

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

Point 4(a) de l'ordre du jour

CX/FL 12/40/4

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 23-1997) : Conditions additionnelles pour les allégations du contenu et les allégations comparatives

À l'étape 3 de la procédure

Les gouvernements et les organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent offrir des commentaires sur la proposition en Annexe 3 sont invités à les présenter **au plus tard le 23 avril 2012** au :

Point de contact du Codex pour le Canada, Direction des aliments, Santé Canada, 251, Sir Frederick Banting Driveway, Ottawa, ON K1A 0K9, Canada, Télécopieur : +1.613.941.3537, Adresse électronique : codex_canada@hg-sc.gc.ca

Avec copie au :

Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie, Télécopieur : +39.06.5705.4593; Adresse électronique : codex@fao.org

INTRODUCTION

À sa trente-neuvième session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) est convenu de mettre sur pied un groupe de travail électronique (Gt^e) dirigé par le Canada, ouvert à tous les membres et observateurs et ne travaillant qu'en anglais, et de lui confier les tâches suivantes :

- Élaborer un projet de texte à ajouter aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* concernant les allégations de non-adjonction relatives aux sucres et au sel conformément aux principes convenus à la trente-neuvième session du comité et d'examiner l'emplacement du texte.
- Proposer un amendement au texte de la section 6.3 afin de préciser que le sodium serait visé par les allégations exigeant pour être faites une modification de 25 pour cent.
- Réviser les paragraphes 6.3 et 6.4 des actuelles *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* et d'examiner la possibilité d'ajouter un paragraphe additionnel afin d'énoncer dans des paragraphes distincts les conditions applicables à chacun des trois types d'allégations comparatives, notamment:
 - les allégations relatives à la réduction de la valeur énergétique ou de la teneur en éléments nutritifs (par exemple, « réduit »/« à faible teneur en »),
 - les allégations « allégé »; et

- les allégations applicables à la présence d'un élément nutritif en plus grande quantité (par exemple « plus de »)
- Élaborer des allégations et des conditions applicables aux acides gras trans, en vue de leur inclusion dans le corps des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*.

Vingt-cinq pays ainsi que l'UE et treize OING ont demandé à participer au Gté. La liste de tous les membres du Gté est donnée en Annexe 1. En réponse au premier document de discussion transmis le 14 novembre 2011, des commentaires ont été reçus de dix-neuf participants dont douze gouvernements membres, l'UE et six OING. Le second document de discussion a été transmis le 13 février 2012 et des commentaires ont été reçus de dix-neuf participants dont onze gouvernements membres, l'UE et huit OING. Les réponses à ces deux documents ont été étudiées et incorporées au document final. Les conclusions du Gté concernant les avant-projets d'amendements aux *Directives* seront transmises pour commentaires et examen par le comité à sa quarantième session en mai 2012 à Ottawa, Canada.

CALENDRIER ET ACTIVITÉS PRINCIPALES

Dates	Activité principale	Durée
14 novembre 2011 – 22 décembre 2011	Transmission du document avec le texte proposé et les antécédents pour commentaires par les membres du Gté	Cinq semaines
3 janvier 2012 – 13 février 2012	Révision du document par le Canada fondé sur l'apport des membres du Gté	Cinq semaines
13 février 2012 – 16 mars 2012	Distribution du document avec le texte proposé pour que le Gté l'examine et y contribue	Quatre semaines
19 mars 2012 – 30 mars 2012	Dernière révision du document par le Canada à partir des contributions reçues	Deux semaines
5 avril 2012	Transmission du document au Gté et au Secrétariat du Codex	

GÉNÉRALITÉS

1. En mai 2004, la Cinquante-Septième Assemblée mondiale de la Santé (WHA), a donné son aval à la *stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé* de l'OMS (Stratégie mondiale). Le but de cette stratégie est de promouvoir et de protéger la santé en aidant à créer des conditions propices à l'application de mesures durables aux niveaux individuel, communautaire, national et mondial qui, ensemble, réduiront la morbidité et la mortalité liées à une mauvaise alimentation et à la sédentarité. La Stratégie cible deux grands facteurs de maladies non transmissibles, en l'occurrence l'alimentation et l'activité physique.

2. La Stratégie comporte les recommandations suivantes concernant 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, de légumes, 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.*

3. Au paragraphe 59 de la Stratégie mondiale, il est dit : *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.*

4. À la trente-cinquième session du CCFL, l'OMS a présenté un Projet de plan d'action pour la mise en œuvre de la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé (CL 2006/44-CAC) qui se fondait sur les recommandations de la Stratégie mondiale, sur les réponses reçues des membres du Codex dans le cadre du forum électronique FAO/OMS et les commentaires des délégués à la trente-quatrième session du Comité concernant les questions d'étiquetage. Les recommandations s'appliquant à l'étiquetage visaient à offrir aux consommateurs une meilleure information au sujet des avantages et la composition des aliments.

5. À sa trente-sixième session, le Comité est convenu de mettre sur pied un groupe de travail électronique dirigé par la Norvège qui avait pour tâche, en partie, d'identifier les paragraphes des textes Codex en vigueur sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui peuvent servir à traiter des ingrédients alimentaires mentionnés dans la Stratégie mondiale. Des documents de discussion évolutifs ont été préparés par les groupes de travail électroniques au cours de l'intersession en prévision de la trente-huitième session.

6. À la trente-huitième session, a été préparé et présenté un document de projet (Annexe V, ALINORM 10/33/22) qui décrivait le travail planifié sur l'établissement d'allégations concernant les sucres, le sel/sodium et les acides gras *trans* et indiquait l'intention de l'amener à l'étape 5 d'ici 2012 et de le faire adopter par la Commission en 2014 (voir Annexe 2 de ce document). Le travail a commencé au cours d'un Gté et d'un groupe de travail physique qui s'est réuni juste avant la trente-neuvième session et visait à préparer un document de discussion à présenter à cette même session. Ce travail exige que nous collaborions avec nos collègues du Comité Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU). Il est entendu que tout travail devra être renvoyé au CCNFSDU pour examen et délibérations à mesure que le CCFL franchira les diverses étapes du processus.

COMMENTAIRES ET RECOMMANDATIONS PRINCIPAUX

7. Tout le texte à l'étude est indiqué entre crochets. La révision proposée de textes élaborée pendant les délibérations du Gté est soulignée et le texte supprimé est barré. L'Annexe 3 de ce document présente un résumé du texte à l'étude.

Allégations de non-adjonction de sucres et de sel

8. La Stratégie mondiale recommande que les populations limitent leur consommation de sucres libres et de sel (sodium) de quelque source que ce soit. Bien que les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997) offrent déjà des orientations sur les allégations concernant les sucres et le sodium, le travail a évolué vers la détermination d'allégations de non-adjonction de ces deux ingrédients – sucres et sel – et des conditions s'y rattachant. La mention des ingrédients sucre et sel peut être considérée comme laissant entendre que l'aliment possède un profil nutritionnel particulier en raison de l'absence de l'ingrédient source des éléments nutritifs sucres et sel, respectivement. Ces allégations de non-adjonction de sucres et de sel à un aliment peuvent aussi aider les consommateurs à se choisir une alimentation saine à condition qu'elles soient véridiques et non trompeuses.

9. Il a été proposé (CX/FL 11/39/6) d'établir une nouvelle section distincte dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* qui traitera de la non-adjonction de

sucres et de sel (sodium). Les réponses au sujet du placement de la nouvelle section étaient partagées, soit en faire une nouvelle Section 7 suivant la Section 6 sur les allégations comparatives et précédant l'actuelle Section 7 sur les allégations relatives à la santé, soit en faire une nouvelle Section 6, à la suite immédiate de la Section 5 sur les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs. En l'absence d'une préférence claire chez les membres du Gté, nous recommandons que la nouvelle section sur les allégations de non-adjonction devienne la nouvelle Section 7 car cela permettrait de garder ensemble dans les *Directives* les sections traitant de deux types d'allégations nutritionnelles (explicites), soit allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs (Section 5) et allégations comparatives (Section 6). Les conditions applicables aux allégations de non-adjonction, qui s'apparentent davantage à des allégations nutritionnelles implicites, viendraient ensuite en tant que nouvelle Section 7.

10. Au cours des délibérations du Gté, il a été proposé d'envisager l'idée d'établir une définition des « allégations de non-adjonction » qui pourrait être ajoutée à la Section 2 pour respecter la structure actuelle des *Directives*. Une majorité des membres participant au Gté étaient favorables à l'idée. Bien que les allégations de non-adjonction portent sur la non-adjonction d'ingrédients, elles laissent entendre qu'un certain élément nutritif n'a pas été ajouté à l'aliment faisant l'objet de l'allégation. Étant donné la recommandation de placer la section sur les allégations de non-adjonction de sucres et de sel (sodium) dans une nouvelle Section 7 des *Directives* après les sections sur les allégations nutritionnelles (Section 4), les allégations sur la teneur en éléments nutritifs (Section 5) et les allégations comparatives (Section 6), une nouvelle définition, celle des allégations de non-adjonction, devrait constituer une nouvelle Section 2.2 des *Directives* qui viendrait juste après les définitions d'*allégation nutritionnelle* (2.1), d'*allégation relative à la teneur en éléments nutritifs* (2.1.1) et d'*allégation comparative des éléments nutritifs* (2.1.2).

