroni, sauce soya, etc.); et</u></p> <p><u>(c) L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sels de sodium qui se substituent à du sel (sodium) ajouté (Exemples : algues, en fonction de leur usage).]</u></p>	<p>L'ICBA est favorable à l'option 1. L'élément nutritif qui est une préoccupation de santé publique est le « sodium » qui se trouve dans nombre d'ingrédients, dont le chlorure de sodium, notamment, mais pas exclusivement.</p> <p>L'ICBA suggère de supprimer « condiments » des exemples inclus en 7.2(b). Ce terme englobe des substances employées pour assaisonner un aliment ou y ajouter un complément; de telles substances peuvent ou non contenir du sel/sodium.</p> <p>L'ICBA souligne une erreur de numérotation dans le texte anglais : 7.2(d) devrait être 7.2(c). L'ICBA suggère la révision suivante de cette section :</p> <p><u>[7.2 Non-adjonction de sel</u></p> <p><u>Les allégations concernant la non-adjonction de sel à un aliment, y compris la mention « sans sel ajouté », peuvent être faites pourvu que les conditions suivantes soient réunies :</u></p>

	<p>a) <u>L'aliment ne contient aucun sel de sodium ajouté (Exemples : chlorure de sodium, tripolyphosphate de sodium, etc.);</u> (b) <u>L'aliment ne contient aucun ingrédient dans lequel des sels de sodium sont ajoutés (Exemples : sauce Worcestershire, condiments, marinade, peppéroni, sauce soya, etc.); et</u> (c) <u>L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sels de sodium qui se substituent à du sel (sodium) ajouté</u></p>
<u>Option 2 substitutive :</u>	
<p><u>7.2 Non-adjonction de sel</u></p> <p><u>Des allégations de non-adjonction de sel (chlorure de sodium) peuvent être faites pourvu que les conditions suivantes soient réunies :</u></p> <p><u>(a) L'aliment ne contient aucun chlorure de sodium ajouté;</u> <u>(b) L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant du chlorure de sodium ajouté; et</u> <u>(c) L'aliment répond aux conditions de l'allégation « faible en sodium » énoncée dans le Tableau des présentes directives.]</u></p>	<p>L'ICBA n'est pas favorable à l'Option 2, car le sodium est présent dans de multiples ingrédients, pas seulement forme de chlorure de sodium (sel).</p>
<u>[8.] Allégations relatives à la santé</u>	
<u>Allégations sans sel</u>	
<u>5. Allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs</u>	
<p>5.1 Dans le cas d'une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs prévue dans le Tableau des présentes directives ou d'une allégation synonyme, les conditions spécifiées dans le tableau à l'égard de cette allégation devraient s'appliquer.</p> <p><u>[5.2 Une allégation indiquant qu'un aliment est exempt de sel peut être faite, à la condition que l'aliment remplisse les conditions spécifiées pour la mention sans sel dans le Tableau des présentes Directives.]</u></p> <p>[5.3] Lorsqu'un aliment est naturellement à faible teneur ou exempt de l'élément nutritif qui fait l'objet de l'allégation, le terme décrivant la teneur de cet élément ne devrait pas précéder immédiatement le nom de l'aliment, mais être présenté sous la forme « aliment à faible teneur en (nom de l'élément nutritif) » ou « aliment exempt de (nom de l'élément nutritif) ».</p>	<p>L'ICBA est d'accord pour dire qu'il s'agit d'une allégation importante. Toutefois, c'est une allégation qui porte sur un ingrédient et qui s'apparente à une allégation implicite relative à la teneur en éléments nutritifs. L'ICBA suggère la modification suivante pour rendre l'énoncé en 5.2 conforme à la définition d'une « allégation de non-adjonction » proposée en 2.2 :</p> <p><u>[5.2 Une allégation indiquant qu'un aliment est exempt de sel, qui est une allégation implicite d'absence de sodium dans l'aliment, peut être faite, à la condition que l'aliment remplisse les conditions spécifiées pour la mention sans sel dans le Tableau des présentes Directives.]</u></p>

