



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

Quarante et unième session

Charlottetown, Île-du-Prince-Édouard (Canada), 14 - 17 mai 2013

Questions soumises au Comité

A. Questions émanant de la trente-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius

1. Les textes qui avaient été transmis à la Commission par le Comité à sa dernière session ont été adoptés aux étapes 8, 5A et 5, respectivement, après examen des questions suivantes:¹

Projet de révision des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) relative à une nouvelle définition des «valeurs nutritionnelles de référence»²

2. La délégation malaisienne, sans pour autant s'opposer à l'adoption d'une nouvelle définition relative aux «valeurs nutritionnelles de référence», a fait part de ses réserves concernant l'inclusion de la phrase «ou à la réduction du risque de maladies non transmissibles liées à l'alimentation».

3. La Commission a adopté la définition proposée par le CCFL, en prenant note des réserves émises par la Malaisie.

Avant-projet de révision des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997) concernant une nouvelle définition de l'allégation de «non-adjonction», les conditions pour l'allégation «exempt de sel», les amendements à la section sur les allégations comparatives et les conditions pour les allégations de non-adjonction de sucres³

4. La délégation malaisienne a rappelé qu'elle n'avait pas approuvé l'adjonction du point 6.4 sur les allégations comparatives relatives aux acides gras trans associés à une teneur en acides gras saturés. Les délégués malaisiens soutenaient que les allégations relatives aux acides gras trans ne devaient pas être associées à la teneur en acides gras saturés ou vice versa, car ces composants d'acides gras n'étaient pas comparables quant à leurs définitions et à leurs effets sur la santé.

5. La délégation malaisienne a également demandé des éclaircissements concernant l'état d'avancement du point 6.3 sur les allégations comparatives. Elle a rappelé que le CCFL était convenu de demander au CCNFSDU de lui faire savoir s'il estimait que la condition du 10 pour cent de la VNR dans les allégations comparatives de micronutriments correspondait toujours à l'orientation actuelle fondée sur des données probantes sur les micronutriments, en particulier à la lumière des travaux entrepris sur les VNR. La délégation a demandé à la Commission d'indiquer si la procédure permettait d'adopter ce point à l'étape 5/8 avant de recevoir l'avis du CCNFSDU.

6. Le délégué du Canada, intervenant en qualité de Président du CCFL, a noté qu'au sein du Comité aucun appui n'avait été apporté à la position de la Malaisie concernant le point 6.4. S'agissant de la question posée au sujet du point 6.3, il a précisé que la révision proposée par le CCFL tenait au fait que le sodium avait été explicitement inclus dans les comparaisons avec une différence relative de 25 pour cent, mais qu'aucun amendement au texte en vigueur n'avait été proposé quant à la partie relative aux micronutriments. La modification à laquelle l'avis émis par le CCNFSDU pouvait donner lieu n'était pas liée aux travaux actuels mais constituait un amendement distinct.

7. La Commission a adopté la révision telle que proposée par le CCFL à l'étape 5/8, en prenant note des réserves émises par la Malaisie au sujet des points 6.3 et 6.4.

¹ REP12/CAC Annexe III et Annexe IV.

² REP12/CAC par. 59-60.

³ REP12/CAC par. 61-64.

Avant-projet/Projet d'amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (CAC/GL 32-1999): Utilisation de l'éthylène pour le mûrissement des fruits (à l'étape 8) et l'addition de nouvelles substances (à l'étape 5A)⁴

8. Un certain nombre de délégations ont fait observer que l'utilisation de l'éthylène dans la production biologique devait être réexaminée à la lumière des nouvelles découvertes concernant les risques pour les opérateurs et d'autres sujets de préoccupation. La délégation égyptienne a également indiqué que l'utilisation de l'éthylène pour inhiber la germination des oignons et des pommes de terre méritait une attention particulière.

