

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

POINT 4(A) DE L'ORDRE DU JOUR

CX/FL 10/38/4

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

**COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES
TRENTE-HUITIÈME SESSION
QUÉBEC (CANADA), 3 – 7 MAI 2010**

**MISE EN OEUVRE DE LA STRATÉGIE MONDIALE DE L'OMS POUR
L'ALIMENTATION, L'EXERCICE PHYSIQUE ET LA SANTÉ:**

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DES DIRECTIVES SUR L'ÉTIQUETAGE
NUTRITIONNEL (CAC/GL 2-1985) AU REGARD DE LA LISTE DES
INGRÉDIENTS QUI SONT DÉCLARÉS DANS TOUS LES CAS, DE FAÇON
SOIT OBLIGATOIRE SOIT VOLONTAIRE
(CL 2009/15-FL, ALINORM 09/32/22 – ANNEXE II)**

COMMENTAIRES DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 3

COMMENTAIRES DE :

**AUSTRALIE
BRÉSIL
CHILI
COSTA RICA
MALAISIE
MEXIQUE**

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE (FIL)**

MISE EN OEUVRE DE LA STRATÉGIE MONDIALE DE L'OMS POUR L'ALIMENTATION, L'EXERCICE PHYSIQUE ET LA SANTÉ:

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES DIRECTIVES SUR L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (CAC/GL 2-1985) AU REGARD DE LA LISTE DES INGRÉDIENTS QUI SONT DÉCLARÉS DANS TOUS LES CAS, DE FAÇON SOIT OBLIGATOIRE SOIT VOLONTAIRE (CL 2009/15-FL, ALINORM 09/32/22 – ANNEXE II)

COMMENTAIRES DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 3

AUSTRALIE :

Concernant les raisons pour conserver *fibres alimentaires* dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés sous 3.2.1 de l'Avant-projet de directives sur l'étiquetage nutritionnel (les directives) ou les en supprimer :

Position générale de l'Australie

L'Australie n'est pas favorable à la conservation des *fibres alimentaires* dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés sous 3.2.1 des directives.

Raisons de la position

L'Australie observe que les *fibres alimentaires* ne sont pas l'objet des mesures que la *Stratégie mondiale OMS sur le régime alimentaire, l'exercice physique et la santé* (Stratégie mondiale) propose de prendre concernant le risque de maladies chroniques.

Commentaire particulier

Pour établir s'il fallait ou non conserver les *fibres alimentaires* dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours obligatoirement déclarés, l'Australie s'est servie des critères clés pour déterminer les éléments nutritifs à inclure dans la liste dont le CCFL est convenu à sa 37^e session.

Critère « 1 » – Capacité de traiter d'une question de santé publique

L'Australie note que les *fibres alimentaires* ne figurent pas parmi les éléments nutritifs qui sont visés par les mesures de la Stratégie mondiale concernant les risques de maladies chroniques.

Critère « 2 » – Capacité d'aider les consommateurs à choisir les aliments de façon éclairée

L'Australie observe que bien que l'ajout des *fibres alimentaires* aux éléments nutritifs à déclarer puisse jouer un rôle général dans l'information des consommateurs, la raison principale de l'inclusion de l'élément nutritif devrait son importance d'un point de vue de santé publique conformément au critère « 1 ».

Critère « 3 » – Aspect pratique et applicabilité de l'étiquetage

- Une méthode d'analyse valide devrait être mise au point – sujet en ce moment étudié par le CCNFSDU¹
- Il faudrait une définition internationalement acceptée – aussi à l'étude par le CCNFSDU²

Critère « 4 » – Coûts par rapport aux avantages

- Les considérations générales devraient inclure :
 - Coûts, soit :
 - Disponibilité des données nutritionnelles;
 - Coûts de la modification des étiquettes pour l'industrie;
 - Coûts d'application et de suivi pour les gouvernements; et
 - Possibilité de hausse des coûts pour les consommateurs si l'industrie répercute sur eux les coûts additionnels des produits; et
 - Avantages, soit utilisation et efficacité d'un tel étiquetage

Une bonne partie de cette information n'est peut-être pas disponible en ce moment.

