



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Vingt-huitième session

Kuala Lumpur (Malaisie)

19-23 février 2024

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LES TRAVAUX QUE LE CCFO POURRAIT ENTREPRENDRE POUR RÉDUIRE LA CONSOMMATION D'ACIDES GRAS TRANS OU ÉLIMINER LES HUILES PARTIELLEMENT HYDROGÉNÉES : PROPOSITION DE RÉVISION DES NORMES CODEX POUR LES GRAISSES ET LES HUILES

(Préparée par le Canada en collaboration avec l'Arabie saoudite, l'Égypte, les États-Unis d'Amérique, l'Inde, l'Ouganda, l'Union européenne et l'OMS)

HISTORIQUE

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) s'emploie depuis sa 35^e session à réduire la consommation d'acides gras trans (AGT). À cette fin, le Canada a présenté à la 41^e session du CCNFSDU un document de travail faisant le point sur les mesures de gestion des risques visant la réduction de la consommation d'AGT qui relèvent du mandat des comités de la Commission du Codex Alimentarius (voir [CX/NFSDU 19/41/7-REV](#)). Les mesures de gestion des risques proposées à l'examen du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) comprenaient la révision de normes spécifiques pour les graisses et les huiles afin de favoriser la réduction de la consommation d'AGT en interdisant les huiles partiellement hydrogénées ou en limitant les teneurs en AGT.
2. Cette question a été transmise par le CCNFSDU au CCFO. Le CCFO est convenu à sa 27^e session que le Canada préparerait, en collaboration avec l'Arabie saoudite, l'Égypte, les États-Unis d'Amérique, l'Inde, l'Ouganda, l'Union européenne et l'OMS, un document sur les travaux que le Comité pourrait entreprendre pour réduire les AGT ou éliminer les huiles partiellement hydrogénées, pour examen à sa prochaine session.
3. Il a également été noté que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) avait envisagé, à sa 46^e session, la possibilité d'entreprendre un nouveau travail sur les AGT, mais avait décidé d'attendre que les résultats des discussions du CCFO soient disponibles.

ENJEUX

4. La consommation d'AGT est associée à un risque accru d'infarctus du myocarde et de décès par cardiopathie coronarienne (OMS, 2019)¹. Les acides gras trans proviennent de sources naturelles ou industrielles. Les AGT d'origine naturelle proviennent des ruminants (vaches et moutons). Les AGT produits industriellement sont formés par hydrogénation, un processus industriel qui produit des huiles partiellement hydrogénées. L'OMS recommande de limiter la consommation d'AGT, quelle que soit leur origine, à moins de 1 % de l'apport énergétique total pour la grande majorité de la population. À cette fin, l'OMS a publié en 2018 le guide REPLACE, qui décrit étape par étape comment éliminer les AGT produits industriellement dans l'approvisionnement alimentaire mondial à l'horizon 2023. Les deux meilleures pratiques en matière d'élimination des AGT sont les suivantes : 1) une limite nationale obligatoire de 2 g d'AGT produits industriellement par 100 g de matières grasses totales dans tous les aliments ; et 2) une interdiction nationale obligatoire de la production ou de l'utilisation des huiles partiellement hydrogénées en tant qu'ingrédients dans tous les aliments (OMS, 2018)².
5. Sur les six normes du CCFO sur les graisses et les huiles, deux fixent des limites sur les teneurs en AGT. La *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981) spécifie les teneurs en

¹ WHO (World Health Organization) (2019). Draft guidelines on saturated fatty acid and trans-fatty acid intake for adults and children. Geneva: WHO. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240067233>

² OMS, 2018. Replace Trans Fat. Ensemble de mesures pour éliminer de l'alimentation, partout dans le monde, les acides gras trans produits industriellement. <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/340416/9789240021143-fre.pdf>