9. La Commission a adopté l'avant-projet/projet d'amendement aux étapes 8 et 5A, respectivement, et a noté que les autres préoccupations relatives aux risques liés à l'éthylène pouvaient être traitées dans le cadre du CCFL. La Commission a également noté que la question de l'utilisation de l'éthylène comme inhibiteur de germination était toujours en cours d'examen au sein du CCFL.

B. Questions soumises par d'autres comités

Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP)

L'aquaculture biologique⁵

10. Le Comité a examiné une proposition de la Norvège (document CRD 19) en vertu de laquelle le CCFL prendrait en compte, entre autres, le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche dans ses travaux sur l'aquaculture biologique afin d'éviter le chevauchement des travaux. Le Secrétariat a signalé que les travaux sur l'aquaculture biologique mettent l'accent sur les exigences de la production biologique et qu'on ne prévoit pas de problèmes de chevauchement. Il a ajouté que le document était toujours en voie d'élaboration (étape 2/3) et qu'il serait examiné lors de la prochaine session du CCFL, en 2013, avant d'être transmis au CCFFP pour information et/ou observations. Il a enfin insisté sur la nécessité d'une coordination sur le plan national lorsque le CCFL se penchera sur cette question.

11. À la lumière des préoccupations exprimées, le Comité est convenu de demander au CCFL de tenir compte du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, s'il y a lieu.

12. Cette question sera examinée au point 5b de l'ordre du jour.

Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

Allégations comparatives⁶

13. En ce qui concerne la demande du CCFL au sujet de la condition de 10 pour cent de la VNR pour les allégations comparatives pour les micronutriments, le Comité a précisé que cette valeur de 10 pour cent est le résultat d'une approche pragmatique plutôt que d'une analyse basée sur des preuves scientifiques.

14. Certaines délégations ont jugé que la section 6.3 de la norme porte à confusion car la phrase inclut tant les macronutriments que les micronutriments, et ont donc proposé que le texte soit clarifié.

15. Quelques délégations ont suggéré que l'augmentation de micronutriments devrait se baser sur la teneur en micronutriments entre les aliments faisant l'objet de la comparaison, étant donné que l'exigence relative à l'utilisation de la différence au niveau de la VNR pour établir la comparaison de l'augmentation des micronutriments risquerait de compliquer la mise en œuvre de cette exigence et son application, et afin de renforcer la cohérence avec la section 6.3. D'autres délégations étaient d'un avis contraire, car elles utilisaient déjà les dispositions actuelles concernant les allégations comparatives en pratique. Plusieurs délégations ont déclaré que la comparaison devrait se baser sur une différence substantielle et qu'une différence en matière de teneur en micronutriments de 10 pour cent était trop faible.

16. Une délégation a estimé qu'il existait une incohérence entre l'exigence relative à une différence absolue au niveau de la teneur en élément nutritif correspondant à 10 pour cent et la valeur associée à l'allégation «source» de 15 pour cent de la VNR par 100 g pour les vitamines et les sels minéraux. Il a aussi été proposé d'utiliser comme différence minimale absolue la valeur associée à l'allégation «source» dans le cas des micronutriments, étant donné que des niveaux accrus devraient correspondre à des versions différentes du même aliment ou à des aliments similaires, assertion qui ne tenait pas compte de l'enrichissement dans le cas des vitamines et des sels minéraux; une alternative consisterait à porter la différence relative à 25 pour cent.

⁴ REP12/CAC par. 65-66.

⁵ REP13/PFV par. 7-8.

⁶ REP13/NFSDU par. 5-9.

17. Le Comité a noté qu'il existait différentes positions concernant les approches possibles et a estimé que, à ce stade, il était impossible de se prononcer mais que le CCFL devrait clarifier ce texte.

Allégation «sans» acides gras trans⁷

18. Le Comité a rappelé que le CCFL avait demandé au Comité de lui donner des conseils concernant l'établissement de conditions associées à l'allégation «sans» acides gras trans.