Allégations comparatives	
<p>[6.3 La comparaison <u>en ce qui concerne une valeur énergétique ou une teneur en éléments nutritifs réduite ou plus faible, y compris pour le sodium,</u> devrait reposer sur :</p> <p>a) <u>une différence relative d'au moins 25 pour cent de la valeur énergétique ou de la teneur en éléments nutritifs, sauf en ce qui concerne les micronutriments où une différence de 10 % de la VNR serait acceptable,</u> entre les aliments comparés; et</p> <p>b) <u>une différence minimale absolue dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs équivalente à la quantité définie comme « faible teneur » ou « source » dans le Tableau des présentes directives.</u></p>	<p>L'ICBA est d'accord avec ces amendements. Les crochets devraient être supprimés et le texte accepté.</p>
<p>6.4 <u>Outre les conditions établies dans la Section 6.3, la teneur en acides gras trans ne devrait pas augmenter dans les aliments au regard desquels une allégation comparative est faite pour une teneur en acides gras saturés réduite ou plus faible.</u></p>	<p>L'ICBA n'a pas de position sur les dispositions concernant les AGT.</p>
<p>6.5 L'usage du terme « allégé » <u>ou une allégation synonyme</u> devrait être assujéti aux <u>mêmes critères tels qu'énumérés à la Section 6.3 des présentes Directives pour le terme « réduit »</u> et inclure une indication des caractéristiques qui rendent l'aliment « allégé ».</p>	<p>L'ICBA est d'accord avec ces dispositions. Les crochets devraient être supprimés et le texte accepté.</p>
<p>6.6 La comparaison <u>en ce qui concerne une valeur énergétique ou une teneur en éléments nutritifs accrue ou supérieure</u> devrait reposer sur :</p> <p>a) <u>sur une différence relative d'au moins 25 pour cent de la valeur énergétique ou de la teneur en éléments nutritifs, sauf en ce qui concerne les micronutriments où une différence de 10 pour cent de la VNR serait acceptable entre les aliments comparés; et</u></p> <p>b) <u>abstraction faite des micronutriments, une différence minimale absolue dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs équivalente à la quantité définie comme « source » dans le Tableau des présentes directives.]</u></p>	<p>L'ICBA est d'accord avec ces dispositions. Les crochets devraient être supprimés et le texte accepté.</p>

Acides gras trans			L'ICBA n'a pas de position sur les dispositions concernant les AGT.
Composant	Allégation	Conditions (moins de :)	
<u>Acides gras trans</u>	<u>Exempt</u>	<u>X g par 100 g (solides)</u> <u>X g par 100 ml (liquides) et/ou</u> <u>X g par ration</u> <u>et,</u> <u>l'aliment doit remplir les conditions établies pour l'allégation « à faible teneur » en graisses saturées énoncées dans ce Tableau.</u>	

FIL

La Fédération Internationale de Laiterie (FIL) remercie de l'occasion qui lui est donnée de formuler des observations au sujet du document CX/FL 12/40/4 (CAC/GL 23-1997) : Conditions additionnelles pour les allégations du contenu et les allégations comparatives. La FIL désire faire les commentaires suivants :

2 Définitions

2.1.2 Allégations comparatives

2.2 **Allégation de non-adjonction** s'entend de toute mention qui affirme qu'un ingrédient n'a pas été ajouté à un aliment, soit directement soit indirectement, et ce faisant laisse entendre qu'un élément nutritif n'a pas été ajouté à cet aliment. L'ingrédient est un ingrédient dont la présence ou adjonction est autorisée dans l'aliment et que le consommateur s'attend normalement à y trouver.

La FIL appuie l'idée d'une définition des allégations nutritionnelles de non-adjonction. Nous aimerions suggérer les modifications ci-dessous à la définition proposée afin de créer un lien entre les deux phrases.

Notre proposition : [**Allégation de non-adjonction** s'entend de toute mention qui affirme qu'un ingrédient n'a pas été ajouté à un aliment, soit directement soit indirectement, en laissant **donc** entendre qu'un élément nutritif spécifique n'a pas été ajouté à cet aliment. ~~Le~~ **Ledit ingrédient est celui dont la présence ou adjonction est autorisée dans l'aliment et que le consommateur s'attend normalement à y trouver et dont l'adjonction est autorisée dans l'aliment en question.**

7 Allégations de non-adjonction de sucres et de sel

~~Les allégations de non-adjonction de sucres et(ou) de sel peuvent être faites pourvu qu'il s'agisse d'une substance que le consommateur s'attend à trouver normalement dans l'aliment.~~

La définition en 2.2 apporte de la clarté, en rendant le texte ajouté (7 Allégations de non-adjonction de sucres et de sel) superflète.

7.2 Non-adjonction de sel

La FIL appuie l'option 2 substitutive.