AGT autorisées dans les huiles d'olive vierges, les huiles d'olive, les huiles d'olive raffinées, les huiles de grignons d'olive et les huiles de grignons d'olive raffinées. Ces teneurs permettent de limiter l'ajout d'huiles raffinées à l'huile d'olive extra vierge plutôt que de s'attaquer à un problème de santé publique. Elles sont exprimées en pourcentage des acides gras totaux pour C 18:1 T et la somme de C18:2 T + C 18:3 T. La *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) spécifie les isomères autorisés et les teneurs applicables en pourcentage des acides gras totaux dans diverses catégories d'huiles de poisson et d'huiles de foie de poisson portant un nom spécifique. Par exemple, la norme prévoit deux acides gras C 18:1 dans ces huiles : C18:1 (n-9) acide oléique et C 18:1 (n-7) acide vaccénique. Les isomères trans ne sont pas identifiés dans le tableau de composition en acides gras. Les quatre autres normes – la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981), la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-1999), la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999) – n'identifient pas d'isomères d'acides gras spécifiques dans les critères de composition et ne fixent pas de limites pour les teneurs en AGT. Contrairement aux huiles d'olive et aux huiles de poisson, il est plus courant que les graisses et les huiles visées par la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981) et la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-1999) soient partiellement hydrogénées et contiennent des AGT. Qui plus est, l'hydrogénation des graisses animales telles que le saindoux peut être utilisée pour obtenir un produit plus stable à température ambiante et dont la durée de conservation est plus longue.

RECOMMANDATIONS

6. Il est recommandé que le Comité revise les normes suivantes afin d'y inclure une interdiction des huiles partiellement hydrogénées ainsi que des limites sur les teneurs en AGT :
 - *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CX 19-1981)
 - *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-1999)
 - *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999)
7. La *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) n'est pas incluse, car elle décrit les huiles pures qui sortiraient du champ d'application de la norme en cas d'hydrogénation partielle.
8. Il est également recommandé que le CCFO procède aux révisions nécessaires pour garantir que le champ d'application de l'interdiction et des limites susmentionnées s'applique aux graisses et aux huiles utilisées comme ingrédients dans d'autres produits alimentaires.
9. Ce travail pourra inclure l'ajout dans la norme de toute définition jugée nécessaire, notamment une définition des huiles partiellement hydrogénées.

DOCUMENT DE PROJET**PROPOSITION DE RÉVISION DES NORMES CODEX POUR LES GRAISSES ET LES HUILES
VISANT À RÉDUIRE LA CONSOMMATION D'ACIDES GRAS TRANS****1. OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DU NOUVEAU TRAVAIL**

L'objectif de cette proposition est de réviser les normes Codex suivantes pour les graisses et les huiles afin d'y inclure une interdiction des huiles partiellement hydrogénées ainsi que des limites sur les teneurs en acides gras trans (AGT) produits industriellement :

- *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* ([CX 19-1981](#))
- *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* ([CXS 256-1999](#))
- *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* ([CXS 211-1999](#))

2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

L'élimination virtuelle des acides gras trans (AGT) produits industriellement dans l'approvisionnement alimentaire était l'un des objectifs prioritaires du treizième programme général de travail de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour 2019-2023. Une consommation accrue d'AGT (supérieure à 1 % de l'apport énergétique total) est associée à un risque accru de cardiopathie coronarienne et de mortalité. En 2010, plus de 500 000 décès ont été attribués à l'échelle mondiale à une consommation accrue d'AGT.

Le Codex s'est engagé à réviser, au besoin, les normes Codex et textes apparentés de manière à garantir que ces normes et textes apparentés sont conformes à l'état des connaissances scientifiques et à toute autre donnée pertinente et les reflètent fidèlement.

Sur les six normes Codex pour les graisses et les huiles, deux fixent des limites sur les teneurs en AGT : La *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* ([CXS 33-1981](#)) et la *Norme pour les huiles de poisson* ([CXS 329-2017](#)). Les quatre autres normes – la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999), la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999), la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981) et la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-1999) – n'identifient pas d'isomères d'acides gras spécifiques dans leurs critères de composition et ne fixent pas de limites pour les teneurs en AGT.

3. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

Réviser les normes suivantes pour :

- a) inclure une interdiction des huiles partiellement hydrogénées ainsi que des limites sur les teneurs en AGT :
 - *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-1999)
 - *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CX 19-1981)
 - *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999)
- b) garantir que le champ d'application de l'interdiction et des limites susmentionnées s'applique aux graisses et aux huiles utilisées comme ingrédients dans d'autres produits alimentaires ; et
- c) ajouter toute définition jugée nécessaire, notamment une définition des huiles partiellement hydrogénées.

La *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) n'est pas incluse, car elle décrit les huiles pures qui sortiraient du champ d'application de la norme en cas d'hydrogénation partielle.

**4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS
DES TRAVAUX*****Critère général :***

Des critères de composition clairs des huiles et des graisses en ce qui concerne les AGT peuvent fournir :

- à l'industrie des orientations claires et cohérentes en vue de la formulation des produits ; et
- aux consommateurs des produits plus sains afin de réduire leur risque de cardiopathie coronarienne.

