



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

Document de travail sur l'étiquetage des aliments dérivés des cultures biofortifiées par sélection naturelle (sélection classique)

Ce document de discussion à soumettre à la quarante-et-unième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a été préparé par l'International Food Policy Research Institute (IFPRI) avec la contribution de l'Australie, du Canada et de l'Afrique du Sud.

Introduction :

Le recours à la biofortification pour accroître la valeur nutritive des denrées de base a évolué rapidement depuis les dix dernières années. HarvestPlus est à la tête de l'effort mondial pour croiser et diffuser des cultures alimentaires riches en micronutriments afin de réduire la faim invisible. HarvestPlus fait partie du Programme Agriculture pour la nutrition et la santé (A4NH) du Groupe consultatif pour la recherche agricole internationale (GCRAI). Harvest Plus est coordonné par l'International Food Policy Research Institute (IFPRI) et le Centre international d'agriculture tropicale (CIAT) qui, l'un et l'autre, sont deux des 15 centres du GCRAI.

Les travaux de recherche du GCRAI visent à réduire la pauvreté rurale, à accroître la sécurité alimentaire, à améliorer la santé et la nutrition des êtres humains et à garantir une meilleure gestion durable des ressources naturelles. Quinze centres, membres du consortium CGRAI, font la recherche en étroite collaboration avec des centaines d'organisations partenaires, y compris des instituts de recherche nationaux et régionaux, des organisations civiles, des universités et le secteur privé.

HarvestPlus vise à réduire la faim invisible et à fournir des micronutriments à des milliards de personnes directement au moyen des denrées de base qu'elles consomment. Un nouveau procédé, désigné biofortification, est utilisé pour augmenter directement par croisement la teneur en micronutriments des principales denrées alimentaires de base. Les cultures disséminées par HarvestPlus ont toutes été biofortifiées par croisement conventionnel. Toutefois la biofortification peut être également réalisée par biofortification agronomique ou par génie génétique.

HarvestPlus cible trois micronutriments essentiels que l'Organisation mondiale de la santé (OMS) estime être les plus limitants dans les régimes alimentaires : le fer, le zinc et la vitamine A. HarvestPlus envisage que dans quinze ans, des millions de personnes souffrant de malnutrition par carence en micronutriments consommeront de nouvelles variétés culturales biofortifiées.

Le travail sur la biofortification par croisement conventionnel se fait en l'absence de normes internationales fort nécessaires.

La question : La question fondamentale à étudier conformément au mandat du CCFL est la suivante :

Si un produit alimentaire transformé contient des intrants d'une culture alimentaire de base obtenue par croisement conventionnel qui augmente considérablement la teneur d'un élément nutritif, quels sont les conséquences et les choix en matière d'étiquetage?

État de la question :

Dans ses efforts pour chercher à faire établir une norme internationale pour la biofortification par croisement conventionnel, l'IFPRI est d'abord devenu membre du Codex Alimentarius avec statut d'observateur. Pour informer les représentants des gouvernements membres de la nécessité de normes applicables à la biofortification, l'IFPRI a été autorisé par les comités à faire de courtes présentations sous le point de l'ordre du jour « Autres questions » devant le CCNASWP, le CCLAC, le CCAAsie et le CCAfrique. Le programme HarvestPlus a été exposé dans ses grandes lignes en s'attachant aux résultats positifs pour la santé publique illustrés à l'aide plus particulièrement des patates douces à chair orange (PDCO) biofortifiées. Le problème de l'absence de normalisation de la biofortification a également été mentionné. Bien que la biofortification n'ait pas donné lieu à des discussions approfondies au sein des comités de coordination étant donné que le sujet y a été présenté comme un sujet d'information, de nombreuses opinions ont exprimé de manière informelle la nécessité qu'elle fasse l'objet d'un nouveau travail.

Nutrition et étiquetage dans les comités du Codex

Sachant qu'il y a deux comités du Codex chargés de questions de fond où la biofortification pourrait faire l'objet de discussions approfondies, soit le CCFL et le CCNFSDU, l'IFPRI est parvenu à leur faire reconnaître par les résultats suivants que la biofortification constituait un sujet d'étude :

1. Le rapport de la quarantième session du CCFL (Mai 2012) contient les paragraphes suivants sous le point de l'ordre du jour « Autres questions »

« Étiquetage des aliments dérivés des cultures biofortifiées par sélection naturelle

107. L'observateur de l'IFPRI a présenté le travail de l'institut sur la biofortification des cultures par sélection naturelle et a demandé au Comité quelles seraient les modalités d'étiquetage des aliments dérivés desdites cultures.

108. Le Comité a noté que l'IFPRI pourrait établir un document de travail sur cette question pour examen à la prochaine session. Une délégation a suggéré que l'IFPRI sollicite l'avis des comités compétents. Une autre délégation a noté qu'il importait de définir les problèmes que ce type d'étiquetage pourrait soulever. Le Président a mentionné que les délégations qui souhaitaient apporter des contributions au document de travail puisqu'il était lié au mandat du CCFL, pouvaient contacter l'IFPRI. »

Le titre du document de discussion a été modifié à ***L'étiquetage des produits alimentaires obtenus à l'aide de la biofortification par sélection conventionnelle*** pour correspondre plus précisément aux produits issus du programme HarvestPlus. Le document de discussion représente le résultat de la conclusion du comité.