Dans le cas où on ne parvenait pas à s'entendre sur cette option 2, la FIL pourrait appuyer l'option 1, à la condition que le terme « sels de sodium » soit remplacé par « sel (chlorure de sodium) », conformément à la proposition du Gté dans l'option 2 substitutive.

De fait, les « sels de sodium » comprennent des additifs alimentaires, tels que :

- Alginate de sodium (SIN 401 - texturant)
- Vitamines : ascorbate de sodium (INS 301), 5'-phosphate sodique de riboflavine (sodium) (SIN 101ii) (vitamine B2)
- Minéraux: diphosphate ferrique de sodium, iodure de sodium, iodate de sodium, fluorure de sodium, molybdate de sodium
- Sels tels que citrate trisodique (SIN 331iii) ou phosphate monosodique (INS 339i)
- Hydroxyde de sodium (SIN 524 – régulateur d'acidité).

L'emploi de ce type d'additifs ne devrait pas empêcher l'utilisation des allégations.

7.3 — Conditions additionnelles

~~Des conditions additionnelles et (ou) des déclarations de non-responsabilité peuvent accompagner ces allégations pour aider les consommateurs des pays respectifs à en comprendre la teneur. Les déclarations de non-responsabilité doivent apparaître à proximité de l'allégation, sur la même face et avec la même visibilité. Elles peuvent être établies en fonction d'éléments probants attestant de l'usage et de la compréhension du consommateur.~~

La FIL n'appuie pas l'inclusion de conditions additionnelles, car cela n'est pas conforme à l'harmonisation internationale des normes. D'autres moyens de sensibilisation du consommateur doivent être mis en œuvre pour veiller à ce que l'information figurant sur l'étiquette soit utilisée à bon escient et comprise par le consommateur.

Si les conditions additionnelles étaient maintenues, la FIL appuie fortement l'inclusion d'une référence à la « recherche en sciences sociales » et insiste sur la nécessité d'inclure des exemples, comme l'indique le rapport du Gté (CX/FL 12/40/4, par. 12) : « Toutefois, comme il était toujours souhaité d'inclure des exemples pour améliorer la clarté et faciliter la compréhension et l'interprétation des conditions, nous avons ajouté des exemples... Signalons que celle-ci est la démarche adoptée dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé. »

5 Allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs

~~5.1 — Une allégation indiquant qu'un aliment est exempt de sel peut être faite, à la condition que l'aliment remplisse les conditions spécifiées pour la mention exempt de sodium dans le Tableau des présentes Directives.~~

Au sujet des conditions proposées en vue d'une allégation « exempt de sel », la FIL n'appuie pas la sous-section 5.1, dans laquelle il est déclaré qu'une allégation indiquant qu'un aliment est exempt de sel peut être faite, à la condition que l'aliment remplisse les conditions spécifiées pour la mention exempt de sodium dans le Tableau des présentes Directives. Des aliments sains peuvent contenir de petites quantités de sodium d'origine naturelle, sans contenir du sel ajouté. Par conséquent, la FIL n'appuie pas l'emploi de conditions « exemptes de sodium » dans le cas d'une allégation « exempt de sel » et est d'avis qu'une allégation « exempt de sel » devrait faire référence uniquement au sel (chlorure de sodium) ajouté.

Texte proposé concernant les allégations comparatives

6.3 *La comparaison en ce qui concerne une valeur énergétique ou une teneur en éléments nutritifs réduite ou plus faible, y compris pour le sodium devrait reposer sur :*

a) *une différence relative d'au moins 25 pour cent de la valeur énergétique ou de la teneur en éléments nutritifs, sauf en ce qui concerne les micronutriments où une différence de 10 pour cent de la VNR serait acceptable, entre les aliments comparés; et*

b) *une différence minimale absolue dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs équivalente à la quantité définie comme « faible teneur » ou « source » dans le Tableau des présentes directives.*

Le texte proposé pour 6.3 devrait être mise en correspondance avec la section 6.6 et conserver « *sauf en ce qui concerne les micronutriments où une différence de 10 pour cent de la VNR serait acceptable, entre les aliments comparés* », dans le cas où les pays peuvent souhaiter de faire fond sur une allégation faisant référence à la quantité réduite d'un micronutriment. Le sodium étant un micronutriment, cela appuierait la reconnaissance des initiatives de reformulation pour réduire l'ajout de sodium aux aliments.