Critère « 5 » – Liens entre les priorités mondiales et nationales en matière de santé publique

L'Australie observe que conformément à ce qui a été résolu à la 37^e session du CCFL, le sujet suivant a été soumis au CCNFSDU pour étude :

[L']élaboration de principes permettant aux pays d'évaluer le critère 1 : « capacité de l'étiquetage nutritionnel de traiter d'une question de santé publique », lorsqu'ils concilient les questions de santé nationales et mondiales.

Partie B, 3 – Avant-projet de directives sur l'étiquetage nutritionnel – acides gras trans

Concernant les raisons pour conserver ou non les acides gras trans (AGT) dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés sous 3.2.1 de l'Avant-projet de directives sur l'étiquetage nutritionnel :

Position générale de l'Australie

L'Australie n'est pas favorable à ce que le Codex exige la déclaration obligatoire des AGT. Elle estime qu'il serait plus appropriée que les exigences concernant les AGT soient décidées au niveau national.

En outre, l'Australie ne pense pas qu'il serait difficile de concilier la recommandation de la Stratégie mondiale de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) faite aux pays de réduire fortement l'apport en AGT et de réduire la teneur maximale des AGT dans les aliments transformés, car la réduction des AGT peut être activement menée au niveau national. C'est pourquoi l'Australie serait favorable à la proposition de l'OMS d'ajouter une note de bas de page à 3.2.1.4 des directives pour préciser que dans les pays où le régime excède 1 % de l'énergie totale provenant des AGT, il conviendrait d'envisager la déclaration nutritionnelle.

Raisons de la position

¹ Un groupe de travail électronique relevant du CCNFSDU devait entreprendre des travaux sur ce sujet en 2009.

² Le CCNFSDU a fait avancer cette question à sa dernière réunion en novembre 2008 et ses recommandations devaient être étudiées par la commission en 2009.

L'Australie appuie sa position principalement sur les raisons suivantes qu'elle résume ainsi. L'Australie observe que :

- Mondialement, la part des AGT dans le régime alimentaire varie considérablement en raison de la diversité des aliments et des quantités consommées;
- Des mesures non réglementaires, comme des programmes volontaires pour inciter les instances internationales et nationales et les fabricants à réduire la teneur des AGT industriels dans les aliments en en réduisant la proportion et (ou) en utilisant d'autres matières grasses ou huiles, peuvent offrir des moyens efficaces et moins coûteux d'aborder les préoccupations concernant les conséquences possibles des AGT pour la santé;
- Il existe peu de données sur les coûts et les avantages de l'imposition de l'étiquetage obligatoire des AGT ou de l'exigence de reformuler les aliments; et
- Peu de faits et de données prouvent que les consommateurs appuient la déclaration des AGT et que cette déclaration soit efficace.

Commentaire particulier

Pour établir s'il fallait ou non conserver les AGT dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours obligatoirement déclarés, l'Australie s'est servie des critères clés pour déterminer les éléments nutritifs à inclure dans la liste dont le CCFL est convenu à sa 37^e session.

Critère « 1 » – Capacité de traiter d'une question de santé publique

L'Australie observe que mondialement l'apport des AGT au régime alimentaire, les aliments dont ils proviennent et les quantités consommées varient considérablement et, donc que le risque pour la santé publique varie aussi considérablement.

Critère « 2 » – Capacité d'aider les consommateurs à choisir les aliments de façon éclairée

L'Australie estime que les consommateurs ne comprennent sans doute pas bien les AGT. Leur déclaration obligatoire pourrait donc ne pas présenter de grands avantages, particulièrement dans les pays où la consommation d'AGT et (ou) l'alphabetisation sont relativement faibles.

Critère « 3 » – Aspect pratique et applicabilité de l'étiquetage

L'Australie a déjà suggéré que des mesures non réglementaires, comme des programmes volontaires pour inciter les instances internationales et nationales et les fabricants à réduire la teneur des AGT industriels dans les aliments en utilisant d'autres lipides ou huiles, peuvent offrir des moyens efficaces et moins coûteux d'aborder les préoccupations concernant les conséquences possibles des AGT pour la santé.