19. Certaines délégations étaient favorables à l'établissement de conditions pour l'allégation «sans» acides gras trans. Une délégation a proposé deux niveaux différents pour les graisses et les huiles, et les émulsions de graisse et les aliments prêts à consommer ou autres aliments, et s'est prononcée contre les allégations relatives aux acides gras trans associées aux niveaux d'acides gras saturés. D'autres délégations ont jugé que les critères afférents aux niveaux d'acides gras saturés devraient être développés étant donné que, dans certains produits, une diminution des niveaux d'acides gras trans provoquait une augmentation des niveaux d'acides gras saturés.

20. Certaines délégations étaient pour baser les allégations sur les portions lorsque ces dernières sont réglementées, car elles constituent un outil important pour les consommateurs. D'autres délégations ont estimé que l'expression «par portion» n'était pas adéquate car la taille des portions pouvait induire les consommateurs en erreur, notamment dans le cas où elle n'était pas réglementée.

21. Il a aussi été précisé que le terme «sans» pouvait être interprété différemment selon les pays.

22. Une délégation a jugé que les acides gras trans ne posaient problème que dans certains pays, compte tenu de la discussion antérieure au sein du CCFL et de la note de bas de page des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel.

23. Le Comité a noté que le CCFL n'avait pris aucune décision concernant l'établissement de telles allégations. Par conséquent, le Comité est convenu d'examiner les conditions après que le CCFL aura pris une décision définitive concernant l'utilisation de cette allégation, sur la base de l'importance globale des acides gras trans.

Principes pour le développement et la révision des VNR à des fins d'étiquetage pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire

Définitions des VNR-B et des VNR-MNT (Section 2.6)⁸

24. Le Comité est convenu de retenir l'option 2, qui consiste à proposer au CCFL que la nouvelle définition des VNR pour une inclusion à la section 2 des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel soit révisée, en remplaçant le verbe «inclure» par «comprendre» dans la définition des Valeurs nutritionnelles de référence, afin de préciser qu'il n'existe que deux types de VNR.

25. Le Comité est invité à examiner la proposition du CCNFSDU pour modifier la définition (voir Section 2.6 de l'Annexe I).

Section 3.4.4 des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel⁹

26. Le CCNFSDU a examiné la proposition du groupe de travail électronique consistant à modifier la section 3.4.4 des directives, en rapport avec l'énumération des VNR. Le Comité a accepté les modifications ci-dessous en plus de modifications rédactionnelles et consécutives.

27. Le CCNFSDU est convenu de remplacer «réaliser un apport alimentaire global sain» par «faire des choix contribuant à un apport alimentaire global sain» au troisième paragraphe pour plus de cohérence, et de supprimer les crochets au quatrième paragraphe. Le Comité est également convenu d'insérer des notes de bas de page concernant les acides gras saturés et le sodium, avec des références appropriées.

28. Le Comité est invité à examiner la proposition. (voir Section 3.4.4 de l'Annexe I).

Consolidation des Principes généraux pour l'établissement de VNR pour les vitamines et les sels minéraux et des Principes généraux pour l'établissement de VNR-MNT¹⁰

29. Le CCNFSDU est convenu de transmettre le texte consolidé pour examen par la quarante et unième session du CCFL et par la trente-sixième session de la Commission pour adoption.

30. Le Comité est invité à examiner le texte (voir Annexe II).

⁷ REP13/NFSDU par. 10-5.

⁸ REP13/NFSDU par. 56, Annexe VI.

⁹ REP13/NFSDU par. 67-99, Annexe VI.

¹⁰ REP13/NFSDU par. 59, Annexe IV.

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

*Méthodes d'analyse pour les acides gras trans*¹¹

31. Une délégation a informé le Comité que les travaux du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles (NUGAG) de l'OMS chargé de réviser la définition des acides gras trans se poursuivaient et a jugé que le Comité devrait examiner cette question une fois que le NUGAG aura achevé la révision.

32. L'observateur de la FIL a signalé au Comité que la FIL et l'ISO mettaient actuellement au point une méthode pour les acides gras, notamment les acides gras trans, pour les produits laitiers, les préparations pour nourrissons et les produits nutritionnels pour adultes. La méthode devrait être publiée en 2014 et le sera aussi par l'AOAC.