La FIL aimerait souligner que la reformulation de certains aliments demande beaucoup plus de temps que d'autres et que la réduction doit être généralement programmée par étapes pour permettre aux palais des consommateurs de s'adapter progressivement. En outre, on ne peut aller plus loin que ne le permet la technologie pour permettre les réductions de sel dans certains aliments comme le fromage, car le salage fait partie intégrante du procédé de fabrication et est une mesure clé pour contrôler les organismes pathogènes. De ce fait, cibler une réduction de 25 *pour cent* pour autoriser une allégation peut constituer une mesure incitative très faible, sinon nulle, pour amener les fabricants de fromage à réduire la teneur totale en sel dans leurs produits. Autoriser des allégations pour des pourcentages inférieurs peut cependant s'avérer une mesure incitative, à la condition que ces réductions soient significatives sur le plan nutritionnel.

6.4 *Outre les conditions établies dans la Section 6.3, la teneur en acides gras trans ne devrait pas augmenter dans les aliments au regard desquels une allégation comparative est faite pour une teneur en acides gras saturés réduite ou plus faible.*

À la différence d'autres produits, le lait et les produits du lait ne peuvent améliorer le profil des acides gras que d'une façon limitée, mais ils sont reconnus comme un composant important d'un régime alimentaire sain.

L'industrie laitière mondiale œuvre actuellement à l'amélioration du profil des acides gras du lait, en particulier à travers l'alimentation animale. De tels projets visent à réduire par des voies naturelles les acides gras saturés. Des études scientifiques ont montré qu'une réduction des acides gras saturés dans le lait conduit à une concentration accrue d'acides gras insaturés et par conséquent d'acides gras trans présents naturellement dans le lait des ruminants (même s'il s'agit d'une augmentation très petite).

Ces initiatives sont vaines si l'industrie ne peut convaincre les consommateurs de leur bien-fondé. D'après la FIL, il conviendrait de supprimer la Section 6.4. Dans le cas contraire, il y aurait lieu d'introduire dans le texte une distinction entre acides gras trans provenant des ruminants et acides gras de source industrielle.

Au regard des sections 6.3 et 6.6, la FIL conteste l'emploi des qualificatifs « inférieur » et « supérieur ». Ces termes sont utilisés pour comparer des aliments similaires ou substitutifs (par ex., bananes et pommes ou bien poulet et tofu). La FIL considère qu'un aliment spécifique ne peut être remplacé par un autre. Autoriser ce type d'allégation pourrait conduire à modifier le régime dans sa globalité, sans aucune évaluation des conséquences.

En outre, cela serait contraire aux objectifs de la Stratégie mondiale de l'OMS, laquelle vise à encourager la reformulation du ou des produits.

Texte proposé pour les allégations relatives aux acides gras trans

Les directives proposées au sujet des allégations relatives aux acides gras trans ne sont pas appuyées par l'industrie laitière. Il est vivement recommandé que tout examen des allégations relatives aux acides gras trans soit réexaminé dans le contexte de la réduction des *acides gras trans provenant des huiles et des graisses hydrogénées*. **Toutefois, toutes les conditions établies au sujet des allégations exempt d'acides gras trans devraient admettre que la présence de quantités insignifiantes sur le plan physiologique est acceptable.**

Le document de travail de la *Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé* de l'OMS fait référence aux huiles et aux graisses hydrogénées lorsqu'elle examine l'apport de gras trans dans le contexte de la santé cardiovasculaire. Par conséquent, les ingrédients qui suscitent de l'inquiétude sont « les gras trans contenant des huiles hydrogénées » (*Afin de favoriser la santé cardiovasculaire, les régimes devraient contenir des concentrations très faibles d'acides gras trans (huiles et graisses hydrogénées)*)¹. Le même document de travail reconnaît également que tous les gras trans n'exposent pas au même risque cardiovasculaire, tout comme le reconnaît le rapport de 2008 de la Consultation d'experts FAO/OMS sur les graisses et acides gras en nutrition humaine (en anglais seulement)², d'où l'accent mis sur la réduction des gras trans provenant des huiles et des graisses hydrogénées dans le régime. On dispose également de preuves scientifiques appréciables à l'appui du constat que la teneur en matières grasses d'un aliment ne peut être considérée isolément, mais plutôt que les effets de l'aliment dans sa totalité sont plus importants dans la détermination du risque cardiovasculaire³.