L'Australie prend note que le Codex a établi une définition des AGT qui peut dès maintenant servir à toute déclaration de cet élément nutritif.

Commentaire additionnel sur l'efficacité de l'étiquetage obligatoire

L'Australie observe que l'étiquetage obligatoire des AGT ne suffira peut-être pas seul à aborder :

- i) La teneur des AGT industriels dans les aliments disponibles mondialement ou nationalement, ou les préoccupations en matière de santé qui y sont liées. Ce fait est souligné dans la *Mise à jour scientifique de l'OMS sur les AGT* qui précise qu'il faut appliquer une démarche large, multisectorielle et coordonnée à la suppression des AGT produits industriellement des denrées alimentaires.

L'Australie observe également que si la déclaration des AGT était exigée, il importerait de faire en sorte que cette obligation ne diminue pas l'étiquetage des acides gras saturés ou entraîne une plus grande utilisation de ces derniers étant donné que cela pourrait faire augmenter leur présence dans le régime alimentaire.

Critère « 4 » – Coûts par rapport aux avantages

En ce moment, nous disposons de peu d'informations sur le rapport coûts-avantages relatif de l'imposition de l'étiquetage obligatoire des AGT.

Critère « 5 » – Liens entre les priorités mondiales et nationales en matière de santé publique

L'Australie remarque que, comme convenu à la 37^e session du CCFL, le sujet suivant a été soumis à l'étude du CCNFSDU :

[L'] élaboration de principes permettant aux pays d'évaluer le critère 1 : « capacité de l'étiquetage nutritionnel de traiter d'une question de santé publique », lorsqu'ils concilient les questions de santé nationales et mondiales.

BRÉSIL :

La délégation est reconnaissante de pouvoir présenter les commentaires suivants :

Acides gras trans

Commentaires du Brésil :

La mise à jour scientifique de l'OMS sur les acides gras *trans* présentait de nouvelles données sur les conséquences de cet élément nutritif pour la santé.

Nous reconnaissons également que de nombreuses mesures sont prises pour supprimer l'utilisation des acides gras *trans* dans les aliments industriels. Toutefois la réalisation de ces mesures s'échelonne nécessairement sur le moyen à long terme.

Par conséquent, nous sommes favorables à l'ajout des acides gras *trans* à la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés. Les consommateurs doivent connaître la quantité d'acides gras *trans* dans les aliments industriels pour pouvoir choisir de meilleurs aliments et en limiter leur consommation.

Étant donné que des délégations ont souligné que l'ingestion d'acides gras *trans* n'est pas une préoccupation dans leur pays respectif, nous serions favorable à la proposition de l'OMS d'ajouter une note de bas de page au paragraphe 3.2.1.4 que dans les pays où le régime excède 1 % de l'énergie totale provenant des AGT, il convenait d'envisager la déclaration nutritionnelle.

Fibres alimentaires

Commentaires du Brésil :

Nous appuyons l'inclusion des fibres alimentaires dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés. L'information sur les fibres alimentaires est importante pour la santé des consommateurs et leur est nécessaire pour faire de meilleurs choix alimentaires.

La stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé recommande de consommer davantage de fruits et légumes ainsi que de légumineuses, de céréales complètes et de noix.

La consommation de fruits, légumes et céréales complètes recommandée par le Rapport technique de l'OMS 916 (Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques) représente probablement plus de 25 g par jour de fibres alimentaires en tout. Ce document signale également l'effet protecteur d'une consommation élevée de fibres alimentaires par rapport au gain de poids, à l'obésité, au diabète de type 2 et à la maladie cardiovasculaire.

CHILI :

Position antérieure

Les commentaires présentés tenaient compte des recommandations de la stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé et indiquaient la législation courante de notre pays sur le sujet.

La législation du Chili exige que les mentions suivantes figurent sur tous les aliments qui sont commercialisés emballés :

- a) Taille de la portion exprimée en grammes ou millilitres et en mesures ménagères;
- b) Nombre de portions par emballage et
- c) L'information nutritionnelle suivante : énergie (Kcal), protéines (g); total des lipides (g), glucides assimilables (g) et sodium (mg) par 100 grammes ou per 100 ml de l'aliment ou par portion usuelle.