11. Quant au libellé de la définition, nous avons pris en compte les commentaires reçus des membres du Gté de même que les conditions énoncées en 5.1(vi) des *Directives générales concernant les allégations* qui portent également sur les allégations de non-adjonction. Bien que nous ayons employé une formulation parallèle à certaines conditions énoncées en 5.1(vi) des directives générales, nous n'estimons pas indiqué d'incorporer la notion exprimée en 5.1(vi)(c) à la définition des « allégations de non-adjonction ». Cette notion semble être en contradiction avec le sens des allégations de non-adjonction pour les ingrédients sucres et sel en laissant entendre que les sucres et le sel pourraient être remplacés par d'autres ingrédients qui donneraient à l'aliment des caractéristiques équivalentes (soit, autres sources de sucres et de sodium) à la condition qu'une clause de non-responsabilité soit présente. À partir des commentaires reçus et en conformité aussi étroite que possible avec la Section 5.1(vi) des *Directives générales concernant les allégations*, la définition proposée suivante est soumise à l'étude du Comité :

2. Définitions

2.1.2 Allégations comparatives des éléments nutritifs...

[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.]

[2.3] Allégation relative à la santé...

12. À sa trente-neuvième session, le Comité est convenu que les propositions concernant les allégations de non-adjonction de sucres et les allégations de non-adjonction de sel devraient se fonder sur les principes convenus à cette session. Comme ces principes vont plutôt de soi, le Gté s'en est servi comme point de départ pour le texte proposé comme nouvelle Section 7 des *Directives*. Quelques membres ont suggéré d'inclure des exemples dans le texte des *Directives* pour faciliter l'interprétation par les autorités nationales de chacune des conditions rattachées à l'allégation. Pour donner suite à cette suggestion, il a été proposé d'élaborer des orientations additionnelles sur les allégations relatives à la nutrition et à la santé à soumettre à l'étude du Gté. Les membres du Gté ont été priés de considérer s'il serait mieux d'offrir ces orientations additionnelles sous forme d'annexe aux *Directives* ou sous une autre forme comme des tableaux

d'information additionnelle ou des exemples dans les *Directives* mêmes. Dans l'ensemble, les membres n'étaient pas favorables à l'établissement d'orientations distinctes présentées en annexe. 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 dans l'avant-projet de texte des Sections 7.1, 7.2 et 7.3 (voir paragraphe 21). Signalons que c'est la démarche qui a été utilisée dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*. Par exemple, plusieurs définitions de la Section 2 des *Directives* comprennent des exemples qui aident à illustrer les types d'allégations que visent les définitions respectives.

13. Un membre du Gté a proposé l'ajout d'allégations de non-adjonction pour les acides gras saturés et *trans*. L'examen de telles allégations ne fait actuellement pas partie des attributions du Gté telles qu'elles sont énoncées et ce sujet devra être proposé comme nouveau travail.

Allégations de non-adjonction de sucres

14. À sa trente-neuvième session, le Comité est convenu que les principes suivants devraient servir à l'élaboration des allégations de non-adjonction de sucres :

- 1) Aucun sucre de quelque type que ce soit n'a été ajouté à l'aliment. (Exemples de sucres comprennent : saccharose, glucose, miel, mélasse, sirop de maïs, etc.);
- 2) L'aliment ne contient aucun ingrédient qui a du sucre comme ingrédient. (Exemples de tels ingrédients comprennent : confitures, gelées, chocolat sucré, morceaux de fruit sucrés, etc.);
- 3) L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sucres qui se substituent fonctionnellement aux sucres ajoutés. (Exemples de tels ingrédients comprennent : jus de fruit concentré non-reconstitué, pâte de fruits sèche, etc. Ces exemples sont ceux de cas où la teneur en sucre de l'ingrédient a été concentrée et où l'ingrédient sous cette forme remplace fonctionnellement les sucres – édulcoration, épaissement, brunissement, texturation, etc...);
- 4) La teneur en sucre de l'aliment même n'a pas été augmentée au-delà de la quantité présente dans les ingrédients par quelque autre moyen. (Un exemple serait l'utilisation d'enzymes pour hydrolyser les amidons afin de libérer les sucres);
- 5) L'aliment auquel il s'apparente et auquel il se substitue contient normalement des sucres ajoutés. (Exemples comprennent certains types de jus de fruit, boissons aux fruits et pâtisseries, etc.);
- 6) Des conditions et(ou) des déclarations de non-responsabilité additionnelles peuvent accompagner ces allégations pour aider les consommateurs des pays respectifs à les comprendre. Les déclarations de non-responsabilité doivent apparaître à proximité de l'allégation, sur la même face et avec la même visibilité.

15. Le Gté s'est servi des principes précédents comme point de départ au projet de texte à inclure dans les *Directives*. En général, le texte proposé suit de près les principes acceptés. La manière dont le texte proposé serait présenté dans les *Directives* a été plus amplement discutée.

16. Les quatre premières conditions ont été retenues comme celles s'appliquant spécifiquement à la non-adjonction de sucres. Quant au troisième principe, soit « L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sucres qui se substituent fonctionnellement aux sucres ajoutés. », il a été observé que le rôle fonctionnel des sucres est une notion qui sera peut-être difficilement traduite en dispositions juridiques et qu'il sera peut-être aussi difficile de distinguer les fins pour lesquelles un ingrédient donné a été inclus dans une recette. Reconnaissant les préoccupations que soulève la définition des rôles « fonctionnels » des sucres et le fait que la fonctionnalité de l'ingrédient serait implicite lors d'une substitution, il a été proposé de supprimer le mot « fonctionnellement » dans la condition proposée, de la manière suivante :

[L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sucres qui se substituent fonctionnellement aux sucres ajoutés.] (Section 7.1(c) proposée comme au paragraphe 21)

17. En général, les répondants ne sont pas opposés à la suppression de ce mot, mais plusieurs ont suggéré d'ajouter « pour leurs propriétés édulcorantes » après « aux sucres ajoutés ». Cette suggestion risque de créer une faille puisqu'il pourrait être soutenu que l'ingrédient n'est pas présent dans l'aliment pour ses caractéristiques édulcorantes, mais pour d'autres rôles fonctionnels des sucres. Le rôle des sucres dans les aliments ne se limite pas à l'édulcoration; il comprend également l'épaississement, la texturation et le brunissement (réactions de Maillard), etc. Par conséquent, il est recommandé de ne pas restreindre l'énoncé aux fonctions édulcorantes des sucres.

18. Plusieurs membres ont aussi exprimé des préoccupations concernant le texte proposé en conformité avec le cinquième principe, soit : « L'aliment auquel il s'apparente et auquel il se substitue contient normalement des sucres ajoutés », qui, selon eux, prêterait à confusion et sera peut-être difficile à interpréter. Un membre du Gté a indiqué que ce principe figure déjà dans les *Directives générales concernant les allégations* (Section 5.1(v) et (vi)(b)). Un membre du Gté a signalé que le principe figure déjà dans les *Directives générales concernant les allégations* (Sections 5.1(v) et (vi)(b)). À titre de rappel, le principe a été proposé pour garantir que les allégations de non-adjonction ne tromperaient pas les consommateurs et non pour être appliquées à des aliments qui ne contiennent naturellement pas de sucres ajoutés (soit, fruit entier ou lorsque les normes d'appellation n'autorisent pas l'adjonction de sucres à un aliment). Tout en convenant qu'il y a répétition de la notion énoncée dans les *Directives générales concernant les allégations*, nous avons estimé qu'il serait tout de même avantageux de la reprendre particulièrement dans ces *Directives*. Toutefois, pour répondre aux préoccupations exprimées concernant la facilité d'interprétation et observant que c'est une condition qui s'applique également aux allégations de non-adjonction de sel, nous proposons le texte introductif suivant à placer au début de la nouvelle Section 7 proposée, soit juste avant les nouveaux 7.1 (Non-adjonction de sucres) et 7.2 (Non-adjonction de sel), en guise d'éclaircissement additionnel :

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 normalement à trouver dans l'aliment.]

19. Il a été généralement admis qu'en utilisant « *Les allégations* » au lieu de « *Une allégation* de non-adjonction... » dans le texte précédent, les allégations ayant le même sens que « sans sucres ajoutés » ou « sans sel ajouté » (soit, allégations synonymes) seraient visées. Pour la même raison, les mots « *Les allégations ...* » au lieu de « *Une allégation...* » ont aussi été utilisés dans des sections portant sur les allégations de non-adjonction de sucres et de non-adjonction de sel (proposition de nouvelles Sections 7.1 et 7.2 respectivement – voir paragraphe 21).

20. Il a été décidé que comme le sixième principe concernant la non-adjonction de sucres et le cinquième concernant la non-adjonction de sel, qui se rapportent tous les deux à des conditions additionnelles ou à l'usage de déclarations de non-responsabilité, sont essentiellement identiques, il vaudrait mieux les combiner pour en faire une seule condition numérotée 7.3. Il a été généralement admis par les membres du Gté qu'il devra être prouvé que les consommateurs se servent des déclarations de non-responsabilité et les comprennent afin qu'elles soient utilisées, mais les opinions étaient partagées quant à l'inclusion de cette considération dans le texte des *Directives*. Pour l'instant, le texte de la Section 7.3 suggéré par le Canada est inclus ci-dessous car il reflète les commentaires de beaucoup de membres. Toutefois, comme il a été dit ci-dessus, les participants n'étaient pas tous favorables à l'inclusion d'un tel texte, qui devrait donc faire l'objet d'une étude plus approfondie au niveau du Comité.

7.3 Conditions additionnelles

Des conditions additionnelles et(ou) des déclarations de non-responsabilité peuvent être employées conjointement avec ces allégations afin d'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.]

21. Pour résumer, le texte proposé à la suite des discussions jusqu'à maintenant, avec exemples, est le suivant :

[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 normalement à trouver dans l'aliment.]

[7.1 Non-adjonction de sucres

Les allégations concernant la non-adjonction de sucres à un aliment peuvent être faites pourvu que les conditions suivantes soient réunies.

