

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/NFSDU 00/3-Add. 1

Avril 2000

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

**COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES
OU DE REGIME**

**Vingt-deuxième session
Berlin, Allemagne, 19-23 juin 2000**

**DIRECTIVES SUR L'USAGE DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA NUTRITION:
PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES
À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (Partie B)
- Observations à l'étape 6 de la Procédure -**

Observations de:

AUSTRALIE
BRÉSIL
CUBA
FINLANDE
ALLEMAGNE
JAPON
MALAISIE
ESPAGNE
ROYAUME-UNI

AUSTRALIE

1 FIBRES

L'Australie est d'accord pour définir les critères contenus dans le projet de tableau des allégations concernant la teneur en fibres de telle sorte que ces allégations soient applicables aussi bien aux aliments à base de céréales qu'aux fruits et légumes. Ce procédé garantit l'information des consommateurs sur la large gamme de sources de fibres et tient compte des effets variés des différentes sources de fibres pour le maintien d'un bon état de santé.

L'Australie a adopté une série de critères pour les allégations concernant la teneur en fibres sur la base des teneurs antérieures indiquées par portion dans le projet du Codex. Les critères australiens sont contenus dans le "Code of Practice, *Nutrient claims in food labels and in advertisements*".

Par le passé, l'Australie s'était déjà prononcée en faveur du maintien d'un système de déclaration des éléments nutritifs par portion. Toutefois, nous admettons qu'un tel système ne bénéficie pas d'un soutien général et qu'il serait difficile, en raison de sa dépendance de la taille des portions qui ont été définies soit au niveau national, soit, comme dans notre cas, par le fabricant, d'adopter des normes internationales. Nous sommes disposés à prendre en considération l'approche du Codex, mais nous recherchons tout comme avant un *résultat* qui soit comparable à celui d'un système basé sur la portion.

Aussi avons-nous examiné l'impact des critères mentionnés dans le projet du Codex sur la classification des allégations concernant la teneur en fibres dans les diverses catégories d'aliments, et comparé les résultats avec le système australien en vigueur qui est basé sur la taille des portions. Dans la classification de certains aliments, il existe des différences considérables entre les deux systèmes. On remarque notamment que les critères en vigueur dans le projet du Codex favorisent fortement de nombreuses variétés de fruits et légumes. C'est pourquoi l'Australie propose de modifier les critères définis dans le projet du Codex afin de supprimer les écarts constatés dans la classification des allégations concernant la teneur en fibres et de mettre au point un système qui soit davantage comparable avec une approche basée sur la portion.

COMPARAISON DE LA CLASSIFICATION DU CODEX AVEC L'APPROCHE AUSTRALIENNE BASEE SUR LA PORTION

Les deux systèmes en vigueur, celui du Codex et le système australien, classifient les allégations concernant la teneur en fibres selon des types différents de critères qui sont présentés dans le tableau suivant :

ALLEGATION	CODEX	AUSTRALIE (taille des portions indiquée par le fabricant)
Source excellente	Néant	au moins 6 g/portion
Source riche	au moins 6 g/100 g OU 3 g/100 kcal	au moins 3 g/portion
Source	au moins 3 g/100 g OU 1,5 g/100 kcal	au moins 1,5 g/portion

Une classification détaillée des principaux types d'aliments selon ces deux systèmes (sur la base des critères australiens de composition) se trouve dans les tableaux A et B en annexe. Le tableau suivant contient un aperçu général. Les différences dans les classifications figurent en caractères gras; si une allégation concernant la teneur en fibres n'est pas considérée comme justifiée par l'un des systèmes ("Néant"), l'aliment figure en italiques.