Les AGT de source industrielle (AGTi) et les AGT provenant des ruminants (AGTr) diffèrent notablement par leur distribution d'isomères, la stéréochimie, la propriété physique ainsi que leur prévalence dans les sources d'alimentation et les contributions individuelles à l'apport alimentaire⁴. Les preuves épidémiologiques cumulatives ont suggéré un résultat positif associé à l'apport de GTAi et une incidence sur les coronaropathies et des facteurs de risque de maladies cardiovasculaires majeurs⁵. Au contraire, **aucun effet néfaste pour la santé n'a été observé aux niveaux de consommation d'AGTr habituels**⁶, ce qui conforte fortement la notion que le gras trans provenant naturellement des ruminants a un potentiel bioactif différent par comparaison avec le gras trans de source industrielle.

Les produits laitiers ayant une teneur élevée en AGTr peuvent avoir des bienfaits potentiels pour la santé.

Trans-11 18:1 (acide vaccénique, AV) et cis-9, trans-11 18:2 (acide linoléique conjugué, ALC) sont deux des principaux acides gras trans provenant des ruminants. Les bienfaits pour la santé de l'ALC des ruminants, l'acide ruménique ont été reconnus par l'OMS et la FAO et les produits laitiers sont considérés comme la source alimentaire majeure d'ALC⁷. Des preuves émergentes suggèrent que l'AV peut produire des bienfaits hypolipidémiques à hauteur d'une valeur énergétique de 1 à 2 pour cent (Wang Y, 2012), ce qui implique que les produits laitiers entiers à teneur élevée tant en AV qu'en acide ruménique peuvent avoir des bienfaits potentiels pour la santé. Toutefois, cette quantité n'est pas conforme à l'apport en AGT maximal recommandé à l'heure actuelle (<1 % E).

¹ Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Rapport de la consultation d'experts OMS/FAO. Série de rapports techniques de l'OMS, no 916 (TRS 916).

² http://www.who.int/nutrition/topics/FFA_human_nutrition/en/index.html

³ Astrup A et al., (2011) (Les auteurs comprennent Walter Willett et les Australiens Paul Nestel et Andy Sinclair). The role of reducing intakes of saturated fat in the prevention of cardiovascular disease: where does the evidence stand in 2010? *American Journal of Clinical Nutrition* (publié en ligne en janvier 2011); Elwood PC et al., (2010) The consumption of milk and dairy foods and the incidence of vascular disease and diabetes: an overview of the evidence. *Lipids* 45, 925-39; Gibson RA et al., (2009) The effects of dairy foods on CHD: a systematic review of prospective cohort studies. *British Journal of Nutrition* 102, 1267-1275; Lorenzen J K & Astrup A (2011) Dairy calcium intake modifies responsiveness of fat metabolism and blood lipids to a high-fat diet. *British Journal of Nutrition* (published on line February 2011); Ramsden CE et al., (2010) n-6 fatty acid-specific and mixed polyunsaturate dietary interventions have different effects on CHD risk: a meta-analysis of randomised controlled trials. *British Journal of Nutrition* 104, 1586-1600. Voir également le commentaire d'accompagnement de Philip Calder (1575-6); Soedamah-Muthu SS et al., (2011) Milk and dairy consumption and incidence of cardiovascular diseases and all-cause mortality: dose-response meta-analysis of prospective cohort studies. *American Journal of Clinical Nutrition* 93, 158-71.

⁴ Gebauer SK, C. J. (2011). Effects of Ruminant trans Fatty Acids on Cardiovascular Disease and Cancer: A Comprehensive Review of Epidemiological, Clinical, and Mechanistic Studies. *Adv Nutr*, 2(4):332-54.

⁵ Mozaffarian D, A. A. (2009). Health effects of trans-fatty acids: experimental and observational evidence. *Eur J Clin Nutr.*, 63 Suppl 2:S5-21. Mozaffarian D, A. A. (2009). Health effects of trans-fatty acids: experimental and observational evidence. *Eur J Clin Nutr.*, 63 Suppl 2:S5-21.

⁶ German JB, G. R. (2009). A reappraisal of the impact of dairy foods and milk fat on cardiovascular disease risk. *Eur J Nutr.*, 48(4):191-203; Wang Y, J.-S. M. (2012). The role of ruminant trans fat as a potential nutraceutical in the prevention of cardiovascular disease. *Food Research International*, 46:9; Lamarche B. (2008). Review of the effect of dairy products on non-lipid risk factors for cardiovascular disease. *J Am Coll Nutr*, 27(6):741S-6S; van Meijl LE, V. R. (2008). Dairy product consumption and the metabolic syndrome. *Nutr Res Rev.*, 21(2):148-57.