(a) Aucun sucre de quelque type que ce soit n'a été ajouté à l'aliment. (Exemples : saccharose, glucose, miel, mélasse, sirop de maïs, etc.);

(b) L'aliment ne contient aucun ingrédient qui a du sucre comme ingrédient. (Exemples : confitures, gelées, chocolat édulcoré, morceaux de fruits sucrés, etc.);

(c) L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sucres qui se substituent fonctionnellement à des sucres ajoutés. (Exemples: jus de fruit concentré non reconstitué, pâte de fruits secs, etc.) et

(d) La teneur en sucres de l'aliment même n'a pas été augmentée au-delà de la quantité présente dans les ingrédients par quelque autre moyen. (Exemple : utilisation d'enzymes pour l'hydrolyse des amidons libérant les sucres).]

[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.]

Définition de sucres

22. Bien que les principes convenus admettent que le terme « sucres » englobe tant les sucres sous forme d'ingrédients ajoutés que d'autres ingrédients contenant des sucres sous forme de constituants naturels qui sont utilisés en remplacement des sucres ajoutés, un certain nombre de membres du Gté ont souligné la nécessité d'une définition des « sucres » expressément aux fins des allégations de non-adjonction. À partir des commentaires reçus et après examen des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* et des *Directives sur l'étiquetage nutritionnel*, cinq options ont été présentées à l'étude des membres. Les membres du Gté n'étaient pas favorables à deux de ces cinq options et les trois autres ont été accueillies plus ou moins favorablement. Une autre nouvelle option a aussi été proposée. Ces quatre dernières options sont soumises à une plus ample discussion avec le Comité.

Options retenues aux fins de plus ample discussion

- 1) Ne pas inclure une définition dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*.
 - Justification : Certains membres ne jugeaient pas nécessaire de répéter la définition étant donné que le terme « sucres » est déjà défini dans les *Directives sur l'étiquetage nutritionnel*.
- 2) Inclure la définition [« Sucres » désignent tous les monosaccharides et les disaccharides] dans une note de bas de page rattachée aux conditions énoncées

dans la Section 7.1 sur la non-adjonction de sucres dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*.

La préférence de certains membres est allée à la note de bas de page puisqu'elle ne rallongerait pas indûment les Directives. Cependant il est observé que le terme « sucres » figure également dans le tableau des Directives et que, par conséquent, la question qui risquerait d'être soulevée serait de savoir si une définition en bas de page dans une autre section des Directives s'appliquerait dans ce contexte.

- 3) Inclure la définition [« **Sucres** » désignent tous les monosaccharides et les disaccharides] dans la Section 2 des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*.
 - Justification : Le terme « allégation nutritionnelle » est défini tant dans la Section 2 des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* que dans la Section 2 des *Directives sur l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985). Donc, la définition de « sucres » pourrait être incluse aux deux endroits par souci de commodité. L'inconvénient de cette option est que dans l'éventualité d'amendements à apporter à la définition, il faudra peut-être amender plus d'un ensemble de directives.
- 4) Proposer d'amender la Section 2 des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* pour faire un renvoi à la définition de « sucres » dans la Section 2 des *Directives sur l'étiquetage nutritionnel*. Par exemple : [2.3 La définition de **sucres** énoncée dans les *Directives sur l'étiquetage nutritionnel* s'applique.]
 - Justification : Cette démarche a été celle appliquée dans d'autres normes du Codex (par exemple *Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés*). Cette démarche présente l'avantage que dans l'éventualité où il faudrait modifier la définition, le fait qu'elle ne se trouve qu'à un endroit éviterait d'avoir à amender plusieurs *Directives*.

Options non retenues par les membres du Gté

- 1) Inclure la définition [« Sucres » désignent tous les monosaccharides et les disaccharides] dans la Section 7.1 en tant que condition additionnelle à appliquer à l'allégation de non-adjonction de sucres dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*.
- 2) Proposer d'amender la définition de « sucres » dans la Section 2 des *Directives sur l'étiquetage nutritionnel* pour calquer ce qui a été fait dans la même section pour les « acides gras trans ».
 - Par exemple, [**Sucres** : Aux fins des *Directives sur l'étiquetage nutritionnel* et d'autres normes et directives du Codex apparentées, les sucres désignent] tous les monosaccharides et les disaccharides présents dans un aliment.

Allégations de non-adjonction de sel

23. À sa trente-neuvième session, le Comité est convenu que les propositions d'allégations de non-adjonction de sel devraient se fonder sur les principes suivants :

1. L'aliment ne contient aucun sel de sodium ajouté. (Exemples comprennent : chlorure de sodium, tripolyphosphate de sodium, etc.);
2. L'aliment ne contient aucun ingrédient dans lequel des sels de sodium sont ajoutés. (Exemples de ces ingrédients pourraient être : sauce Worcestershire, condiments, marinades, peppéroni, sauce soja, etc.);

3. L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sels de sodium qui se substituent fonctionnellement à du sel ajouté. (Un exemple possible pourrait être les algues, en fonction de leur usage);
4. L'aliment auquel il ressemble et auquel il se substitue contient normalement des sels de sodium ajoutés; et
5. Des conditions additionnelles et (ou) des déclarations de non-responsabilité peuvent accompagner ces allégations pour aider les consommateurs des pays respectifs à les comprendre. Les déclarations de non-responsabilité doivent apparaître à proximité de l'allégation, sur la même face et avec la même visibilité.

24. Le Gté s'est servi des principes précédents comme point de départ à l'établissement du texte qu'il serait proposé d'inclure dans les *Directives*. En général, le texte proposé suit de près les principes acceptés. Toutefois, la manière dont le texte proposé serait présenté dans les *Directives* a été plus amplement discutée.

25. Les trois premières conditions ont été retenues comme les conditions à appliquer expressément à la non-adjonction de sel. Toutefois, pour donner suite aux préoccupations concernant le terme « fonctionnellement » dans le troisième principe, soit « 3.L'aliment ne contient aucun d'ingrédient contenant des sels de sodium qui se substituent fonctionnellement à du sel ajouté » et se conformer à la démarche adoptée pour les allégations de non-adjonction de sucres, la condition proposée a été modifiée de la manière suivante :

[L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sels de sodium qui se substituent fonctionnellement à du sel ajouté.]

26. Le Japon a exprimé des préoccupations concernant particulièrement l'exemple des algues proposé pour illustrer cette condition. Toutefois, il est proposé de conserver les algues comme exemple tout en admettant que cela dépendrait de l'utilisation prévue dans l'aliment. Pour l'instant, aucun autre exemple ne nous est venu à l'esprit pour illustrer cette condition, mais nous devons prendre garde de nier la possibilité qu'elle puisse s'appliquer un jour à des aliments et donc nous conservons cette condition pour faire en sorte que les aliments indiqués ne puissent faire l'objet de cette allégation.

[L'aliment ne contient aucun ingrédient qui contient des sels de sodium qui se substituent à du sel ajouté. (Exemple : algues, en fonction de leur usage)] (Section 7.2(c) proposée conformément au paragraphe 21)

27. Comme il est souligné dans la discussion sur les *Allégations de non-adjonction de sucres* (par. 18), le texte proposé en conformité avec le quatrième principe, soit « L'aliment auquel il ressemble et auquel il se substitue contient normalement des sels de sodium ajoutés » a donné lieu à des préoccupations laissant entendre qu'il était confus et serait peut-être difficile à interpréter. Comme il a été dit plus tôt, pour donner suite aux préoccupations et tenant compte du fait qu'il s'agit d'une condition qui s'applique également aux allégations de non-adjonction de sucres, il est proposé de placer un texte introductif au début de la Section 7, juste avant les Sections 7.1 (Non-adjonction de sucres) et 7.2 (Non-adjonction de sel) comme il est indiqué au par. 21, pour éclaircir davantage le texte.

28. Bien que l'établissement de conditions applicables aux allégations de non-adjonction de sel ait été convenu à la trente-neuvième session (paragraphe 42-48 REP 11/FL), quelques membres du Gté ont remis en question l'objet de cette allégation étant donné que la Section 8.6 des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* offre déjà des orientations sur les allégations relatives à la teneur en sel comme « sans sodium » et « teneur très faible en sodium ». Il est signalé qu'un survol rapide de la base mondiale de nouveaux produits de Mintel (GNPD), à laquelle le Canada (plus particulièrement Santé Canada) est abonné, que beaucoup de pays ont des produits sur le marché qui portent la mention « Sans sel ajouté », « Exempt de sel ajouté » et « Non salé » dont le Canada, les États-Unis d'Amérique, l'Italie, le Royaume-Uni, l'Espagne, l'Argentine, l'Australie, le Japon, la Chine, l'Irlande et la République tchèque sur des produits comme, notamment : légumes et légumes en conserve, sauce à la tomate, jus de légumes et de tomate, flocons d'avoine et céréales froides pour le petit-déjeuner,

gâteaux d'avoine, matzos et craquelins, noix, croustilles, beurre, aliments pour bébés, pommes de terre surgelées, etc. Comme cette préoccupation n'a été exprimée que par quelques membres et que l'allégation est communément utilisée, l'établissement de directives pour régir son utilisation est justifié.