Tableau 1 Différences dans la classification d'allégations concernant la teneur en fibres entre la proposition du Codex et le système australien

Aliment	Codex	Australie (système à trois degrés basé sur la portion)
Céréales et produits à base de blé complet et de son, sons	Bonne source	Bonne source - Excellente source
Pain complet	Bonne source	Bonne source
Pâtes de blé complet, sèches	Bonne source	Excellente source
Riz brun, cru	Source	Source
<i>Riz brun, cuit</i>	Néant	Source
Flocons d'avoine, crus	Bonne source	Source
Flocons d'avoine, cuits	Source	Source
Pain bis	Source	Source
<i>Pain blanc</i>	Néant	Source
Pâtes blanches, sèches	Source	Source
Riz blanc, cru et cuit	Néant	Néant
<i>Corn flakes</i>	Source	Néant
Céréales raffinées pour le petit déjeuner	Néant	Néant
Fruits secs	Bonne source	Bonne source - Source
<i>Fruits frais, crus</i>	Bonne source	Source
<i>Légumes secs</i>	Bonne source	Excellente source - Bonne source - Source
Petits pois et haricots verts	Source	Bonne source
Chou + Brocoli	Bonne source	Bonne source - Source
Légumes-racines	Bonne source	Bonne source - Source
Produits traités à base de pommes de terre	Source	Bonne source
Pommes de terre, non traitées	Source	Néant
Maïs doux	Bonne source	Bonne source - Source
Avocat	Néant	Néant
<i>Autres légumes</i>	Bonne source – Source	Source - Néant
<i>Jus de légumes</i>	Source	Néant
Noix	Bonne source	Bonne source
Beurre de cacahuètes	Bonne source	Source
Pommes chips	Bonne source	Excellente source
Chips de maïs	Bonne source	Bonne source
<i>Cari</i>	Bonne source	Néant
<i>Poudre de cacao</i>	Source	Néant
<i>Poudre de café</i>	Bonne source	Néant

Codex

D'une façon générale, le système du Codex est plus libéral que le système australien basé sur la portion, étant donné qu'il classe la plupart des variétés de fruits et légumes comme bonnes sources de fibres, même si leur concentration en fibres ne dépasse pas 1 g/100 g. Cela est dû à l'inclusion de la quantité indiquée pour 100 kcal, qui favorise les aliments de moindre densité énergétique.

Le blé complet et quelques espèces de céréales et produits raffinés à base de céréales remplissent les conditions applicables pour l'une ou l'autre allégation concernant la teneur en fibres, tandis que ce n'est pas le cas du pain blanc. Un petit nombre d'aliments, tels que les boissons en poudre et les épices sont classés de manière inappropriée dans la catégorie des aliments indiqués comme "bonne source".

L'examen des résultats obtenus au modelling a révélé que beaucoup d'aliments, notamment les fruits, les légumes et les produits à base de noix de coco, étaient classés dans l'une ou l'autre catégorie de sources de fibres, selon le critère choisi pour base. Autrement dit, les critères ne s'excluent pas mutuellement. Dans ces conditions, on peut toutefois s'attendre à ce que soit choisie la plus haute allégation.

Dans le système du Codex, aucune manipulation n'est possible, parce que ce système n'est pas basé sur une taille définie de portion, bien qu'il puisse y avoir de légers écarts dans le calcul de la teneur énergétique, selon que l'on y intègre ou non certains éléments énergétiques tels que les acides organiques ou les fibres.

Le système australien basé sur la portion

Selon le système australien, un nombre moindre de fruits et de légumes peut être pris en considération pour l'allégation de source ou de bonne source de fibres. Seul un très petit nombre de fruits et de légumes peut prétendre à la classification "bonne source", un nombre considérable peut être considéré comme "source", pour certaines espèces, toutefois, une allégation concernant la teneur en fibres est exclue.

Dans ce groupe, la grande différence entre les deux systèmes est que pour un certain nombre de fruits et de légumes auxquels peut s'appliquer, selon le système du Codex, l'allégation "bonne source", toute allégation concernant la teneur en fibres est exclue en Australie.

Contrairement au système du Codex, une des trois allégations concernant la teneur en fibres (source, bonne source, excellente source) est toutefois autorisée pour les céréales à base de son, les céréales à base de blé dur et quelques céréales raffinées. Contrairement aussi au système du Codex, le pain blanc peut être classé comme source de fibres si l'on se base sur une portion de deux tranches (55 g).

Etant donné que la taille de la portion est définie par le fabricant, il existe dans la classification des aliments une certaine latitude en fonction du choix de la taille des portions. Les écarts qui en résultent se distinguent de ceux du système du Codex qui se base sur deux critères.

Quel système ?