33. L'observateur de l'AOAC a fait remarquer qu'il existait une méthode AOAC Ce 1J-07 pour les acides gras trans et qu'une étude collaborative de la méthode était en cours pour une matrice complexe.

34. Compte tenu de l'information ci-dessus, le Comité a décidé de ne pas approuver de nouvelle méthode pour les acides gras trans lors de la présente session.

Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA)

*Document de travail sur une norme relative aux produits alimentaires halal*¹²

35. À la septième session du Comité, la délégation égyptienne a présenté le document de travail établi par ses soins et faisant état de la croissance des échanges de produits halal dans le monde qui s'explique par plusieurs facteurs, à savoir que les musulmans sont toujours plus nombreux et que l'expression «produits alimentaires halal» ne fait plus uniquement référence à la viande d'animaux abattus conformément à la loi islamique, mais inclut maintenant de nombreux autres produits. Les délégués ont aussi évoqué les efforts déployés par l'Organisation de la coopération islamique (OCI), qui compte 57 États membres sur quatre continents, et qui a approuvé en 2009 les projet définitifs de trois documents fondamentaux dans le domaine des produits alimentaires halal, à savoir: Normes de l'OCI – directives générales sur les aliments halal, Directives pour les organismes qui délivrent les certifications halal, et Directives pour l'organisme qui homologue les organismes de certification halal. Les délégués ont aussi présenté des informations sur les autres activités menées à des fins d'harmonisation ainsi que sur les nombreuses réglementations nationales pour les aliments halal et ont estimé qu'il était essentiel que le Codex élabore des normes, des directives et des orientations pour ces produits et pour leur étiquetage, et publie des codes afin de réglementer les activités dans cet important secteur. Cela contribuera à supprimer certains obstacles au commerce entre les États membres du Codex, non seulement au niveau régional mais également au niveau international. Les délégués ont suggéré de démarrer les travaux du Codex là où ceux de l'OCI ont pris fin et d'utiliser les résultats obtenus par cette Organisation.

36. Le représentant du Bureau régional OMS de la Méditerranée orientale a présenté le document de l'OMS sur les aliments halal, qui avait été annoncé à la sixième session du Comité. Il a rappelé que les questions relatives à ces produits étaient d'ordres éthique et religieux, mais avaient aussi un lien avec la loyauté des pratiques commerciales et l'étiquetage. En revanche, elles étaient sans rapport avec la sécurité sanitaire. Le représentant était également d'avis qu'il fallait tenir compte, dans tout débat sur les aliments halal, des directives du Codex existantes et des directives 2012-2563 établies par l'organisation arabe chargée de l'industrie et de la normalisation.

37. Plusieurs délégations ont évoqué leur expérience en ce qui concerne la réglementation des aliments halal et ont appuyé l'idée générale avancée pour les travaux du Codex sur l'halal, en particulier pour prévenir les fraudes dans ce marché en pleine croissance, et ont déclaré que les critères existants n'étaient pas suffisants à cet égard. Il a été signalé que ce qui était à l'origine une question religieuse était maintenant également une étiquette promotionnelle à laquelle les consommateurs attribuaient une certaine valeur. Il a été mentionné qu'il faudrait tenir compte de toutes les activités internationales en cours dans ce domaine.

38. Le Secrétariat du Codex a rappelé que si les *Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal»* étaient considérées inadéquates, un document de projet pertinent devrait être rédigé en conformité avec le Manuel de procédure du Codex, soulignant la nécessité d'une révision des directives.

39. Après quelques échanges de vues, le Comité a décidé que la délégation égyptienne établira un document de projet à soumettre à la prochaine session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, soulignant les lacunes dans les *Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal»* (CAC/GL 24-1997) et dans le champ d'application aux fins d'une révision. En rédigeant le champ d'application, il faudra veiller à ce qu'un consensus international puisse être obtenu sur ces questions.

¹¹ REP13/MAS par. 10-13.

¹² (REP13/NEA, par. 111-117).