29. Le titre du paragraphe introductif dans la nouvelle section 7.2 proposée pour les allégations de non-adjonction de sel a donné lieu à une certaine discussion au sein du Gté qui a porté notamment sur le changement du mot « sel » à « sels de sodium », soit « Non-adjonction de sels de sodium ». Ce sujet a suscité une préoccupation non négligeable, un membre du Gté rappelant aux autres membres de ce dernier l'aboutissement de la 39^e session, rapportée en ces termes au paragraphe 43 du rapport (REP 11/FL) :

Le Comité a renvoyé à la discussion qu'il a eue antérieurement au sujet de la déclaration du sel/sodium et examiné si les principes doivent faire référence au sel ou aux sels de sodium, car plusieurs délégations estimaient que les allégations de non-adjonction se rapportaient à l'ingrédient et non à l'élément nutritif et il a été convenu qu'elles faisaient référence aux « principes applicables aux conditions de non-adjonction de sel ». D'autres délégations ont fait valoir que l'allégation renvoyait à l'adjonction de sel, mais que les conditions se devaient de prendre en compte le sodium provenant de toutes sources et que le terme « sels de sodium » était conservé dans le libellé des principes.

30. Le Comité est donc convenu que les propositions concernant la non-adjonction de sel devraient se fonder sur les principes énoncés plus haut au paragraphe 23 – en prenant en compte particulièrement la présence de tous les sels de sodium au lieu de juste celle du chlorure de sodium. En conformité avec cette décision, il est proposé de conserver la référence à ces allégations comme des allégations de non-adjonction de sel et de conserver les conditions se rapportant à la non-adjonction de tous les sels de sodium. Cette proposition est présentée dans l'Option 1 ci-dessous.

OPTION 1 :

[7.2 Non-adjonction de sel

Des allégations concernant la non-adjonction de sel à un aliment, y compris « sans sel ajouté » peuvent être faites pourvu que les conditions suivantes soient réunies :

a) L'aliment ne contient aucun sel de sodium ajouté (Exemples : chlorure de sodium, tripolyphosphate de sodium, etc.);

(b) L'aliment ne contient aucun ingrédient dans lequel des sels de sodium sont ajoutés (Exemples : sauce Worcestershire, condiments, marinades, peppéroni, sauce soya, etc.); et

(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).]

31. Quelques membres du Gté gardaient des réserves sur l'objectif de l'allégation, en suggérant que les conditions prescrites relativement à l'allégation excluraient les produits formulés sans sel (chlorure de sodium) ajouté mais dont certains ingrédients fonctionnels contiennent du sel et pourraient, par conséquent, limiter les types de produits reformulés susceptibles de porter cette allégation. De plus, les États-Unis ont exprimé des préoccupations à propos d'un conflit éventuel avec la *Norme Codex sur le sel de qualité alimentaire* (STAN 150-1985), qui définit le sel par le terme chlorure de sodium. Il conviendrait donc de recommander que les conditions dénotent la non-adjonction de sel (chlorure de sodium) et non la non-adjonction d'autres sels de sodium.

32. L'UE a exprimé une inquiétude sur le fait que la recommandation de l'OMS porte sur la réduction de la consommation de sodium de toute source et non seulement sur le sel ajouté. L'UE a proposé qu'on envisage de fixer comme condition d'utilisation de l'allégation concernant la non-réduction de sel une limite de 0,12 g de sel par 100 g, qui est le seuil sous lequel l'allégation « faible en sel » est autorisée. On rappelle que l'intention initiale des allégations de non-adjonction était d'encourager la reformulation du produit. La majorité des membres du Gté estimaient inutile

d'imposer d'autres restrictions à la quantité de sel d'origine naturelle présent dans des aliments qui portent des allégations de non-adjonction. Le maintien d'une telle approche serait conforme à celle qui a été adoptée dans le cas de l'allégation concernant la non-adjonction de sucres.

33. À la lumière des commentaires qui ont été reçus à ce sujet, une option substitutive se rapportant à la Section 7.2 est proposée au Comité pour examen et une discussion plus approfondie. La seconde option est une combinaison de la suggestion faite par les États-Unis qui maintiendrait les conditions établies sur la base de la non-adjonction de sel (chlorure de sodium) en incorporant également le concept que l'UE a proposé d'une limite sur la quantité totale de sel contenue dans l'aliment. Cette dernière condition réglerait les questions soulevées concernant d'autres sources de sel dans les aliments, telles que les minéraux, les vitamines et d'autres additifs alimentaires à faible teneur en sel qui peuvent être nécessaires dans le procédé de fabrication. Cette condition additionnelle est susceptible de renforcer l'approche qui fait uniquement référence au chlorure de sodium dans les conditions, en limitant la teneur en sel à la quantité déterminée dans le cas de l'allégation « pauvre en sel » de manière à ne pas induire les consommateurs en erreur au sujet de la composition nutritionnelle de l'aliment. Cela serait de nature à satisfaire également l'objectif établi par l'OMS de limiter la consommation de sel/sodium de toute source. L'option 2 est présentée ci-dessous.

OPTION 2 :

[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 sel de sodium ajouté;

(b) L'aliment ne contient aucun ingrédient dans lequel des sels de sodium sont ajoutés; et

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

34. L'option 1 est l'approche qui a été débattue et sur laquelle tous se sont en général accordés. Toutefois, le Comité aurait peut-être avantage à examiner plus en détail l'option 2. C'est pourquoi les deux options sont présentées au Comité pour examen. À noter que l'adoption de l'option 2 exigera également un nouvel examen de la définition des allégations de non-adjonction citée au paragraphe 12.

Texte proposé au regard des allégations de non-adjonction

35. Dans l'ensemble, d'après les commentaires reçus des membres du Gté au cours des échanges de vues, le texte proposé pour examen par le Comité au regard des allégations de non-adjonction se lit comme suit :

[7. Allégations de non-adjonction de sucres et de sel

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.]

[7.1 Non-adjonction de sucres

Des allégations de non-adjonction de sucres à un aliment peuvent être faites pourvu que les conditions suivantes soient réunies :

(a) Aucun sucre, de quelque type que ce soit, n'a été ajouté à l'aliment (Exemples : saccharose, glucose, miel, mélasse, sirop de maïs, etc.);

(b) L'aliment ne contient aucun ingrédient qui a du sucre pour ingrédient (Exemples : confitures, gelées, chocolat édulcoré, morceaux de fruits sucrés, etc.)

(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

(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 les sucres.)

Option 1 privilégiée :

[7.2 Non-adjonction de sel

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 :

a) L'aliment ne contient aucun sel de sodium ajouté (Exemples : chlorure de sodium, tripolyphosphate de sodium, etc.);

(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

(c) L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sels de sodium qui se substituent à du sel (sodium) ajouté (Exemples : alques, en fonction de leur usage).]

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 contenant du chlorure de sodium ajouté; et

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

7.3 Conditions additionnelles

Des conditions additionnelles et(ou) des déclarations de non-responsabilité peuvent être employées conjointement avec ces allégations afin d'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.]

[8.] Allégations relatives à la santé

...

Allégations « sans sel »

36. À sa trente-neuvième session, le Comité a appuyé le principe voulant que les allégations au motif qu'un aliment est « sans sel » sont autorisées pourvu que l'aliment soit conforme aux conditions applicables à la mention « exempt de sodium » énoncée dans le Tableau des conditions applicables aux teneurs en éléments nutritifs. La majorité des membres du Gté qui ont répondu n'étaient pas opposés à l'inclusion de conditions spécifiées à l'égard de la mention « sans sel » dans une nouvelle Section 5.2 libellée sous la Section 5 – Allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs. Il est donc recommandé de placer le texte proposé à la Section 5.2, comme suit :

...

5. Allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs

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.

[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 exempt de sodium dans le Tableau des présentes directives.]

[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)».

Allégations comparatives

37. Les Sections 6.3 et 6.4 des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* définissent actuellement les bases compositionnelles autorisant des allégations comparatives comme suit :

Section 6.3 La comparaison devrait reposer 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 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.

Section 6.4 L'usage du terme «allégé» devrait être assujéti aux mêmes critères que ceux prévus pour le terme «réduit» et inclure une indication des caractéristiques qui rendent l'aliment «allégé».

38. Lors des discussions sur les allégations comparatives qui ont eu lieu dans le passé, plusieurs pays et d'autres parties concernées ont exprimé une certaine confusion au sujet du chiffre à faire figurer en 6.3 pour le sodium, qui se classe généralement parmi les micronutriments. Il a été proposé de rendre le libellé de la section plus clair en incluant le sodium parmi les éléments nutritifs dont la différence relative devrait se situer à hauteur de 25 pour cent, tandis que selon la Valeur nutritionnelle de référence (VNR) la différence admise pour les micronutriments est actuellement de 10 pour cent. On a fait remarquer qu'aucune VNR n'existe pour le sodium et le potassium, mais que des VNR applicables à ces substances et à d'autres sont à l'examen du CCNFSDU. Les données probantes relatives au potassium sont, pour l'heure, examinées par l'OMS ainsi que par un certain nombre de pays et le Comité a admis que la différence relative appliquée au potassium exige un examen plus approfondi. Le potassium n'a donc pas fait l'objet des discussions du Gté.

39. À la trente-neuvième session, il a été proposé de subdiviser en deux parties distinctes la Section 6.3 actuelle pour que les pays disposent d'indications plus claires sur son but et son application. La première section traiterait des allégations comparatives relatives à la teneur réduite d'un élément nutritif ou d'énergie. Elle prescrirait en particulier une réduction du sel d'au moins 25 pour cent. Il a été convenu de subdiviser la deuxième partie de la 6.3 en deux paragraphes distincts traitant des allégations comparatives relatives à une teneur accrue d'un élément nutritif ou de l'énergie. Afin de rendre une plus grande clarté au libellé, les membres du Gté ont décidé que les sections respectives gagneraient à être subdivisées en deux phrases.