Critères applicables aux questions générales :

- a) *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter*

L'harmonisation accrue au niveau mondial de la teneur en AGT des huiles et des graisses pourrait contribuer

à réduire les obstacles au commerce et à minimiser les effets négatifs potentiels sur la santé.

b) *Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité*

Sans objet.

c) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'/les organisme(s) international/aux intergouvernemental/aux pertinent(s).*

En mai 2018, l'OMS a appelé à l'élimination mondiale des AGT produits industriellement à l'horizon 2023, en soulignant qu'il s'agissait d'une cible prioritaire de son treizième programme général de travail. Le cadre d'action REPLACE de l'OMS a été lancé en 2018 et comprend des orientations techniques et des étapes pratiques pour aider les gouvernements à prendre des mesures pertinentes afin d'éliminer les AGT produits industriellement de leur approvisionnement alimentaire national. L'OMS suit également les progrès réalisés par les pays dans la mise en œuvre de mesures législatives et autres visant à réduire et à éliminer les AGT produits industriellement et a mis au point le [tableau de bord des pays sur les AGT](#) pour suivre en continu les performances des pays.

d) *Aptitude de la question à la normalisation*

L'harmonisation accrue de la teneur en AGT des produits pourrait minimiser les effets négatifs potentiels sur la santé et contribuer à réduire les obstacles au commerce.

(e) *Dimension internationale du problème ou de la question*

Malgré d'importants progrès, cinq milliards de personnes dans le monde sont menacées par les effets négatifs des AGT sur la santé. Le rapport montre que l'écrasante majorité des personnes vivant dans les pays à faible revenu ne sont pas protégées par des politiques.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX BUTS ET OBJECTIFS DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX³

Le travail proposé est conforme au mandat de la Commission, qui consiste à élaborer des normes, directives et autres recommandations internationales afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques commerciales loyales dans le secteur alimentaire. La révision des normes pour les graisses et les huiles portant un nom spécifique, dans le but d'aborder exhaustivement la question des AGT, contribuera à la réalisation des objectifs stratégiques 1, 2, 3 et 4.

• **Objectif 1 : Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux.**

L'élimination virtuelle des AGT produits industriellement dans l'approvisionnement alimentaire est l'un des objectifs prioritaires du treizième programme général de travail de l'OMS pour 2019-2023.

• **Objectif 2 : Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex.**

- Objectif 2.1 : S'appuyer sur les avis scientifiques conformément aux principes d'analyse des risques du Codex.

La mise en œuvre de mesures législatives ou réglementaires visant à limiter ou à interdire les AGT produits industriellement a été reconnue comme la mesure la plus efficace pour réduire les AGT dans l'approvisionnement alimentaire.

• **Objectif 3 : Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées.**

- Objectif 3.2 : Soutenir les initiatives visant à faire connaître et mettre en œuvre ou appliquer les normes du Codex
 - Ce travail permettrait une meilleure application, au niveau mondial, de critères de composition sur les AGT alignés au niveau mondial et fondés sur des données scientifiques.

• **Objectif 4 : Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme**

- Objectif 4.3 : Réduire les obstacles à une participation active des pays en développement.
 - Les acides gras trans sont un problème d'envergure mondiale, qui touche aussi bien les pays développés que les pays en développement.
 - La révision des normes du CCFO dans le but d'aborder la question des AGT permettrait à tous les membres et observateurs du Codex de participer à la discussion.

6. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX

La proposition a trait aux *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985) qui comprennent des

³ Pour plus d'informations, voir le [Plan stratégique du Codex 2021-2025](#)

informations sur la déclaration des AGT et à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) qui fait référence aux termes « hydrogénés » et « partiellement hydrogénés » au point 4.2.3.1.

7. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN ET DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Aucun avis scientifique d'expert n'a pas été jugé nécessaire à ce stade.

8. IDENTIFICATION DES BESOINS ÉVENTUELS DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME DE LA PART D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES, À DES FINS DE PLANIFICATION

Aucun besoin n'a été identifié à ce stade, car le Comité pourrait envisager d'utiliser les valeurs déjà établies par l'OMS.

9. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DES NOUVEAUX TRAVAUX

Le document de projet sera soumis pour examen avant la 28^e session du CCFO, provisoirement prévue du 19 au 23 février 2024.

Sous réserve de l'approbation de ce nouveau travail par la Commission du Codex Alimentarius, le CCFO devrait avoir besoin de deux sessions pour le mener à bien.