Les différences fondamentales entre le système du Codex et le système australien résident dans le fait que le Codex propose

- de classer une gamme plus large de fruits et de légumes comme bonne source de fibres, tandis que
- le pain blanc et d'autres aliments raffinés à base de céréales sont exclus comme sources de fibres.

Etant donné que la consommation de fibres dans la plupart des pays occidentaux ne répond pas aux objectifs de nutrition recommandés au niveau national, il est important de continuer à promouvoir une consommation accrue de fibres et d'aliments contenant des fibres. Parce que les sources de fibres dans les céréales ou les végétaux peuvent avoir des effets différents sur la santé de l'intestin, le métabolisme du cholestérol et la sensibilité au glucose, la classification appropriée des allégations concernant la teneur en fibres devrait tenir compte de ces recommandations sanitaires qui encouragent une consommation plus élevée ou optimale de fibres.

L'Australie est d'avis que, selon les critères du Codex basés sur l'unité théorique par 100 kcal, quelques variétés de fruits et légumes à faible teneur en fibres ont été classés incorrectement comme bonnes sources de fibres, et que l'utilisation de tels critères libéraux peut induire le consommateur en erreur. C'est pourquoi nous recommandons pour un grand nombre de ces aliments qui ont été classés "bonne source" une nouvelle classification comme "source". Ceci permettrait de faire une distinction plus nette, similaire à celle faite pour les aliments à base de céréales, entre les aliments d'origine végétale riches en fibres, tels que les légumes secs et les fruits secs, et les autres légumes et fruits.

Certains arguments parlent en faveur d'une classification du pain blanc, avec une teneur en fibres d'au moins 2,7 g/100 g, dans la catégorie des aliments qui peuvent être considérés comme source de fibres, d'autant plus que de nombreuses variétés de fruits et légumes pauvres en fibres peuvent prétendre à l'allégation "bonne source", selon la proposition du Codex. L'argument pour l'exclusion du pain blanc repose sur la présomption qu'il est plus difficile pour les consommateurs de faire la différence, dans un même type de produit, entre les catégories "source" et "bonne source", qu'entre des produits pour lesquels une allégation est formulée et ceux sans allégation. C'est pourquoi l'intérêt de consommer des types de pains moins raffinés que le pain blanc est moins grand.

Si l'on considère cette proposition comme appropriée, le pain blanc pourrait être admis après une légère réduction de la teneur minimale de 3 g/100 g à 2,5 g/100 g dans la catégorie des aliments pouvant prétendre à l'allégation "source".

Proposition modifiée du Codex

Pour écarter les craintes en ce qui concerne la possibilité d'une classification erronée de nombreuses variétés de fruits et légumes comme "bonne source" et garantir une plus grande compatibilité du système du Codex avec le système basé sur la portion, l'Australie propose de modifier les critères par 100 kcal comme suit :

	CODEX
Bonne source	au moins 6 g/100 g OU 3 g/100 kcal
Source	au moins 3 g/100 g OU 1,5 2 g/100 kcal

Selon cette proposition

- les aliments avec une teneur en fibres d'au moins 3 g/100 g continueraient de prétendre à la classification "source" ou "bonne source", de sorte que la classification resterait inchangée pour la plupart des aliments à base de céréales;
- le pain blanc ne remplirait les conditions applicables à l'allégation "source" que si la teneur en fibres (en g) nécessaire à cette allégation était réduite à 2,5 g/100 g;
- la plupart des espèces de fruits secs (12 au total) et quelques légumes plus riches en fibres ainsi que la plupart des légumes secs (23) continueraient d'être classés "bonne source";
- l'allégation "source" resterait admissible pour quelques fruits (27) et légumes ainsi que les légumes secs (23);
- la plupart des fruits (88) et légumes (189) ne seraient plus classés "bonne source", mais seulement "source";
- à l'exception d'un nombre très réduit de fruits et de légumes déjà exclus, un petit nombre de fruits (8) et de légumes (3) ne répondraient plus aux critères de classification comme "source" (teneur < 2 g/100 kcal), et
- quelques épices et aromatisants de boissons continueraient de prétendre à l'une ou l'autre allégation.

La répartition des allégations conformément à cette proposition est exposée au tableau C en annexe. Les principales différences entre la proposition modifiée de l'Australie, la proposition du Codex et le système australien basé sur les portions sont résumées dans le tableau 2. Les différences entre les deux versions du Codex figurent en caractères gras.