⁷ Fats and fatty acids in human nutrition. Actes de la consultation d'experts FAO/OMS. 10 au 14 novembre 2008. Genève (Suisse). (2009). *Ann Nutr Metab.*, 55(1-3):5-300.

De même, l'association signalée récemment de l'acide trans palmitoléique (un gras trans spécifique présent dans les matières grasses lactiques) à un risque diminué de diabète de type 2⁸ mérite d'être examinée de plus près et montre que le conseil de limiter l'apport de gras trans indépendamment du type et de la source doit être envisagé avec prudence.

Si cette condition était maintenue par le GtE et en fonction des éléments qui précèdent, la FIL propose les modifications suivantes :

Composant	Allégation	Conditions (pas plus de :)
Acides gras trans <u>produits industriellement</u>	Exempt	X g par 100 g (solides) X g par 100 ml (liquides) et/ou X g par ration et, l'aliment doit remplir les conditions établies pour l'allégation « à faible teneur » en graisses saturées énoncées dans ce Tableau.

IFT

L'Institute of Food Technologists (IFT) a pour raison d'être le progrès des sciences de l'alimentation. Notre vision à long terme a à cœur d'assurer un approvisionnement alimentaire sûr et abondant pour des populations plus saines partout dans le monde. Fondé en 1939, l'IFT est une société scientifique à but non lucratif dont les membres travaillent dans les domaines des sciences de l'alimentation, de la technologie alimentaire et des professions connexes dans l'industrie, les universités et le gouvernement. En tant qu'organisation internationale non gouvernementale jouissant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius, l'IFT est reconnaissant de pouvoir participer activement aux processus du Codex, qui est un important moyen de parvenir à nos fins.

L'IFT félicite le Canada pour le leadership témoigné et le travail préalable qu'a nécessité l'avant-projet de révision *des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*. L'IFT remercie de l'occasion qui lui est donnée de formuler des commentaires sur les propositions ébauchées.

Définitions :

2.1.2. Allégation de non-adjonction

L'IFT appuie l'introduction d'allégations de non-adjonction pour les ingrédients; toutefois, l'IFT ne souscrit pas à l'opinion qu'une allégation de non-adjonction d'un ingrédient implique dans tous les cas qu'un élément nutritif spécifique n'a pas été ajouté à l'aliment. L'IFT suggère donc de modifier la définition proposée et de supprimer la phrase « ... et ce faisant laisse entendre qu'un élément nutritif n'a pas été ajouté à cet aliment », de telle sorte que la définition se lit comme suit :

2.2 Allégation de non-adjonction s'entend de toute mention qui affirme qu'un ingrédient n'a pas été ajouté à un aliment, soit directement soit indirectement. L'ingrédient est un ingrédient dont la présence ou adjonction est autorisée dans l'aliment et que le consommateur s'attend normalement à y trouver.

⁸ Mozaffarian D, C. H. (2010). Trans-palmitoleic acid, metabolic risk factors, and new-onset diabetes in U.S. adults: a cohort study. *Ann Intern Med.*, 21;153(12):790-9.

Allégation de non-adjonction de sel

L'IFT privilégie l'option 2 substitutive pour la Section 7.2 Non-adjonction de sel. L'IFT croit que l'option 1 n'est pas une allégation de non-adjonction de sel (un ingrédient), mais une allégation de non-adjonction de sodium (un élément nutritif). L'option 2 est une allégation de non-adjonction de sel (chlorure de sodium).

L'IFT n'appuie pas la condition énoncée dans 7.2(c), option 2, voulant que l'aliment doit remplir la condition de l'allégation « faible en sodium ». Un aliment sans chlorure de sodium ajouté peut contenir du sodium d'origine naturelle, indispensable dans le procédé de fabrication ou provenant de l'ajout d'additifs alimentaires nécessaires à la formulation de l'aliment. Une déclaration descriptive de la teneur en sodium peut être plus appropriée.

L'allégation de non-adjonction de sel a pour objet d'informer le consommateur que l'aliment ne contient pas de sel ajouté; par conséquent, l'aliment contiendrait moins de sel, et donc moins de sodium qu'un aliment correspondant contenant du sel ajouté. Cela aiderait les consommateurs à s'efforcer de suivre la recommandation de la Stratégie mondiale de l'OMS de limiter la consommation de sel (sodium).