En outre, au Chili, les graisses saturées doivent être déclarées lorsque le total des graisses d'une portion usuelle de l'aliment est de plus de 3 grammes. Dans ce cas, la déclaration des acides gras trans, des acides gras polyinsaturés et mono-insaturés et du cholestérol est également obligatoire par 100 grammes ou par 100 ml de l'aliment et par portion usuelle.

En revanche, la déclaration des gras saturés, mono-insaturés, polyinsaturés et trans et du cholestérol est également obligatoire pour tous les aliments qui sont l'objet d'allégations nutritionnelles sur leur étiquette ou dans la publicité à leur sujet, ou qui présentent des propriétés santé en rapport avec le total des lipides ou tout type de gras ou d'acides gras qui devraient être inclus dans l'information nutritionnelle. Par exemple, si la teneur en acides gras $\omega 3$ est soulignée, cette teneur devrait aussi être déclarée dans l'information nutritionnelle.

Concernant les sucres, la déclaration du total des sucres est volontaire et ne devient obligatoire que lorsqu'une allégation nutritionnelle ou une allégation en matière de santé est faite à leur sujet. Il en va de même pour les fibres alimentaires.

Enfin, nous sommes d'accord pour ne supprimer les crochets qu'autour de sodium/sel en 3.2.1.2.

COSTA RICA :

3.2 Énumération des éléments nutritifs

Le Costa Rica estime que les éléments nutritifs qui ont été déterminés dans la stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé (Stratégie mondiale) et dont les risques d'effet négatif sur la santé des consommateurs (intérêt légitime) s'appuient sur des études scientifiques doivent être incorporés dans la liste des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés afin de l'harmoniser autant que possible, de protéger la santé des consommateurs et de ne pas créer d'obstacles au commerce international.

3.2.1 Si la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, les mentions ci-après devraient être obligatoires:

3.2.1.1 Valeur énergétique; et

3.2.1.2 Quantités de protéines, de glucides assimilables (c'est-à-dire glucides alimentaires à l'exclusion des fibres alimentaires) et de lipides, de graisses saturées, [d'acides gras trans], [de sodium/sel], des sucres totaux [sucres ajoutés] et [de fibres alimentaires] ;

Le Costa Rica estime que comme les fibres alimentaires ne sont pas un des éléments nutritifs déterminés dans la Stratégie mondiale, il n'est pas nécessaire de les déclarer dans la liste des éléments nutritifs. En fait, le Costa Rica suggère que si l'industrie souhaite déclarer les fibres alimentaires, elle peut toujours le faire en conformité avec la définition approuvée et la nouvelle énumération des méthodes d'analyse qui, prévoit-on, seront bientôt transmises pour approbation à la CAC sans doute à la fin de la 31^e session du CCNFSDU.

Concernant les acides gras *trans* et le sodium, il y a au Costa Rica un intérêt pour qu'ils soient inclus dans la liste des éléments nutritifs.

Concernant la question des « sucres totaux » par opposition aux « sucres ajoutés » : le Costa Rica souhaite présenter les commentaires suivants :

Toute déclaration de cette nature au sujet des sucres devrait être fondée sur les sucres « totaux » plutôt que sur les sucres « libres », car, selon la FAO/OMS et les études les plus récentes³, aucune donnée scientifique ne justifie la nécessité de distinguer les sucres « libres » des « autres » sucres. Le rapport indique que sur le plan métabolique l'organisme humain ne distingue pas les sucres ajoutés des sucres naturellement présents dans l'aliment. Le rapport conclut qu'une telle distinction ne fournirait pas une information utile au consommateur contrairement à la déclaration de la teneur totale en sucre. Cela est la manière la plus utile de décrire, mesurer et étiqueter cet élément nutritif.

Il sera très difficile aux gouvernements de vérifier l'étiquetage de la quantité de sucres ajoutés et naturels étant donné que les analyses de laboratoire n'indiquent que la présence des sucres totaux.