Tableau 2 Différences entre la proposition modifiée et la proposition originelle du Codex ainsi que le système australien dans la classification des allégations concernant la teneur en fibres

Aliments	Proposition modifiée du Codex	Proposition originelle du Codex	Australie (système à trois degrés basé sur la portion)
Céréales et produits à base de blé complet et de son, sons	Bonne source	Bonne source	Excellente source - Bonne source
Pain complet	Bonne source	Bonne source	Bonne source
Pâtes de blé complet, sèches	Bonne source	Bonne source	Excellente source
Riz brun, cru	Source	Source	Source
Riz brun, cuit	Néant	Néant	Source
Flocons d'avoine, crus	Bonne source	Bonne source	Source
Flocons d'avoine, cuits	Source	Source	Source
Pain bis	Source	Source	Source
Pain blanc	Néant	Néant	Source
Pâtes blanches, sèches	Source	Source	Source
Riz blanc, cru et cuit	Néant	Néant	Néant
Corn flakes	Source	Source	Néant
Céréales raffinées pour le petit déjeuner	Néant	Néant	Néant
Fruits secs	Bonne source	Bonne source	Bonne source - Source
Fruits frais, crus	Source	Bonne source	Source
Légumes secs	Bonne source – Source	Bonne source	Excellente source - Bonne source - Source
Petits pois et haricots verts	Source	Source	Bonne source
Chou + Brocoli	Source	Bonne source	Bonne source - Source
Légumes-racines	Source	Bonne source	Bonne source - Source
Produits traités à base de pommes de terre	Source	Source	Bonne source
Pommes de terre, non traitées	Source	Source	Néant
Maïs doux	Source	Bonne source	Bonne source - Source
Avocat	Néant	Néant	Néant
Autres légumes	Source	Bonne source - Source	Source - Néant
Jus de légumes	Source - Néant	Source	Néant
Noix	Bonne source	Bonne source	Bonne source
Beurre de cacahuètes	Bonne source	Bonne source	Source
Pommes chips	Bonne source	Bonne source	Excellente source

Chips de maïs	Bonne source	Bonne source	Bonne source
Cari	Bonne source	Bonne source	Néant
Poudre de cacao	Source	Source	Néant
Poudre de café	Source	Bonne source	Néant

Conclusion

L'Australie propose de modifier la proposition du Codex de telle sorte qu'elle reste indépendante de la taille standard des portions, tout en permettant une approche équilibrée pour les allégations concernant la teneur en fibres d'aliments sur la base de céréales et de végétaux, sans accorder à certains groupes une importance trop grande par rapport à d'autres.

2 PROTEINES

Les observations seront présentées ultérieurement.

3 VITAMINES ET SELS MINÉRAUX

L'Australie a adopté un système d'au moins 10% de la VNR par portion pour les allégations "source", et au moins 25% de la VNR par portion pour les allégations "bonne source". C'est au fabricant qu'il incombe de déterminer la grandeur de la portion.

15% de la VNR par 100 g équivalent à 10% de la VNR par portion pour des portions supérieures à 66 g. Dans le système que propose le Codex, les aliments en Australie présentés en portions de moins de 67 g seraient interdits d'allégations indiquant une teneur en vitamines et en minéraux. L'Australie est favorable à un ensemble de critères se référant à la portion, tels qu'ils ont été proposés à la dernière session du CCNFSDU, mais ne fait aucune objection aux pourcentages proposés tels qu'ils apparaissent car le système australien est plus libéral que celui que propose le Codex.

L'Australie a adopté un multiple entre source et bonne source de 1:2 pour les fibres alimentaires, et serait par conséquent favorable à un multiple entre source et élevée de 1:2 pour les vitamines et les minéraux.