PROJET DE MODIFICATION DES DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (CAC/GL 2- 1985)

2.6 Les valeurs nutritionnelles de référence (VNR)* sont un ensemble de valeurs numériques fondées sur des données scientifiques et établies aux fins d'étiquetage nutritionnel et d'utilisation des allégations indiquées. Elles comprennent les deux types de VNR ci-après:

Valeurs nutritionnelles de référence - Besoins (VNR-B) désignent les VNR qui sont basées sur les niveaux d'éléments nutritifs associés aux besoins nutritionnels

Valeurs nutritionnelles de référence - Maladie non transmissible (VNR-MNT) désignent les valeurs nutritionnelles de référence du Codex à des fins d'étiquetage alimentaire pour les éléments nutritifs qui sont associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire n'incluant pas les maladies ou les troubles liés à des carences en éléments nutritifs.

* Voir aussi l'Annexe énonçant les Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence.

3.4 Présentation de la teneur en éléments nutritifs

3.4.4 Les données numériques sur les vitamines et les sels minéraux devraient être exprimées en unités métriques et/ou en pourcentage de la VNR Valeur nutritionnelle de référence pour 100 g ou 100 ml ou par emballage, si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être déclarés par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, ou par portion, à la condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

De plus, les renseignements sur les protéines et les autres éléments nutritifs devraient aussi être exprimés en pourcentages de la VNR valeur nutritionnelle de référence.¹³ lorsqu'une telle VNR a été établie.

Les VNR Valeurs nutritionnelles de référence ci-après concernent la population générale, identifiée comme les individus de plus de 36 mois. Elles devraient être utilisées à des fins d'étiquetage dans le but d'aider les consommateurs à faire des choix contribuant à réaliser un apport alimentaire global sain, aux fins de normalisation et d'harmonisation à l'échelle internationale.

Elles incluent comprennent deux catégories de VNR: les Valeurs nutritionnelles de référence - Besoins (VNR-B) et les Valeurs nutritionnelles de référence - Maladies non transmissibles (VNR-MNT).¹

3.4.4.1 VNR-B

À inclure ultérieurement; voir les résultats des discussions concernant le point 5 de l'ordre du jour.

3.4.4.2 VNR-MNT

Acides gras saturés	20 g ^{2,3}
Sodium	2000 mg ³

¹³ ~~Pour tenir compte de l'évolution scientifique future, des recommandations de la FAO/OMS et d'autres experts à venir et des autres informations pertinentes, la liste des éléments nutritifs et la liste des valeurs nutritionnelles de référence devraient être révisées régulièrement.~~

¹ Les principes généraux et définitions connexes utilisés pour établir ces VNR sont identifiés dans ~~l'annexe ou les annexes~~.

² Cette valeur se base sur l'apport énergétique de référence de 8370 kilojoules/2000 kilocalories.

³ La sélection de ces éléments nutritifs pour l'établissement d'une VNR s'est basée sur des «preuves convaincantes» de relation avec le risque de MNT, telles que définies dans le rapport *Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques*. Série des rapports techniques de l'OMS, n° 916. OMS, 2003.

ANNEXE II

AVANT-PROJET D'ANNEXE AUX DIRECTIVES DU CODEX CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL – VERSION CONSOLIDÉE:**PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE POUR LA POPULATION GÉNÉRALE****1. PRÉAMBULE**

Les présents Principes s'appliquent à l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence du Codex (VNR) pour la population générale, à savoir tous les individus de plus de 36 mois. Ces valeurs peuvent être utilisées pour aider les consommateurs 1) à estimer les contributions relatives de différents produits à l'apport alimentaire global sain et 2) comme une manière de comparer la teneur en éléments nutritifs entre les produits.