Tous les sucres fournissent de l'énergie. L'étiquetage des « sucres ajoutés » renforcerait la perception erronée que les sucres ajoutés sont plus caloriques que les sucres présents naturellement.

Tous les sucres fournissent 4 kcal/g (17 kJ/g).

La connaissance de la quantité totale d'énergie (qu'elle provienne des sucres naturellement présents dans les aliments ou des sucres ajoutés, des protéines ou des lipides) est essentielle pour que les consommateurs puissent choisir les aliments qui répondent à leurs besoins alimentaires et respectent les apports quotidiens d'énergie recommandés.

La déclaration des sucres ajoutés sur l'étiquette ne donnerait pas au consommateur une idée juste de l'apport total en sucre d'un produit alimentaire. Des fruits ont naturellement une teneur élevée en sucre. La déclaration du sucre ajouté seul, par ex. provenant du sirop des fruits en conserve, pourrait fausser la quantité réelle de sucre fournie par le produit (fruit, plus sirop). Dans un tel cas, le consommateur risquerait d'être trompé concernant la quantité réelle de sucre qu'il consomme.

Il vaudrait mieux adopter des mesures de sensibilisation du consommateur ciblant l'importance d'une alimentation équilibrée, variée et modérée au lieu de distinguer l'apport des sucres ajoutés de celui des sucres naturellement présents.

3.2.1.3 Quantité de tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation relative à la nutrition ou à la santé; et

3.2.1.4 Quantité de tout autre élément nutritif jugé nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel, conformément à la législation nationale ou aux directives alimentaires nationales.

MALAISIE :

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

La Malaisie souhaite réaffirmer sa position que l'étiquetage nutritionnel obligatoire ne devrait être appliqué qu'aux quatre (4) principaux éléments nutritifs, soit l'énergie, les glucides assimilables, les protéines et les lipides étant donné que l'étiquetage nutritionnel est encore relativement nouveau pour beaucoup de pays. Très peu de pays imposent l'étiquetage nutritionnel obligatoire des denrées alimentaires et dans nombre de cas, lorsque l'étiquetage est obligatoire, il est normalement limité à l'énergie, aux lipides, aux glucides et aux protéines. L'ajout de cinq (5) autres éléments nutritifs risque en fait d'embrouiller davantage le consommateur.

Toutefois, prenant en compte la décision arrivée à la 37^e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires d'augmenter le nombre des éléments nutritifs qui sont toujours déclarés, la Malaisie souhaite proposer que l'étiquetage d'éléments nutritifs additionnels ne soit appliqué qu'à certains groupes d'aliments pour lesquels cette déclaration serait utile et que lorsqu'ils font l'objet d'une allégation relative à la nutrition ou à la santé.

COMMENTAIRES PARTICULIERS

Nous souhaitons présenter les commentaires particuliers suivants :

1. [Acides gras trans]

La Malaisie propose de supprimer les crochets autour des acides gras trans pour les raisons suivantes :

- Les acides gras trans présentent des risques bien connus pour la santé en contribuant aux maladies cardiovasculaires comme la coronaropathie. Le Rapport technique 916 de l'OMS (Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques) dit qu'il existe des données convaincantes montrant que les acides gras trans augmentent le risque de maladies cardiovasculaires. Le rapport recommande de réduire la part de ces acides à <1% de l'apport total en énergie.
- Pour aller dans le sens de la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé qui recommande aux populations et aux individus de limiter l'apport énergétique provenant de la consommation de graisses et de réduire la consommation de graisses saturées pour privilégier les graisses non saturées et d'éliminer les acides gras trans.
- Plusieurs pays comme les États-Unis, le Canada et Taiwan ont rendu obligatoire l'étiquetage des acides gras trans.

2. [Sodium/sel]

La Malaisie propose de supprimer les crochets autour du sodium et de supprimer le mot sel. Nous sommes d'avis que la déclaration de la teneur totale en sodium dans l'étiquetage nutritionnel a plus de sens pour le consommateur. Le rapport technique 916 de l'OMS indique que toutes les données examinées montrent de façon convaincante que l'apport de sodium à l'alimentation, de toutes les sources, influe sur la tension sanguine des populations et devrait être limité de manière à réduire le risque de coronaropathie et des deux types d'accident vasculaire cérébral. Le rapport souligne en outre que la limitation de l'apport quotidien de sodium à l'alimentation devrait tenir compte de l'apport total de sodium de toutes les sources, y compris des additifs et des agents de conservation en contenant.