Annexe

Tableau A : CRITERES ORIGINELS DU CODEX

BONNE SOURCE >6 g/100 g	BONNE SOURCE >3 g/100 kcal	SOURCE <6 et >3 g/100 g	SOURCE <3 et >1,5 g/100 kcal	ALIMENTS EXCLUS de l'allégation "Bonne source" et "source"
<i>Céréales</i>	<i>Céréales</i>	<i>Céréales</i>	<i>Céréales</i>	<i>Céréales</i>
Son, non traité et traité	Son, non traité et traité			
Céréales de blé complet pour le petit déjeuner	Céréales de blé complet pour le petit déjeuner	Corn flakes		Céréales raffinées pour le petit déjeuner, y compris
Muesli		Riz brun, cru		Riz brun, cuit
Quelques variétés de biscuits de blé complet et	Knäckebrot de seigle	Quelques variétés de biscuits de blé complet		Riz blanc, cru et cuit
Flocons d'avoine, crus		Quelques variétés de biscuits relevés, raffinés	Flocons d'avoine, cuits	Quelques variétés de biscuits relevés, raffinés

Pain complet	Pain complet, uniquement avec teneur accrue en fibres	Pain blanc, avec fibres ajoutées; mélange de grains		Pain blanc et produits de pain blanc
Farine de blé complet	Farine de blé complet	Farine blanche		Biscuits doux très raffinés
Pâtes de blé complet, sèches	Pâtes de blé complet, sèches et cuites	Pâtes de blé complet, cuites		Céréales douces à teneur élevée en sucre et matières grasses
Quelques variétés de barres de muesli		Pâtes blanches, sèches	Quelques variétés de barres de muesli	Pâtes blanches, cuites
		Source gâteaux aux fruits		Gâteaux raffinés
<i>Noix et graines</i>		<i>Noix et graines</i>	<i>Noix et graines</i>	<i>Noix et graines</i>
La plupart des noix et graines		Peu de noix et graines		
Produits de noix de coco			Produits de noix de coco	Crème de noix de coco
<i>En-cas</i>				<i>En-cas</i>
En-cas de maïs relevés				En-cas extrudés
En-cas de pommes de terre relevés				
<i>Légumes</i>	<i>Légumes</i>	<i>Légumes</i>	<i>Légumes</i>	<i>Légumes</i>
La plupart des légumes secs, crus et cuits	La plupart des légumes secs, crus et cuits	Quelques produits traités à base de pommes de terre	Quelques autres variétés de légumes, notamment pommes de terre et	Avocats
	Haricots cuits	Haricots cuits		
	La plupart des légumes	Quelques légumes secs, cuits		
		Petits pois et haricots verts		
		Choux et brocoli		
		Quelques légumes verts en branches, p. ex. épinards et persil		
		Quelques légumes-racines, p. ex. carottes et navets		
		Quelques variétés de maïs doux		
<i>Fruits</i>	<i>Fruits</i>	<i>Fruits</i>	<i>Fruits</i>	<i>Fruits</i>
	La plupart des variétés de fruits, crus	Baies	Peu de variétés de fruits, crus	Peu de conserves de fruits, p. ex. pommes
	Quelques variétés de fruits, cuits	Rhubarbe	Quelques variétés de fruits, en conserve	Raisins
La plupart des variétés de fruits secs	La plupart des variétés de fruits secs	Kiwi		
Fruit de la passion	Fruit de la passion	Quelques variétés de banane		
Coings, crus	Coings, crus et cuits	Coings, cuits		
<i>Autres aliments</i>	<i>Autres aliments</i>	<i>Autres aliments</i>	<i>Autres aliments</i>	<i>Autres aliments</i>

Cari	Cari	Poudre de cacao	Quelques potages, notamment à base de légumes	Confiseries ne contenant pas de noix de coco
Poudre de café	Café en poudre et instantané	Chocolat aux noix	Sauces asiatiques	Chocolat simple
		Réglisse	Sauce à la tomate	Confiture d'agrumes et d'autres fruits
			Jus de légumes	Jus de fruits, boissons