Les gouvernements sont encouragés à utiliser les VNR ou, en alternative, à étudier le caractère adapté des principes généraux ci-dessous, y compris du niveau de preuves requis, et de facteurs supplémentaires spécifiques à un pays ou une région pour établir leurs propres valeurs nutritionnelles de référence à des fins d'étiquetage. Par exemple, au niveau national, les valeurs à l'échelle de la population pour la population générale peuvent être établies en pondérant des valeurs de référence scientifiquement fondées pour les apports journaliers destinés à des groupes d'âge et de sexe différents, en utilisant les données de recensement pour un pays et les proportions de chaque groupe d'âge et de sexe. De plus, les gouvernements peuvent établir des valeurs de référence pour l'étiquetage des aliments qui tiennent compte de facteurs spécifiques au pays ou à la région et qui ont une influence sur l'absorption, ou l'utilisation, ou les besoins en éléments nutritifs. Les gouvernements peuvent également décider d'établir ou non des valeurs de référence séparées pour l'étiquetage des aliments pour des tranches spécifiques de la population générale.

2. DÉFINITIONS

2.1 Les valeurs de référence pour l'apport journalier telles qu'utilisées dans ces Principes visent les valeurs d'apport nutritionnel de référence fournies par la FAO/OMS ou d'autres organismes scientifiques compétents reconnus qui pourraient être prises en compte lors de l'établissement d'une VNR sur la base des principes et critères de la section 3. Ces valeurs peuvent être exprimées de diverses manières (par exemple comme une valeur unique ou une fourchette), et sont applicables à la population générale ou à un segment de la population (par exemple des recommandations pour une tranche d'âge spécifique).

2.2. Niveau nutritionnel individuel 98 (INL₉₈)¹⁴ correspond à la valeur de référence pour l'apport journalier estimée répondant aux besoins de 98 pour cent des individus en bonne santé apparente appartenant à un groupe spécifique établi en fonction de l'étape de la vie et du sexe.

2.3 Le niveau d'apport supérieur (UL)¹⁵ correspond au niveau maximal d'apport habituel à partir de toutes les sources d'un élément nutritif ou d'une substance apparentée estimé non susceptible d'avoir des effets adverses pour la santé humaine.

2.4 Fourchette de distribution acceptable des macronutriments (FDAM) désigne un pourcentage d'apport pour une source d'énergie spécifique, associé à un risque réduit de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire tout en assurant un apport adéquat en éléments nutritifs essentiels. Les macronutriments sont généralement exprimés en pourcentage de l'apport énergétique.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VNR**3.1 Choix de sources de données appropriées pour établir les VNR**

3.1.1 Il convient de tenir compte des valeurs de référence pour l'apport journalier pertinentes de la FAO/OMS basées sur de récentes révisions des données scientifiques comme sources primaires pour établir les VNR.

¹⁴ Des pays différents peuvent utiliser d'autres termes pour ce concept, par exemple apport nutritionnel recommandé (ANR), apport journalier recommandé (AJR), apport nutritionnel de référence (RNI - Reference Nutrient Intake), ou apport de référence pour la population (PRI - Population Reference Intake).

¹⁵ Des pays différents peuvent utiliser d'autres termes pour ce concept, par exemple niveau supérieur d'apport nutritionnel tolérable (UL), ou extrémité supérieure de la fourchette des apports sûrs.

3.1.2 Les valeurs de référence pour l'apport journalier pertinentes reflétant des évaluations indépendantes récentes des données scientifiques émanant d'organismes scientifiques officiellement reconnus autres que la FAO/OMS pourraient aussi être prises en compte. La priorité absolue devrait être accordée aux valeurs pour lesquelles les preuves ont été évaluées au moyen d'un examen systématique.

3.1.3 Les valeurs de référence pour l'apport journalier devraient refléter les recommandations d'apport pour la population générale.

3.2 Choix des éléments nutritifs et de la base appropriée pour les VNR

3.2.1 Choix des éléments nutritifs et de la base appropriée pour les VNR-B

3.2.1.1 Les VNR-B devraient se baser sur le niveau nutritionnel individuel 98 (INL₉₈). En l'absence d'un INL₉₈ établi pour un élément nutritif pour un ou plusieurs sous-groupes spécifiques, il peut être approprié d'envisager l'utilisation d'autres valeurs ou fourchettes de référence qui ont été établies par des organismes scientifiques officiellement reconnus. La détermination de ces valeurs devrait être examinée au cas par cas.