2. Le rapport de la trente-huitième session du CCNFSDU (Décembre 2012) contenait les paragraphes suivants :

« Proposition consistant à développer un document de travail sur le bio-enrichissement des cultures vivrières de base avec des vitamines et des sels minéraux essentiels par le biais de la sélection traditionnelle »

154. L'observateur de l'IFPRI fait une présentation sur le bio-enrichissement des cultures au moyen de la sélection traditionnelle et propose de préparer un document de travail pour examen par la prochaine session.

155. Plusieurs délégations sont pour l'élaboration d'un document de travail. Plusieurs délégations s'interrogent sur l'objectif du document de travail et rappellent que le bio-enrichissement a été exclu de la révision des Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments. Une délégation demande si l'IFPRI s'est penché sur la question de savoir si les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CAC/GL 9-1987) pouvaient être utilisés pour le bio-enrichissement.

156. La délégation canadienne propose de collaborer avec l'IFPRI pour clarifier le champ d'application du document de travail sur le bio-enrichissement des cultures vivrières de base avec des vitamines et des sels minéraux essentiels par le biais de la sélection traditionnelle et offre son aide pour développer et décider de l'orientation, le cas échéant, de ce document. Le Comité accepte la proposition du Canada.

La décision des comités se fondait sur le CRD 1 rédigé par l'IFPRI intitulé « **Proposition pour la mise au point d'un document de réflexion sur la biofortification des cultures vivrières de base en vitamines et minéraux essentiels à l'aide de méthodes de sélection conventionnelle** »

(ftp://ftp.fao.org/Codex/Meetings/CCNFSDU/ccnfsdu34/CRDs/nf34_CRD01f.pdf)

Ce document décrit le procédé scientifique et les résultats positifs basés sur les faits de la biofortification par sélection conventionnelle pour la santé publique. L'IFPRI et le Canada collaboreront à rédiger un document de travail à l'intention du CCNFSDU 39 qui se tiendra en novembre 2013.

Premières considérations en rapport avec les textes du CCFL

Concernant un aliment biofortifié par sélection conventionnelle, la première question importante à se poser est de savoir s'il s'agit d'un aliment normalisé ou d'un aliment non normalisé.

S'il était déterminé qu'un tel aliment est un aliment normalisé, alors il suffirait d'amender une norme en vigueur ou d'élaborer une nouvelle norme pour remédier à l'absence d'orientations.

S'il était déterminé qu'un tel aliment est un aliment non normalisé, il y aurait alors des discussions simultanées au sein du CCFL et du CCNFSDU portant sur la façon de normaliser les aliments qui ont été biofortifiés.

Considération concernant les allégations

À l'examen des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, on constate que le texte en vigueur ne permet pas de traiter suffisamment certaines questions.

Idéalement, l'allégation comparative (CAC/GL 23-1997 rév. 2001, rév. 2004) serait celle qui conviendrait le mieux à une culture biofortifiée, mais alors il faudrait disposer de données nationales, fiables et à jour sur la culture biofortifiée présente dans la composition de l'aliment aux fins de comparaison. Cela risque d'être difficile pour les pays en développement. En ce moment, les textes en vigueur du Codex autorisent une différence de 10 pour cent dans la VNR pour les micronutriments, mais des pays ont préféré exiger une différence de 25 pour cent pour les micronutriments plutôt que le 10 pour cent du Codex. Cette question est à l'étude au CCFL. Toutefois, la réglementation dans ces pays est telle qu'une augmentation de 24 pour cent de la teneur d'un micronutriment à la suite de la biofortification par sélection conventionnelle ne permettrait pas une allégation comparative. La décision du Codex sur ce sujet, c'est-à-dire que le

10 pour cent applicable aux micronutriments soit augmenté à 25 pour cent comme pour les macronutriments, pourrait se répercuter sur les approches des membres et des observateurs en matière de politique.

Alors que des pays envisagent d'adopter une démarche réglementaire, la réflexion pourrait clairement porter sur différentes approches analytiques. Parce que la fortification des aliments revêt une importance générale pour beaucoup de pays qui ont de la difficulté à lutter efficacement contre le fardeau de la malnutrition et comme la biofortification peut résulter de la sélection naturelle et de l'enrichissement de la valeur nutritionnelle inhérente de cultures naturelles au moyen de méthodes conventionnelles de sélection végétale (tout en sachant qu'il existe d'autres méthodes de biofortification), on pourrait s'attendre à ce que la technologie soit généralement acceptée mondialement. Par conséquent, jusqu'à ce que la technologie ait progressé au point où une augmentation de 25 pour cent de la teneur de l'élément nutritif en question soit réalisable pour une certaine culture, il peut être proposé que la tolérance sera peut-être nécessaire en ce qui concerne les critères appliqués à une allégation comparative faite pour des produits biofortifiés à un seul ingrédient. Toutefois, la condition additionnelle suivante peut être envisagée : la différence en pourcentage (augmentation) est clairement indiquée sur l'étiquette et elle ne devrait pas être inférieure de 5 pour cent de celle de la culture conventionnelle.