Tableau B : CRITERES UTILISES EN AUSTRALIE

EXCELLENTE SOURCE >6g/portion	BONNE SOURCE >3 g/portion	SOURCE >1,5 g/portion	ALIMENTS EXCLUS de l'allégation "excellente source", "bonne source" et „source"
<i>Céréales</i>	<i>Céréales</i>	<i>Céréales</i>	<i>Céréales</i>
Son, non traité et traité			
Céréales de blé complet pour le petit déjeuner	Céréales de blé complet pour le petit déjeuner	Flocons d'avoine, crus et cuits	Corn flakes
Muesli, non grillé	Muesli, grillé	Pain bis	Céréales raffinées pour le petit déjeuner, y compris les variétés avec sucre ajouté
Petits pains complets	Pain complet		
	Petits pains blancs	Pain blanc et produits de pain	
		Riz brun, cru et cuit	Riz blanc, cru et cuit
Pâtes de blé complet, crues et cuites	Farine de blé complet	Pâtes blanches, crues et cuites	Farine blanche
		Biscuits de blé complet	Quelques variétés de biscuits relevés, raffinés
	Petits pains aux fruits	Pain aux fruits	Toutes les variétés de barres de muesli
		Peu de produits doux à base de céréales à teneur élevée en sucre et matières grasses	La plupart des produits doux à base de céréales à teneur élevée en sucre et matières grasses
		Gâteaux aux fruits	Gâteaux raffinés
<i>Noix et graines</i>	<i>Noix et graines</i>	<i>Noix et graines</i>	<i>Noix et graines</i>
	Noix et graines, toutes variétés	Beurre de cacahuète	
Produits de noix de coco		Quelques produits de noix de coco	
		Crème de noix de coco	
<i>En-cas</i>	<i>En-cas</i>	<i>En-cas</i>	<i>En-cas</i>
En-cas de pommes de terre relevés	En-cas de maïs relevés		En-cas extrudés
<i>Légumes</i>	<i>Légumes</i>	<i>Légumes</i>	<i>Légumes</i>
Quelques légumes secs	Quelques légumes secs	Quelques légumes secs	Quelques variétés de légumes
	Petits pois et haricots verts	Peu de variétés de pommes de terre, fraîches	La plupart des variétés de pommes de terre, fraîches
	Haricots cuits	Quelques légumes verts en branches, p.ex. épinards	

	Quelques variétés de chou et brocoli	Quelques variétés de chou	
	Quelques légumes-racines, p. ex. carottes	Quelques légumes-racines, p. ex. carottes	
	Quelques variétés de maïs doux	Quelques variétés de maïs doux	
	La plupart des produits traités à base de pommes de terre	Autres variétés de légumes	Quelques variétés de pommes de terre et de produits à base de pommes de terre cuits dans la graisse
<i>Fruits</i>	<i>Fruits</i>	<i>Fruits</i>	<i>Fruits</i>
	La plupart des variétés de fruits secs	Peu de variétés de fruits secs	
	Baies et un petit nombre d'autres fruits	La plupart des fruits, crus	Peu de variétés de fruits, p. ex. raisins
		La plupart des conserves de fruits	Peu de conserves de fruits, p. ex. pommes
	Quelques variétés de banane	Quelques variétés de banane	
<i>Autres aliments</i>	<i>Autres aliments</i>	<i>Autres aliments</i>	<i>Autres aliments</i>
		Quelques potages	Confiseries ne contenant pas de noix de coco
			Réglibise
		Chocolat au lait avec noix	Chocolat simple
			Café, en poudre et instantané
			Poudre de cacao
			Jus de fruits et de légumes
			Confiture d'agrumes et d'autres fruits
			Jus de fruits, boissons
			Cari
			Sauces asiatiques

Tableau C : CRITERES DU CODEX MODIFIES

BONNE SOURCE >6 g/100 g	SOURCE >3 g/100 g	SOURCE >2 g/100 kcal	ALIMENTS EXCLUS de l'allégation "bonne source" et "sources"
<i>Céréales</i>	<i>Céréales</i>	<i>Céréales</i>	<i>Céréales</i>
Son, non traité et traité		Son, non traité et traité	
Céréales de blé complet pour le petit déjeuner	Corn flakes	Céréales de blé complet pour le petit déjeuner	Céréales raffinées pour le petit déjeuner, y compris les variétés avec sucre ajouté
Muesli	Riz brun, cru		Riz brun, cuit
Quelques variétés de biscuits de blé complet et de knäckebröt	Quelques variétés de biscuits de blé complet	Knäckebröt de seigle	Riz blanc, cru et cuit
Flocons d'avoine, crus	Quelques variétés de biscuits relevés, raffinés	Flocons d'avoine, cuits	Quelques variétés de biscuits relevés, raffinés
Pain complet	Pain blanc à teneur en fibres accrue	Pain blanc, uniquement à teneur en fibres accrue	Pain blanc et produits à base de pain
Farine de blé complet	Farine blanche	Farine de blé complet	Biscuits doux, très raffinés