3.2.1.2 Les VNR-B pour la population générale devraient être déterminées en calculant les moyennes pour un groupe de la population de référence donné de plus de 36 mois. Les VNR-B déterminées par le CCNFSDU se basent sur la tranche d'âge la plus large possible applicable aux hommes et femmes adultes.

3.2.1.3 Aux fins de l'établissement de ces VNR-B, les valeurs pour les femmes enceintes et allaitantes devraient être exclues.

3.2.2 Choix des éléments nutritifs et de la base appropriée pour les VNR-MNT

3.2.2.1 Les critères suivants devraient être pris en compte pour la sélection des éléments nutritifs pour l'établissement des VNR-MNT:

- des preuves scientifiques pertinentes convaincantes¹⁶/généralement acceptées¹⁷ ou le niveau de preuves équivalent selon la classification GRADE¹⁸ pour la relation entre un élément nutritif et le risque de maladie non transmissible, qui incluent des biomarqueurs validés pour le risque de maladie, pour au moins un segment majeur de la population (par exemple les adultes).
- L'importance en matière de santé publique de la relation ou des relations entre les éléments nutritifs et le risque de maladies non transmissibles au sein des pays membres du Codex.

3.2.2.2 Des valeurs de référence quantitatives pour l'apport journalier évaluées par des pairs devraient être disponibles afin de déterminer une VNR-MNT applicable à la population générale.

3.2.2.3 Les valeurs de référence pour l'apport journalier provenant de la FAO/OMS ou d'organismes scientifiques compétents reconnus qui peuvent être prises en compte pour les VNR-MNT incluent des données exprimées en valeur absolue ou sous forme de pourcentage de l'apport énergétique.

3.2.2.4 Pour une application pratique dans l'étiquetage nutritionnel, une VNR-MNT unique pour la population générale devrait être établie pour chaque élément nutritif qui respecte les principes et les critères de cette annexe.

3.2.2.5 Une VNR-MNT pour la population générale devrait être déterminée à partir de la valeur de référence pour l'apport journalier pour la population générale ou les adultes, ou si elle est donnée par sexe, la moyenne des hommes et des femmes.

3.2.2.6 Lorsqu'une valeur de référence pour l'apport journalier se base sur un pourcentage de l'apport énergétique, la VNR-MNT unique devrait être exprimée en grammes ou en milligrammes et se fonder sur un apport de référence pour la population générale de 8370 kilojoules/2000 kilocalories.

Les gouvernements peuvent utiliser une VNR-MNT du Codex basée sur un apport énergétique de référence de 8370 kilojoules/2000 kilocalories, ou peuvent déterminer leurs propres valeurs de référence pour l'étiquetage nutritionnel sur la base d'un autre apport énergétique de référence qui tient compte de facteurs spécifiques à leur pays ou région.

¹⁶ Au moment de l'élaboration des présents principes directeurs, la définition et les critères afférents aux «preuves convaincantes» provenant du rapport suivant de la FAO/OMS ont été utilisés: Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques. Série des rapports techniques de l'OMS, n° 96. OMS, 2003.

¹⁷ Dans les présents Principes généraux, les termes preuves convaincantes/généralement acceptées sont considérés comme étant synonymes.

¹⁸ Comité de révision des directives de l'OMS. WHO Handbook for guideline development. Genève, Organisation mondiale de la Santé (OMS), 2012 (http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441_eng.pdf).

3.3 Prise en compte des valeurs de référence pour l'apport journalier pour les niveaux supérieurs

L'établissement de VNR pour la population générale devrait aussi prendre en compte les valeurs de référence pour l'apport journalier pour les niveaux supérieurs établies par la FAO/OMS ou d'autres organismes scientifiques officiellement reconnus, le cas échéant (par exemple, le niveau d'apport supérieur ou la fourchette de distribution acceptable des macronutriments).