3. [Sucres ajoutés]

La Malaisie n'est pas favorable à l'ajout de l'expression sucres ajoutés car elle ne fournit pas une information utile aux consommateurs et propose donc de la supprimer de la liste. Nous sommes d'avis que la mention de « sucres totaux » dans la liste est plus utile et comme elle a fait l'objet d'un accord, elle devrait suffire. La Stratégie mondiale et le rapport technique 916 de l'OMS ont souligné le fait que la réduction de l'apport en sucres totaux pourrait contribuer à prévenir le diabète, l'obésité et les caries dentaires. Toutefois, de tels effets sur la santé humaine n'ont rien à voir avec le fait que les sucres sont naturels ou intrinsèques ou ajoutés car l'organisme ne fait pas la distinction entre les sucres naturels et les sucres ajoutés. De plus, les analyses ne permettent pas de facilement distinguer la présence de sucres naturels des sucres ajoutés dans les denrées alimentaires. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de préciser la teneur en sucre ajouté.

4. [Fibres alimentaires]

La Malaisie propose de supprimer les crochets autour de fibres alimentaires et de les inclure dans la liste des éléments nutritifs à déclarer pour les raisons suivantes :

- La teneur en fibres alimentaires serait déjà connue par la déclaration de la teneur en glucides assimilables, car cette dernière teneur est en fait celles du total des glucides

assimilables moins la teneur en fibres alimentaires. De ce fait, la teneur en fibres alimentaires pourrait être déclarée au besoin.

- Les fibres alimentaires favorisent un certain nombre d'effets physiologiques positifs pour la santé humaine comme contribuer à réduire le cholestérol et(ou) le taux de glucose dans le sang. Un faible apport en fibres alimentaires, en revanche, peut entraîner la constipation et des maladies des intestins comme la diverticulite et le cancer. L'étiquetage des fibres alimentaires comme un élément nutritif positif est utile aux consommateurs dans le cadre de l'effort pour les sensibiliser à une alimentation saine.

Mexique :

Commentaires généraux :

Document original	Commentaire
3.2 Énumération des éléments nutritifs	
3.2.1 Si la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, les mentions ci-après devraient être obligatoires :	
3.2.1.1 Valeur énergétique; et 3.2.1.2 Quantités de protéines, de glucides assimilables (c'est-à-dire glucides alimentaires à l'exclusion des fibres alimentaires) et de lipides, de graisses saturées, [d'acides gras trans], [de sodium/sel], des sucres totaux [sucres ajoutés] et [de fibres alimentaires] ;	<p>Nous sommes d'accord pour que soient déclarés les glucides assimilables, les graisses et les graisses saturées conformément à notre position à la session de mai 2009 du CCFL.</p> <p>Nous sommes favorables à l'inclusion du sodium quelle que soit la décision à laquelle arrivera le GTÉ sur le sujet.</p> <p>Nous approuvons la déclaration des sucres et des fibres alimentaires.</p> <p>Supprimer les sucres ajoutés.</p>
3.2.1.3 Quantité de tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation relative à la nutrition ou à la santé ; et	Nous appuyons
3.2.1.4 Quantité de tout autre élément nutritif jugé nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel, conformément à la législation nationale ou aux directives alimentaires nationales.	

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA) :

L'International Council of Beverages Associations (ICBA) est une organisation non gouvernementale qui représente les intérêts de l'industrie mondiale des boissons non alcoolisées. Ses membres sont présents dans plus de 200 pays et produisent, distribuent et vendent un éventail de boissons non alcoolisées comme des boissons gazeuses, des boissons non gazeuses comme des boissons à base de fruits, des eaux embouteillées et des cafés et thés prêts à boire. L'International Council of Beverages Associations (ICBA) se réjouit de fournir les commentaires suivants en réponse à la lettre circulaire et à l'Annexe II d'ALINORM 09/32/22.