40. Le Gté a également examiné la proposition d'un des membres suggérant que le libellé des conditions devrait tenir compte des deux situations qui admettent des comparaisons, à savoir : 1) dans le cas des aliments reformulés (par exemple, les biscuits réguliers en regard de la version réduite en matières grasses ou lait entier en regard du lait partiellement écrémé, et 2) dans le cas des aliments similaires ou de remplacement (par exemple, bananes par rapport aux pommes ou poulet par rapport au tofu) où l'aliment n'a pas été reformulé pour que sa teneur en un élément nutritif soit réduite mais où celle-ci est par nature plus faible comparativement à un aliment similaire. Un accord général s'est dégagé en faveur de cette approche; il est donc proposé de distinguer entre les deux modes de comparaison en utilisant les qualificatifs «réduit» et «accru» en ce qui concerne le premier mode de comparaison et «plus faible» et «supérieur» dans le second.

41. Outre la séparation des conditions afférentes à des allégations de valeurs diminuées/inférieures et accrues/supérieures en deux sections distinctes, il a été suggéré également d'inclure une autre condition dans les présentes *Directives* de manière à éviter que des allégations de faible teneur en graisses saturées soient faites pour des aliments à teneur élevée en acides gras trans. Parmi les membres du Gté l'accord en faveur de l'ajout d'une telle condition était unanime, car elle peut s'avérer utile pour les pays dans lesquels le niveau de consommation d'acides gras trans est une préoccupation de santé publique. L'allégation elle-même serait toujours basée sur l'élément nutritif spécifique, tandis que les conditions donneraient l'assurance que les acides gras saturés ne seront pas remplacés par des acides gras trans au cours de la reformulation ou par le biais de la comparaison avec un aliment similaire ou un aliment de remplacement. Un membre du Gté a suggéré que l'accent devrait être mis sur les moyens de prévenir une augmentation de la concentration d'acides gras trans produits industriellement. Le texte proposé au paragraphe 45 ci-dessous devra être présenté au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime (CCNFSDU) pour examen.

42. Il a été convenu à la trente-neuvième session que le Comité réviserait la Section 6.4 se rapportant aux allégations concernant la mention « allégé », compte tenu de son lien étroit avec la Section 6.3. De façon analogue aux observations reçues concernant les allégations de non-adjonction, une suggestion a été faite pour que les conditions afférentes aux allégations relatives à la mention « allégé » s'appliquent à d'autres allégations ayant la même signification, par exemple « léger ». Plusieurs options ont été présentées aux membres du Gté et une majorité s'est déclarée en faveur de l'inclusion d'une référence à la synonymie des allégations dans le texte énonçant les conditions, étant donné que la transposition s'effectuerait sans difficulté, indépendamment de la langue d'un pays donné.

43. Dans son commentaire, un autre membre a fait remarquer que le terme « réduit » dont la référence est faite dans le présent texte au regard des allégations « allégé » mentionnées dans la Section 6.4 des *Directives*, n'est pas utilisé dans les autres paragraphes de la Section 6 des *Directives*. Il a donc été suggéré de faire plutôt référence à la Section 6.3 afin de préciser que ce sont bien les conditions énoncées dans cette section particulière qui s'appliqueraient dans le cas des allégations « allégé ».

44. Les États-Unis ont indiqué qu'aux termes de leur réglementation, « allégé » n'est pas synonyme de « réduit » et qu'ils estiment, par conséquent, que le terme « allégé » ne devrait pas être assujéti aux mêmes critères qui s'appliquent à « réduit ». Selon la démarche qu'ils ont adoptée, « allégé » indique une réduction supérieure à celle qui a été définie dans le cas de réduit. L'examen des conditions propres aux allégations « allégé » ne faisait pas partie du mandat de ce Gté et il appartient donc au Comité de décider de la poursuite de cette démarche, car elle a des répercussions au-delà de ce qui était prescrit.

Texte proposé concernant les allégations comparatives

45. Au vu des commentaires reçus des membres du Gté, le texte proposé concernant les allégations comparatives présentées à l'examen du Comité est le suivant :

[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 40 % 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.

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.

6.5 L'usage du terme «allégé» ou une allégation synonyme devrait être assujetti aux mêmes critères tels qu'énumérés à la Section 6.3 des présentes Directives pour le terme «réduit» et inclure une indication des caractéristiques qui rendent l'aliment « allégé ».

6.6 La comparaison en ce qui concerne une valeur énergétique ou une teneur en éléments nutritifs accrue ou supérieure devrait reposer sur :

a) 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

b) 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.]

46. Actuellement, aucune allégation n'a été établie pour une « faible » teneur en sucres ou en acides gras trans dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* et, par conséquent, aux termes du libellé actuel de la Section 6.3, il ne serait pas possible de faire des allégations comparatives en ce qui concerne les sucres ou les acides gras trans. Le Comité a décidé à la trente-neuvième session que la question devait être examinée en tant que nouveau travail, car elle n'avait jamais été abordée auparavant.

Questions complémentaires concernant les allégations comparatives

47. Au cours des discussions portant sur les allégations comparatives, les membres du Gté ont attiré l'attention sur plusieurs questions connexes qui sont soumises à l'examen du Comité. Les questions soulevées sont les suivantes :

1. On a fait observer que les conditions énoncées dans la comparaison d'une teneur accrue en micronutriments lorsque des allégations comparatives sont faites, reposent sur une différence de 10 pour cent de la valeur nutritionnelle de référence (VNR). Un participant au Gté a indiqué que les pays membres ne suivent pas habituellement cette démarche en ce qui concerne les allégations comparatives et qu'ils emploient plutôt une différence relative établie en fonction de la teneur des micronutriments dans l'aliment (par exemple, une différence de 10 pour cent ou une différence de 25 pour cent). Aussi, le CCNFSDU amorce actuellement une révision de la VNR des éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles relié au régime alimentaire (VNR-MNT) pour l'ensemble de la population. Compte tenu de ces facteurs, il est suggéré que cette question soit proposée à l'examen du CCNFSDU afin d'assurer que l'approche reflète les orientations courantes axées sur des données probantes.
2. Un autre membre a proposé d'ajouter à la Section 6 une restriction supplémentaire prescrivant que toute allégation « réduit » ou « accru » doit être significative sur le plan nutritionnel. On a fait observer, en particulier, que les allégations « réduit » concernant le(s) sucre(s) sont utilisées fréquemment d'une manière qui induit les consommateurs en erreur et les amène à attendre une réduction comparable dans la teneur en énergie. Il a été suggéré que de telles allégations ne devraient être autorisées que si le produit est réduit également en énergie dans une mesure comparable à la réduction alléguée en sucre(s). Nous constatons que cette approche n'a pas été adoptée pour les allégations comparatives d'autres macronutriments et qu'il conviendra de la présenter au CCNFSDU en tant que nouveau travail si le Comité aura jugé nécessaire d'étendre ces conditions aux allégations comparatives.
3. Un membre du Gté a suggéré que l'on s'accorde sur une définition de la teneur « faible en sucres » et qu'on l'incorpore dans le texte. Puisque cette définition de la teneur « faible en sucres » dépasse le mandat de ce Gté, il conviendra de la proposer au Comité en tant que nouveau travail.
4. Un manque de cohérence terminologique a été signalé entre les *Directives sur l'étiquetage nutritionnel* et les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*. En ébauchant le texte de la Section 6.4 reproduit plus haut, on a fait remarquer que

le Tableau des conditions applicables aux teneurs en éléments nutritifs fait référence aux graisses saturées, tandis que les *Lignes directrices sur les allégations nutritionnelles*, Section 3.4.7, font référence aux acides gras saturés aux fins de l'étiquetage nutritionnel. Le Comité voudra peut-être s'assurer que les termes sont utilisés uniformément tout au long du texte pertinent de ces deux ensembles de directives. À titre de note, il a été résolu d'employer le terme « acides gras trans » dans le corps du présent compte rendu.

Allégations relatives aux acides gras trans

48. Les *Lignes directrices sur les allégations nutritionnelles* définissent les acides gras trans (AGT) comme suit :

« tous les isomères géométriques d'acides gras monoinsaturés et polyinsaturés ayant des doubles liaisons carbone-carbone non conjuguées interrompues par au moins un groupe méthylène dans la configuration trans. »

49. Le paragraphe 22 de la Stratégie mondiale recommande de limiter la consommation de graisses en préconisant l'élimination des acides gras trans (AGT). La mise à jour scientifique de l'OMS sur les acides gras trans¹ en 2009 a déterminé que les données sur les AGT étaient suffisantes pour étayer les recommandations conduisant à une réduction importante ou à l'élimination virtuelle des AGT produits industriellement en vue de la mise en œuvre de la Stratégie mondiale. Dans le régime alimentaire, les AGT ont des effets indésirables sur les profils des lipoprotéines plasmatiques et le risque de coronaropathies ayant un impact sur les individus et les populations. Les AGT produits industriellement sont fabriqués pendant l'hydrogénation partielle des huiles, ne sont pas présents naturellement dans les aliments et n'ont pas de bienfaits connus sur la santé.