Pâtes de blé complet, sèches	Pâtes de blé complet, cuites	Pâtes de blé complet, sèches et cuites	Produits doux de céréales à teneur élevée en sucre et matières grasses
Quelques variétés de barres de muesli	Pâtes blanches, sèches	Quelques variétés de barres de muesli	Pâtes blanches, cuites
	Quelques variétés de gâteaux aux fruits		Gâteaux raffinés
<i>Noix et graines</i>	<i>Noix et graines</i>	<i>Noix et graines</i>	<i>Noix et graines</i>
La plupart des noix et graines	Peu de noix et graines		
Produits de noix de coco		Produits de noix de coco	crème de noix de coco
<i>En-cas</i>			<i>En-cas</i>
En-cas relevés de maïs			En-cas extrudés
En-cas relevés de pommes de terre			
<i>Légumes</i>	<i>Légumes</i>	<i>Légumes</i>	<i>Légumes</i>
	Quelques produits de pommes de terre traités	La plupart des légumes	Très peu de variétés de légumes, p. ex. avocats
	Haricots cuits	Haricots cuits	
La plupart des légumes secs, crus et cuits	Quelques légumes secs, cuits	La plupart des légumes secs, crus et cuits	
	Petits pois et haricots verts		
	Choux et brocoli		
	Quelques légumes verts en branches, p. ex. épinards et persil		
	Quelques légumes-racines, p. ex. carottes et navets		
	Quelques variétés de maïs doux		
<i>Fruits</i>	<i>Fruits</i>	<i>Fruits</i>	<i>Fruits</i>
La plupart des fruits, secs	Baies	La plupart des fruits, crus	Peu de variétés de fruits, p. ex. raisins
	Rhubarbe	La plupart des conserves de fruits	Peu de conserves de fruits, p. ex. pommes
Fruit de la passion	Kiwi	Fruit de la passion	
Coings, crus	Coings, cuits	Coings, crus et cuits	
	Quelques variétés de banane		
	Jack		
<i>Autres aliments</i>	<i>Autres aliments</i>	<i>Autres aliments</i>	<i>Autres aliments</i>
Cari	Poudre de cacao	Cari	Confiseries ne contenant pas de noix de coco
Poudre de café	Chocolat aux noix	Café en poudre et instantané	Chocolat simple
	Réglisse	Quelques potages, notamment à base de légumes	Confiture d'agrumes et d'autres fruits
		Quelques jus de légumes	Jus de fruits, boissons
		Quelques sauces asiatiques	Sauce à la tomate

BRESIL

Nous demandons l'inclusion des aliments liquides qui sont une "source" ou une "source élevée" de fibres, avec les valeurs suivantes :

Source : 3 g par 100 g ou 1,5 g par 100 kcal ou 100 ml.

Source élevée : 6 g par 100 g or 1,5 g par 100 kcal ou 100 ml.

Justification : Les pays fabricant des jus de fruits avec une teneur élevée en fibres seraient désavantagés si la teneur en fibres des aliments liquides n'était pas prise en considération.

CUBA

Nous avons l'honneur de vous informer que les autorités compétentes de notre pays ont examiné les Directives sur l'usage des allégations relatives à la nutrition : Projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B) ALINORM 99/25, annexe II, et sont d'accord avec le contenu de ce tableau, à condition de supprimer l'indication "par portion".

FINLANDE

Dispositions relatives aux fibres

La Finlande propose que, en plus des informations relatives à la teneur en éléments nutritifs, l'étiquette de l'emballage mentionne aussi quelle part (%) de la RDI sera obtenue en consommant l'aliment en question, indiquée au moins par 100 g d'aliment et, éventuellement, aussi par portion. La possibilité de pouvoir comparer sa propre consommation avec l'apport recommandé peut aider le consommateur à comprendre quel rôle jouent les fibres dans les aliments absorbés par rapport à la RDI. En Finlande, l'apport recommandé en fibres est de 25 à 35 g par jour.