Détermination du problème :

Les points suivants illustrent certaines des difficultés que présente en ce moment l'étiquetage des aliments contenant des micronutriments « ajoutés » au moyen de la biofortification par sélection conventionnelle :

- D'abord pour le CCFL et le CCNFSDU, il y a l'absence totale d'une définition de la biofortification. Sans compréhension commune du terme, il est difficile d'élaborer des normes. Bien que le terme biofortification soit utilisé dans les écrits scientifiques (voir Annexe A), il n'en existe pas de définition dans le dictionnaire anglais Oxford.
- Alors que « additif alimentaire » et « ingrédient » sont des termes bien définis dans les textes du Codex sur l'étiquetage, est-ce que le micronutriment ajouté/à teneur augmentée par sélection conventionnelle est à mettre sous ces définitions en l'absence d'une définition du terme « addition » dans les textes Codex. Bien que le terme « addition » soit généralement compris, le fait qu'il ne soit pas défini ne permet pas facilement de considérer la biofortification comme une « addition ».
- Quelle influence ont les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) ou les changements proposés aux principes généraux pour les VNR qu'examine le CCNFSDU lors de l'étude des allégations nutritionnelles, comparatives ou relatives à la santé applicables aux aliments qui ont été produits à l'aide de la biofortification par sélection conventionnelle et de l'étiquetage de tels aliments.
- La production à plus grande échelle de cultures biofortifiées aboutira inévitablement au commerce international des produits alimentaires qui en seront tirés. Par exemple, la patate douce à chair orange (PDCO) et le manioc ont été biofortifiés avec succès grâce à des programmes de sélection intensifs. Comment cela sera-t-il traduit dans l'étiquetage des emballages de croustilles de PDCO ou de manioc?
- L'IFPRI a pensé à la possibilité de soumettre les cultures biofortifiées existantes aux dispositions d'étiquetage des comités s'occupant de produits comme le maïs, le manioc, la patate douce à chair orange et les fèves biofortifiées en fer. Toutefois, cela ne tient pas compte des questions plus vastes qui sont importantes dans le mandat tant du CCFL que du CCNFSDU et qui concerneraient les produits alimentaires biofortifiés comme la question des définitions et des allégations comparatives.

- Lorsque l'on considère la chaîne de production alimentaire en commençant par la production de cultures biofortifiées, quels éléments de traçabilité serait-il utile et important de retenir pour garantir l'information adéquate du consommateur et à quel moment de la chaîne de production faudrait-il indiquer la présence de biofortification? Y aurait-il des conséquences si un certain identifiant n'était pas utilisé?
- À mesure que l'échelle de production des cultures biofortifiées croît (farine, jus, croustilles et beignes sont quelques exemples d'aliments transformés à partir de patates douces à chair orange biofortifiées), ces cultures constituent l'ingrédient principal des aliments transformés. Aussi, il se peut que les gouvernements membres établissent des réglementations qu'il sera impossible d'harmoniser avec une norme internationalement acceptée comme celles du Codex Alimentarius. Il est clair que cette situation pourrait entraîner des obstacles au niveau du commerce de l'aliment transformé.

Prochaines étapes :

Entreprendre une discussion en profondeur au sein du CCFL de **l'étiquetage des aliments biofortifiés par sélection conventionnelle** pour résoudre la question de l'élaboration de définitions et de normes portant spécifiquement sur l'étiquetage. Également à déterminer est le meilleur endroit au sein des organes subsidiaires du Codex où il conviendrait de discuter du sujet de la biofortification.

ANNEXE A

Exemples de définitions de la biofortification

- La biofortification est l'idée de croiser des cultures pour en augmenter la valeur nutritive (+ méthodes) – Wikipedia, Bailey and Islam
- La biofortification désigne l'enrichissement des aliments réalisé au moyen de la sélection végétale ou de la modification génétique pour en accroître la teneur des éléments nutritifs – Bender, Dictionary of Food and Nutrition
- La biofortification consiste à enrichir l'apport nutritif des cultures de base au moyen de la sélection végétale – Nestel, Bouis et al, Journal of Nutrition
- La biofortification désigne le procédé par lequel la teneur nutritionnelle d'une portion comestible d'aliments végétaux est augmentée jusqu'à une teneur qui excède invariablement la teneur moyenne observée – Wiktionary
- La biofortification (spécifique) désigne l'effort d'accroître la valeur nutritionnelle du manioc en en augmentant la teneur en protéines, sels minéraux, amidon et bêta-carotène. – Montagnac et al, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety.
- Biofortification – aucune entrée – Oxford English Dictionary
- La Biofortification agronomique peut fournir des augmentations temporaires de micronutriments (comme le zinc) au moyen d'engrais.