50. Bien que la Stratégie mondiale recommande l'élimination des AGT de l'approvisionnement alimentaire, la consommation d'huiles végétales partiellement hydrogénées est toujours répandue dans de nombreux pays en développement et développés. La Stratégie mondiale a reconnu le Codex en tant qu'instrument apte à améliorer l'étiquetage pour permettre aux consommateurs d'être mieux informés sur les bienfaits et le contenu des denrées alimentaires. Les travaux du CCFL ont permis d'identifier une liste d'éléments nutritifs dont la déclaration dans l'étiquetage nutritionnel est toujours obligatoire. Bien que l'ajout des AGT à la liste des éléments à déclaration obligatoire n'ait pas obtenu l'appui du Comité, une note a été ajoutée en bas de page pour indiquer que dans les pays où la consommation d'acides gras trans constituait une préoccupation de santé publique, il fallait envisager de les déclarer dans l'étiquetage nutritionnel (ALINORM 10/33/22, paragraphe 52). Malgré le fait que dans de nombreux pays, cette question ne constitue pas une préoccupation de santé publique, elle l'est pour d'autres. Comme il a été indiqué au cours des débats de la trente-neuvième session, les allégations nutritionnelles actuellement répertoriées dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* ne concernent pas toutes des éléments nutritifs jugés préoccupants pour la santé publique dans tous les pays. En outre, l'utilisation des allégations nutritionnelles par les pays et les entreprises alimentaires est volontaire. L'établissement d'une directive du Codex traitant des conditions des allégations relatives aux acides gras trans peut contribuer à encourager une application uniforme parmi les pays qui souhaitent utiliser ces allégations.

51. Puisque la possibilité d'utiliser des allégations dans l'étiquetage (et la publicité) des denrées alimentaires peut encourager la reformulation et permettre de communiquer le contenu de l'aliment aux consommateurs, l'occasion se présente d'élaborer des allégations nutritionnelles partant de critères uniformes à l'égard des AGT. Les discussions à la trente-neuvième session ont mis en évidence qu'il n'existait pas à l'heure actuelle de VNR pour les AGT (ALINORM REP 11/FL, paragraphe 56). De plus, la Stratégie mondiale recommande l'élimination du régime alimentaire des AGT produits industriellement par opposition à une réduction de la consommation. Il a donc été suggéré de ne pas donner suite pour le moment à des allégations faisant référence à une « faible » teneur en AGT. En gardant à l'esprit l'élimination des AGT produits industriellement, il a

¹ Chizura, N., Uauy, R et al (2009) WHO Scientific Update on trans-fatty acids EJCN

été suggéré de proposer une allégation « exempt ». Cette démarche a été dans l'ensemble bien reçue dans la première série de commentaires au sujet du document de travail.

52. La note de bas de page inscrite au Tableau des conditions applicables aux teneurs en éléments nutritifs ayant trait aux graisses saturées et au cholestérol indique qu'il convient de tenir compte des AGT lorsque cela s'impose. Cela est dû aux impacts sur la santé de ces deux acides gras et du cholestérol sur les maladies cardiovasculaires. Il a été proposé que les conditions établies à l'égard des allégations relatives aux AGT contiennent également des conditions concernant les graisses saturées et éventuellement le cholestérol afin qu'un aliment présenté comme étant exempt d'AGT ait également une faible teneur en graisses saturées et éventuellement en cholestérol.

53. Il a été suggéré et convenu que le texte proposé pour des allégations « exempt d'AGT » soit inséré entre les graisses saturées et le cholestérol dans le Tableau des conditions applicables aux teneurs en éléments nutritifs.

Principaux commentaires et recommandations reçus au sujet des allégations relatives aux acides gras trans

54. La plupart des répondants se sont déclarés favorables à l'établissement d'une allégation AGT-exempt et à des conditions établies en fonction de la teneur en AGT de l'aliment. D'après les opinions recueillies, il ne semble pas que l'on souhaite à l'heure actuelle présenter des allégations supplémentaires au-delà de l'énoncé AGT-exempt. Initialement, l'entrée d'une allégation AGT-exempt au tableau a été élaborée pour être portée à l'examen du Gté, au vu de l'approche adoptée pour l'établissement des conditions relatives à l'allégation exempt dans le cas du cholestérol et faible concernant les graisses saturées.

Texte proposé au Gté

Composant	Allégation	Conditions (au maximum :)	
Acides gras trans	Exempt	0,1 g par 100 g (solides) 0,1 g par 100 ml (liquides) et, moins de : 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides) 0,75 g de graisses saturées par 100 ml (liquides) et 10 % d'énergie de graisses saturées	55. Bien qu'on ait constaté un accord

général au sujet de l'établissement d'allégations AGT-exempt, certains membres ont exprimé des inquiétudes concernant les conditions proposées. Les membres participants présumaient que les valeurs conditionnelles d'une allégation AGT-exempt dans le Tableau des conditions applicables aux teneurs en éléments nutritifs seraient établies par le CCNFSDU et il a été suggéré qu'il conviendra de définir ces valeurs conformément aux preuves scientifiques. Par conséquent, les valeurs proposées ont été supprimées desdites conditions.

56. Une suggestion visant à l'établissement d'une condition exprimée en rations en plus ou bien en lieu et place des valeurs exprimées par 100 g ou ml a également été retenue par le Gté. Deux membres ont suggéré que les conditions applicables à des allégations AGT-exempt devraient être établies également par ration, et ce par souci d'uniformité avec les conditions les plus récentes élaborées pour des allégations relatives à la source de protéines, aux fibres alimentaires, les vitamines et les minéraux. En outre, les conditions seraient harmonisées avec les exigences de présentation de la déclaration des éléments nutritifs prescrite à la Section 3.4.5 des *Directives sur l'étiquetage nutritionnel* qui admet que les renseignements requis soient exprimés par ration (ou par portion) dans les pays où les données sont habituellement déclarées par rapport à des rations. Toutefois, il est rappelé que l'utilisation de la même teneur en gras trans exprimée par ration peut créer des inégalités par rapport aux mêmes aliments où la teneur est déclarée par

100 g (ou ml) et qu'il conviendra donc d'en tenir compte. On pourrait peut-être déterminer que l'aliment doit réunir les conditions d'une allégation exprimée à la fois par 100 g ou 100 ml que par ration. On a aussi fait remarquer que la base générale du calcul des analyses de laboratoire est exprimée par 100 g or 100 ml.

57. En plus de ce qui a été dit ci-dessus, un membre a suggéré également que l'on considère la possibilité d'établir des catégories distinctes d'aliments pour 1) les huiles et les graisses, les émulsions d'huiles et de graisses et 2) les aliments prêts-à-manger ou d'autres denrées alimentaires et de déterminer également les teneurs en AGT respectives pour chacune desdites catégories.

58. Compte tenu du fait que toutes les conditions proposées en ce qui a trait à l'allégation des AGT faisant référence aux teneurs en graisses saturées correspondent aux conditions établies relativement à l'allégation « faible en graisses saturées » énoncée au Tableau des directives, il a été communément admis que toutes ces conditions pourraient être remplacées par renvoi à celles qui ont été établies dans le cas des allégations « faible en graisses saturées » énoncées dans le Tableau des conditions applicables aux teneurs en éléments nutritifs. Le fait de pouvoir s'appuyer sur les critères établis pour les graisses saturées contribue à mettre l'accent sur la santé publique tout en mettant à disposition de l'industrie un outil favorisant la fabrication d'aliments exempts d'AGT. La référence croisée simplifierait le texte tout en évitant d'avoir à le réviser advenant des modifications futures des conditions établies pour les allégations de faible teneur en graisses saturées.

59. L'Australie et la Nouvelle-Zélande ont fait remarquer que les conditions proposées pour des allégations exempt d'AGT contreviendraient à leurs lois de protection du consommateur où par « exempt » on entend zéro. Toutefois, les conditions afférentes à toutes les allégations « exempt » dans le Tableau des conditions applicables aux teneurs en éléments nutritifs ont une teneur maximale jugée insignifiante, mais non égale à zéro.

60. La majorité des membres qui ont répondu estimaient que l'inclusion de conditions ajoutées à l'allégation relative à la teneur en cholestérol de l'aliment n'est pas nécessaire. On a généralement constaté que l'ingestion de graisses et le type de graisses ont un impact plus important sur les taux de cholestérol dans le sang que le cholestérol alimentaire. Un membre du Gté a suggéré que les conditions afférentes aux teneurs en AGT soient établies pour les allégations relatives aux acides gras saturés et au cholestérol. Bien qu'une note de bas de page y pourvoie déjà, elle ne précise cependant aucune teneur. Les conditions afférentes aux teneurs en AGT se rapportant aux allégations relatives aux graisses saturées et au cholestérol constitueraient un nouveau travail.

61. Le texte proposé à l'examen du Comité est le suivant :

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</u> <u>établies pour l'allégation « à faible</u> <u>teneur » en graisses saturées énoncées</u> <u>dans ce Tableau.</u>

62. La question de savoir si l'expression « 0 g AGT » peut être considérée comme une allégation synonyme de « AGT exempt » a été soulevée au cours des discussions. En particulier, un des membres du Gté a fait remarquer que le qualificatif « exempt » peut être interprété comme

une valeur zéro par les consommateurs et qu'il n'y a pas lieu d'autoriser la déclaration d'une allégation de « 0 g gras trans » si celle-ci ne se conforme pas aux conditions établies pour « exempt de gras trans ». Puisqu'il n'y a aucune règle d'arrondi énoncée dans les *Lignes directrices sur l'étiquetage nutritionnel*, une teneur en AGT de 0,1 à 0,4 g pourrait être techniquement arrondie à « 0 g » par application des règles mathématiques d'arrondi. En outre, sans exiger que les conditions d'un aliment exempt d'AGT soient remplies, un fabricant pourrait alléguer qu'un aliment contenant 0 g de gras trans, mais une teneur élevée de graisses saturées est AGT-exempt. Par conséquent, la déclaration « 0 g AGT » pourrait être considérée comme synonyme de « AGT-exempt ». Le fait que cette allégation puisse être considérée comme synonyme de « AGT-exempt » revêtirait une certaine importance dans le cas où une déclaration quantitative du type « 0 g AGT » serait extraite du tableau des valeurs nutritives et apposée sur une étiquette ailleurs (c'est-à-dire sur le panneau principal de l'emballage). Il est rappelé que la Section 5.1 des présentes *Directives* fait référence aux allégations synonymes, bien qu'il ne soit pas clair si une déclaration quantitative telle que « 0 g gras trans » serait considérée comme telle. Il est recommandé que le Comité se penche sur cette question.