La Finlande propose que les niveaux pour une **source de fibres** et une **bonne source de fibres** soient fixés à 100 g et/ou une portion, et que les niveaux concernant les unités énergétiques soient supprimés. La teneur en fibres d'un aliment ne doit pas être soulignée si l'apport reste à un très faible niveau dans l'usage normal. C'est le cas lorsque l'apport est de toute évidence inférieur à 100 g par jour.

Directives sur l'usage des allégations relatives à la nutrition

La Finlande propose de créer certaines conditions pour l'usage des allégations **faible teneur en lactose** et **exempt de lactose**. L'intolérance au lactose est un problème courant dans de nombreux pays, ce qui signifie que la population ne peut utiliser des produits laitiers traditionnels. L'industrie alimentaire a développé des produits laitiers spéciaux allégés en lactose pour les personnes souffrant d'intolérance au lactose. Conformément aux recommandations faites par les pays scandinaves, les aliments pauvres en lactose doivent avoir une teneur maximale en lactose de 1 g par 100 g d'aliment prêt à consommer. En principe, les aliments exempts de lactose ne doivent pas contenir de lactose (quantités non détectables à l'analyse).

Par ailleurs, la Finlande estime nécessaire de publier des directives sur l'usage des allégations "**hautement énergétique**", car cette allégation nutritionnelle semble aussi devenir de plus en plus usuelle dans la commercialisation des produits alimentaires.

ALLEMAGNE

L'Allemagne appuie le projet de tableau des conditions applicables aux allégations concernant la teneur en éléments nutritifs (partie B) (Alinorm 99/26, Annexe II) dans sa forme actuelle.

L'Allemagne préfère l'indication en pour cent des valeurs nutritionnelles de référence (NRV) pour les protéines et les vitamines/sels minéraux aux indications en unités de poids. La décision d'indiquer les valeurs nutritionnelles de référence (NRV) en pour cent a un caractère fondamental qui n'est pas affecté par d'éventuelles révisions des NRV. Une modification des NRV entraîne automatiquement une modification des quantités spécifiées dans le tableau pour les différents éléments nutritifs sans qu'il soit nécessaire de modifier cette partie des directives sur l'usage des allégations nutritionnelles.

L'Allemagne approuve la possibilité d'admettre des allégations sur la base de la portion tant que cette disposition ne sera pas rendue obligatoire, vu les difficultés auxquelles pourrait donner lieu une standardisation universelle des portions.

L'Allemagne est d'avis que les conditions relatives à la teneur minimale pour l'usage des termes "source" et "élevée" sont correctes du point de vue nutritionnel.

JAPON

Nous proposons de remplacer dans le texte anglais "*Fiber*" par "*Dietary Fiber*" dans le tableau.

Raisons de la proposition :

"*Dietary Fiber*" est généralement utilisé dans les symposiums traitant des aliments et dans le monde entier.

MALAISIE

La Malaisie propose de supprimer les paramètres "NRV/100 kcal" et "NRV par portion". Le premier paramètre dépend de la densité énergétique de l'aliment en question, et les valeurs obtenues en utilisant ce paramètre ne correspondent pas nécessairement aux valeurs obtenues avec l'indication par 100 g ou par 100 ml. En ce qui concerne le second paramètre, il n'existe pas dans de nombreux pays de tailles standardisées de portions pour les aliments. De ce fait, la teneur en éléments nutritifs varierait selon la taille de la portion, de sorte que les valeurs obtenues seraient imprévisibles à l'indication des quantités minimales.

ESPAGNE

Le Royaume d'Espagne considère que les fibres doivent être clairement et effectivement définies et qu'une méthode analytique devait être établie pour déterminer les fibres avant d'élaborer un projet de tableau des conditions.

ROYAUME-UNI

Le Royaume-Uni appuie les critères en faveur des allégations "source" et "élevée" relatives aux protéines, vitamines et sels minéraux, convenues à la 21^{ème} Session du CCNFSDU, et définies page 38 Alinorm 99/26.

En ce qui concerne les allégations "source" et "élevée" relatives aux fibres, le Royaume-Uni considère que des critères d'allégations ne pourront être convenus qu'après s'être mis d'accord sur une définition et une méthode appropriée d'analyse des fibres.