63. Aussitôt que le Comité aura examiné l'approche susmentionnée, la question doit être portée à l'examen du CCNFSDU pour que ce dernier détermine l'établissement de conditions spécifiques concernant la teneur en acides gras appropriée à l'allégation.

Considérations supplémentaires concernant les acides gras trans

64. Le Comité souhaitera peut-être soumettre à l'examen du CCNFSDU plusieurs autres questions connexes aux acides gras trans qui ont été soulevées par le Gté.

1. Un des membres s'interroge sur les preuves existantes à l'appui des bienfaits apportés par l'élimination des AGT des aliments qui contiennent toujours des teneurs modérées (mais non faibles) d'acides gras saturés.
2. De plus, on s'est également interrogé sur l'existence de preuves à l'appui des conditions établies actuellement pour les allégations de faible teneur en graisses saturées, et plus particulièrement la condition que moins de 10 pour cent de la valeur énergétique devrait provenir de ces graisses.
3. Il a été souligné que la méthode d'analyse adoptée actuellement pour les AGT aux fins des *Directives sur l'étiquetage nutritionnel* (AOCS Ce 1H-05²³) ne convient que pour certains types d'huiles et de graisses. Il a été suggéré que le CCFL recommande au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) la mise à jour de la liste des méthodes afin d'inclure les acides gras trans. La méthode officielle de l'AOAC 996.06 a déjà été adoptée en tant que méthode du type II pour l'analyse des acides gras (y compris les AGT) dans les préparations pour nourrissons et dans les *Directives sur l'étiquetage nutritionnel* pour l'analyse des acides gras saturés. Un des membres s'est interrogé notamment sur la sensibilité des méthodes analytiques pour les AGT en suggérant que les méthodes validées à ce jour ne permettent de mesurer de manière fiable des quantités que jusqu'à 0,5 g. Toutefois, il semble que la méthode officielle de l'AOAC 996.06 (2008) puisse détecter des teneurs en AGT extrêmement basses.

Aussi, il a été proposé que le CCNFSDU envisage de présenter une demande au CCMAS afin que la méthode officielle de l'AOAC 996.06 pour la détection des acides gras trans soit classée en tant que méthode du type 1. Le Gté a généralement approuvé cette proposition.

Annexe 1

Liste des participants**Présidente – CANADA**

Charmaine Kuran
Senior Policy Advisor, Nutrition Evaluation Division
Bureau of Nutritional Sciences
Health Canada 251 Sir Frederick Banting Drive AL 2203E
Ottawa, Ontario, Canada K1A 0K9
(613) 941-0074
Charmaine.kuran@hc-sc.gc.ca

ARGENTINE

Codex Office
codex@minagri.gob.ar

AUSTRALIE

Jane Allen
Section Manager
Food Standards Australia New Zealand
Email: jane.allen@foodstandards.gov.au
Codex Australia at
codex.contact@daff.gov.au

BRÉSIL

Antonia Maria de Aquino
Manager of Special Products
National Health Surveillance Agency
Ministry of Health
antonia.maria@anvisa.gov.br

Rodrigo Martins de Vargas
Specialist in Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
Ministry of Health
rodrigo.vargas@anvisa.gov.br

BURUNDI

Darius Ndiokubwayo
darius_ndiokubwayo@heineken.nl
daryndy@yahoo.fr

CANADA

Lydia Dumais
Health Canada
Lydia.dumais@hc-sc.gc.ca
Tracy Boudreau
Health Canada
Tracy.boudreau@hc-sc.gc.ca

CHILI

Emilio Matas Abellá
Coordinador
Subcomité Etiquetado de Alimentos
Codex Alimentarius de Chile
ematas@sernac.cl

COSTA RICA

Lic. Amanda Lasso Cruz
Secretaria Técnica del Codex
Ministerio de Economía Industria y Comercio
Tel: 252912164 Ext. 265
FAX: 22358192
alasso@meic.go.cr
codexcostarica@gmail.com

Msc. Alejandra Chaverri Esquivel
Unidad de Normalización
Dirección de Regulación de la Salud
Ministerio de Salud
Teléfono: (506) 22336922, ext. 109
achaverri@ministeriodesalud.go.cr

Lic. Mónica Elizondo Andrade
Asuntos Científicos y Regulatorios
Cámara Costarricense de la Industria
Alimentaria (CACIA)
melizondo@cacia.org
Tel: 22203031 Fax: 22203070

ÉQUATEUR

Mireya Rodas O.
Coordinador de asuntos regulatorios
PEPSICO ALIMENTOS ECUADOR CIA.
LTDA
mireya.rodas@pepsico.com

EL SALVADOR

Ing. Evelyn Alvarez de Vanegas
PUNTO FOCAL
Jefe Depto. Normalización, Metrología y
Certificación de la Calidad
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
Tel: (503) 2234-8411
Fax: (503) 2234-8416
E-mail: evanegas@conacyt.gob.sv

UNION EUROPÉENNE

Ms Helen Lee
European Commission
Health and Consumers Directorate-General
Tel.: ++32 - 2 - 299 86 68
E-mail: helen.lee@ec.europa.eu

Mr Christophe Didion
European Commission
Health and Consumers Directorate-General
Tel.: ++32 - 2 - 299 5427
E-mail: christophe.didion@ec.europa.eu
CC to: e-mail: codex@ec.europa.eu

INDE

Mr. Anil Mehta
Deputy Director,
Food Safety and Standards Authority of India
(Ministry of Health & Family Welfare)
3rd Floor, FDA Bhawan, Kotla Road,
New Delhi-110002
Ph: 91-011-23220997
E-mail: anilmehtha@fssai.gov.in

IRAN

Mr. Kianfar Farhangjavid
Mr. Mohamad Nahavandi

JAPON

Masanori Imagawa
Deputy Director
Food Labeling Division
Consumer Affairs Agency
g.codex-j@caa.go.jp

Reiko Yonekura
Deputy Director
Food Labelling Division
Consumer Affairs Agency
g.codex-j@caa.go.jp

Tsuyoshi Uchida
Associate Director
Labelling and Standards Division
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
tsuyoshi_uchida@nm.maff.go.jp
codex_maff@nm.maff.go.jp

LESOTHO

Palesa Lesoli
Regional Food and Nutrition Coordinating
Officer
Food and Nutrition Coordinating Office
Private Bag A78
Maseru 100, or
P.O. Box 12
Sefikeng 224
LESOTHO
Work Number: (+266) 22323716
Work Fax Number: (+266) 22322179
E-mail Address: plesoli@rediffmail.com

MALAISIE

Noraini Wahab
Ministry of Health Malaysia
norawahab@moh.gov.my
ccp_malaysia@moh.gov.my

MAURICE

Dr Shalini A. Neeliah (Mrs)
Senior Scientific Officer
Dairy Chemistry Division
Ministry of Agro-Industry and Food Security.

MEXIQUE

Michelle Vizueth Chávez
Jefe de Departamento para la Atención del
Codex Alimentarius
Punto de Contacto Codex México
Dirección de Normalización Internacional
Dirección General de Normas/Secretaría de
Economía
Av. Puente de Tecamachalco 6, Piso 2
Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes,
C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, México
codexmex@economia.gob.mx
codexmex1@economia.gob.mx

MAROC

Dr. Sanae Ouazzani
Ingénieur d'Etat GP
Office National de Sécurité
Sanitaire des Produits Alimentaires
ouazzanisanae@gmail.com

NOUVELLE- ZÉLANDE

Ms. Jenny Reid
Manager (Food Safety)
Ministry of Agriculture and Forestry – Food
Safety
P.O. Box 2835
Wellington 6011
Jenny.Reid@maf.govt.nz

Mrs. Phillipa Hawthorne
Senior Advisor (Labelling & Composition)
Ministry of Agriculture and Forestry – Food
Safety
P.O. Box 2835
Wellington 6011
Phillippa.Hawthorne@maf.govt.nz

NORVÈGE

Nina Lødrup
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority – Head
Office
Phone (direct): +47 23 21 67 86
nina.lodrup@mattilsynet.no

PHILIPPINES

Charina May T. Tandas
Food and Drug Administration
Department of Health
Filinvest Corporate City, Alabang, Muntinlupa
City
Tel. no. (632) 8571900 local 8112
Email address: charimay@mailcity.com

POLOGNE

Ms Katarzyna Stoś, PhD
Deputy Director for Food Safety and Food
Supplements
Head of Food and Supplements Department
National Food and Nutrition Institute
k.stos@izz.waw.pl
kodeks@ijhars.gov.pl

RÉPUBLIQUE DE SERBIE

Dr. Ljiljana Trajkovic Pavlovic, MD PH D
(Mrs.)
Associated Professor, Specialist in Hygiene
Head of the Department for Nutrition and
Food Safety
Institute of Public Health of Vojvodina
21000 Novi Sad
Republic of Serbia
E-mail: ljiljana.pavlovict@izjzv.org.rs

AFRIQUE DU SUD

Ms Antoinette Booyzen
Email: BooyzA@health.gov.za
copy to CACPSA@health.gov.za

THAÏLANDE

Ms. Ing-Orn Panyakit
National Bureau of Agricultural Commodity
and Food Standards
Thailand
codex@acfs.go.th
p_ingorn@yahoo.co.th

ÉTATS-UNIS

Dr. Barbara O. Schneeman
Director, Office of Nutrition, Labeling and
Dietary Supplements
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Barbara.Schneeman@fda.hhs.gov

Daniel Reese
Food Technologist
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
Daniel.Reese@fda.hhs.gov

URUGUAY

Fabiana Osorio
Ministerio de Ganaderia Agricultura y Pesca
fosorio@mgap.gub.uy

Nora Villalba
Ministerio de Salud Publica
noravillalba@gmail.com

OINGs

COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE (CEFS)

Emilie Leibovitch
Scientific & Regulatory Affairs
emilie.leibovitch@cefs.org

EUROPEAN ASSOCIATION OF POLYOL PRODUCERS (EPA)

Maryse Hervé
9 avenue des Gaulois
B-1040 Brussels
Ph: + 32 (0) 2 736 53 54
DL: + 32 (0) 2 737 52 05
epa@ecco-eu.com

EUSALT

Mr. Wouter Lox
Managing Director
EuSalt (European Salt Producers' Association)
Email address: Wouter.lox@eusalt.com

FOOD DRINK EUROPE (FORMERLY CIAA)

Dirk Jacobs
Manager Consumer Information, Diet and Health
d.jacobs@fooddrinkeurope.eu

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Gloria Brooks-Ray
Advisor, Codex & Int'l Regulatory Affairs
Exponent, Inc.
PO Box 97
Mountain Lakes, NJ 07046
Telephone: 973-334-4652
E-mail: gbrooksray@exponent.com

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

David Pineda Ereño
Director, Regulatory Affairs
IADSA - International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations
50, rue de l'Association
1000 Brussels
Belgium
Tel: +32 22 09 11 55
Fax: +32 22 23 30 64
Email: davidpineda@iadsa.be

INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK (IBFAN)

Elisabeth Sterken
IBFAN North America
esterken@infactcanada.ca

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)

Christophe Leprêtre
c/o Keller and Heckman LLP
1001 G Street, N.W. Suite 500 West
Washington D.C. 20001 USA
e-mail: icga@gumassociation.org
ICGA contacts in Brussels:
Phone: +32 (0)2 645 50 60
Fax: +32 (0)2 645 50 50

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS

Mrs. Helen Falco
Advisor
International Council of Beverages Associations
e-mail: hefalco@na.ko.com

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS
(ICGMA)**

Phyllis Tanaka, MSc., RD
Vice President, Scientific & Regulatory
Affairs, Food & Consumer Products of
Canada (FCPC)
100 Sheppard Avenue E, 6th Floor
Toronto, ON M2N 6N5
Tel: 416-510-8024 x 2246
Fax: 416-510-8043
phyllist@fcpc.ca

Dr. Anna Wittekind
World Sugar Research Organisation
awittekind@wsro.org

Dr. Charles Baker
Sugar Association Inc.
cbaker@sugar.org

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
(IDF)**

Ms. Isabelle Neiderer
Director of Nutrition
Dairy Farmers of Canada
E-mail: isabelle.neiderer@dfc-plc.ca

Mr. Eric Grande
Regulatory Affairs Director
Groupe Lactalis
E-mail: eric.grande@lactalis.fr

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY
FOODS INDUSTRIES (ISDI)**

Mr. Xavier Lavigne
xavierlavigne@isdi.org

**WORLD SUGAR RESEARCH
ORGANISATION**

Dr. Richard Cottrell
Director-General
World Sugar Research Organisation
rcottrell@wsro.org

ANNEXE 2

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION EN VUE DE L'ETABLISSEMENT D'ALLEGATIONS RELATIVES AUX SUCRES, AU SEL/SODIUM ET AUX ACIDES GRAS TRANS (extrait de l'ALINORM 10/33/22, Annexe V)

Objectif et champ d'application de la révision proposée de la Norme

Le travail proposé a pour objectif l'ajout au Tableau des conditions relatives à la teneur en éléments nutritifs des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997) de nouvelles allégations qui concernent les sucres, le sel/sodium et les acides gras trans.

Pertinence et actualité

Conformément à la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé de l'Organisation mondiale de la Santé (GS DPAH), les maladies non transmissibles contribuent en large mesure à la mortalité de la population et à la charge de la maladie globale. Les régimes alimentaires riches en acides gras, sucres et sel sont associés à un risque accru de maladies non transmissibles.

À la trente-septième session du CCFL, un groupe de travail électronique a été créé afin de préparer un document de discussion sur les moyens visant à établir le libellé de l'étiquetage par rapport aux ingrédients mentionnés dans la Stratégie mondiale, y compris les sucres et le sel/sodium ajoutés. La discussion des mesures préconisées dans ce document à la trente-huitième session a permis de s'entendre autour de la proposition d'un nouveau travail sur les allégations relatives au non-ajout de sucres et/ou de sel/sodium et les allégations comparatives explicites relatives aux sucres et/ou au sel/sodium. Le document de discussion CX/FL 10/38/9 comprend le texte proposé relativement à ces types d'allégations.

De plus, dans les questions soumises à la trente-huitième session du CCFL, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a demandé également au CCFL de définir les allégations relatives au sel/sodium. Aux acides gras trans et aux sucres pour lesquels il convient d'établir des conditions et de fournir également des renseignements supplémentaires sur les types d'allégations pour lesquelles le CCFL souhaite que le CCNFSDU établisse des critères, l'objet de ces allégations et les priorités du CCFL en vue de l'élaboration des critères concernant lesdits critères.

Principales questions à traiter

Il est proposé que les nouveaux ajouts au Tableau des conditions relatives à la teneur en éléments nutritifs dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997) soient introduits pour le non-ajout de sucres et de sel/sodium et que des conditions additionnelles d'emploi soient établies au regard des allégations comparatives relatives à la teneur en sucres et en sel/sodium.

En outre, les titres du Tableau des conditions seront révisés et l'on s'attachera à ajouter les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs par rapport aux acides gras trans.

Évaluation en regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

La proposition est conforme aux critères établis, comme suit :

La 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 allégations proposées doivent aider les consommateurs à faire des choix alimentaires éclairés confortant la sélection d'un régime santé général. En outre, l'établissement de conditions concernant les allégations place l'industrie alimentaire sur un terrain égal en déterminant des critères uniformes pour l'emploi des allégations qui à la trente-huitième session constituaient un enjeu pour les pays en développement.

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Ce travail tire sa pertinence de l'objectif premier du Plan stratégique du Codex 2008-2013 – promouvoir des cadres réglementaires cohérents. Il vise à réviser et à élaborer des normes du Codex et les textes connexes en matière d'étiquetage des denrées alimentaires et de nutrition en tenant compte des développements scientifiques et technologiques et de la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé de l'OMS, afin de s'assurer : qu'ils privilégient une approche horizontale et le besoin de valoriser l'inclusivité, de se pencher sur les questions en matière d'étiquetage alimentaire et de nutrition en veillant à ne pas être directifs à l'excès et en évitant d'imposer des restrictions commerciales sans nécessité, et ce, dans le respect des principaux objectifs de la CAC et au vu des répercussions techniques et économiques pour tous les membres ainsi que des besoins spéciaux des pays en développement, y compris les infrastructures, les ressources et les capacités techniques et juridiques.

Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La proposition vise à amender les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*. Elle n'a aucune autre incidence sur les autres documents du Codex en vigueur.

Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

L'élaboration de ces allégations et de leurs conditions fera appel à l'expertise du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime qui les examinera.

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

Aucun besoin n'a été déterminé.

Le calendrier proposé

Il est proposé que le travail débute par une circulaire diffusée intersessions en 2010 fixant une date pour l'adoption à l'étape 5 en 2012 et l'adoption par la Commission en 2014.

Annexe 3 : Sommaire de l'avant-projet de texte afférent aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*

Allégations de non-adjonction

2. Définitions

2.1.2 *Allégation comparative concernant les éléments nutritifs...*

[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.]

[2.3] **Allégations relatives à la santé...**

7. Allégations de non-adjonction de sucres et de sel

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.]

7.1 Non-adjonction de sucres

Des allégations de non-adjonction de sucres à un aliment peuvent être faites pourvu que les conditions énumérées ci-dessous soient réunies :

(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.);

(b) L'aliment ne contient aucun ingrédient qui a du sucre pour ingrédient (Exemples : confitures, gelées, chocolat édulcoré, morceaux de fruits sucrés, etc.)

(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

(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.)

Option 1 privilégiée :

7.2 Non-adjonction de sel

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 :

a) L'aliment ne contient aucun sel de sodium ajouté (Exemples : chlorure de sodium, tripolyphosphate de sodium, etc.);

(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

(c) L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sels de sodium qui se substituent à du sel (sodium) ajouté (Exemples : alques, en fonction de leur usage).]

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 contenant du chlorure de sodium ajouté; et
- (c) L'aliment répond aux conditions de l'allégation « faible en sodium » énoncée dans le Tableau des présentes directives.]

7.3 Conditions additionnelles

Des conditions additionnelles et (ou) des déclarations de non-responsabilité peuvent être employées conjointement avec ces allégations afin d'aider les consommateurs des pays respectifs à mieux 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.]

[8.] Allégations relatives à la santé

...

Allégations sans sel

...

5. Allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs

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.

[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.]

[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) ».

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 % 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.

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.

6.5 L'usage du terme «allégé» ou une allégation synonyme devrait être assujéti aux mêmes critères tels qu'énumérés à la Section 6.3 des présentes Directives pour le terme «réduit» et inclure une indication des caractéristiques qui rendent l'aliment « allégé ».

6.6 La comparaison en ce qui concerne une valeur énergétique ou une teneur en éléments nutritifs accrue ou supérieure devrait reposer sur :

a) 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

b) 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.]

Acides gras trans

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</u> <u>établies pour l'allégation « à faible</u> <u>teneur » en graisses saturées énoncées</u> <u>dans ce Tableau.</u>