Dans son examen des questions liées à la liste des éléments nutritifs à déclarer, le CCFL doit tenir compte des questions importantes touchant la disponibilité de données sur la composition et provenant d'analyses, de la pertinence et de fiabilité des méthodes d'analyse et de l'infrastructure en place tant au niveau gouvernemental qu'au niveau industriel pour gérer efficacement l'étiquetage nutritionnel. Le CCFL doit aussi tenir compte de questions concernant la compréhension de la part du consommateur et la sensibilisation de ce dernier. Toute liste d'éléments nutritifs destinée à une utilisation mondiale doit pouvoir s'appliquer aux consommateurs de toutes les parties du monde, dont les besoins nutritionnels varient. Cela étant, la liste ne doit pas comprendre des éléments nutritifs qui ne sont utiles qu'à des sous-groupes de population ou des régions particulières.

L'ICBA présente cordialement les vues suivantes aux fins d'étude et souhaite expressément commenter l'ajout proposé de « sucres totaux » par opposition à « sucres ajoutés » :

1. **Au niveau international, l'étiquetage nutritionnel devrait être limité à la valeur énergétique, aux protéines, aux glucides assimilables et aux lipides, de même qu'à tout élément nutritif faisant l'objet d'une allégation. L'étiquetage d'éléments nutritifs additionnels devrait être laissé à la discrétion des autorités nationales qui tiendront compte des besoins nutritionnels de leur population.**
2. **Si l'on envisage l'étiquetage nutritionnel des sucres,**
 - a. Il conviendrait d'utiliser « sucres » au lieu de « sucre » pour indiquer l'inclusion de tous les mono et disaccharides. « Sucres » est le terme employé dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel, CAC/GL 2-1985 (Rév. 1-1993), 2.6 et 3.2.4.
 - b. **Tout étiquetage de cette nature devrait être fondé sur les sucres « totaux » plutôt que sur les sucres « libres » ou « ajoutés ».**
3. Concernant l'étiquetage des « sucres », il est affirmé dans la mise à jour scientifique FAO/OMS sur les glucides dans l'alimentation humaine⁴ qu'il n'existe aucune raison scientifique convaincante de distinguer les sucres « libres » des « autres » sucres. Le rapport cite l'absence de toute méthode d'analyse pratique et facilement applicable pour distinguer les sucres ajoutés des sucres naturellement présents et confirme le fait bien connu que l'organisme humain ne fait pas la distinction entre premiers et les deuxièmes.

⁴ Joint FAO/WHO Scientific Update on Carbohydrates in Human Nutrition. European Journal of Clinical Nutrition, 61: S 1. Décembre 2007.

Le rapport conclut qu'une telle distinction de fournirait pas une information utile aux consommateurs sur la valeur nutritionnelle ou l'influence physiologique des aliments contenant des sucres et dit que l'étiquetage des sucres totaux est « sans doute la manière la plus utile de décrire, de mesurer et de déclarer les sucres ».

4. Raisons pour déclarer les sucres « totaux » par opposition aux sucres « libres » ou « ajoutés »

- a. Il n'existe aucune donnée scientifique qui montre que l'organisme distingue physiologiquement les sucres qui sont ajoutés aux aliments de ceux qui y sont naturellement présents. Les données scientifiques donnent plutôt à penser que l'organisme métabolise tous les sucres exactement de la même manière.
 - b. Les sucres qui sont ajoutés aux denrées alimentaires ne peuvent être facilement distingués des sucres qui y sont naturellement présents. Cela rendrait l'application de la déclaration des sucres ajoutés très difficile, voire impossible.
 - c. Les analyses de laboratoire portant sur la présence de sucre donnent une valeur pour les sucres totaux. Cette donnée ne permettrait pas aux autorités de déterminer l'exactitude d'une valeur déclarée sur une étiquette pour les sucres ajoutés.
 - d. Tous les sucres, qu'ils soient ajoutés ou présents naturellement, fournissent de l'énergie. L'étiquetage des « sucres ajoutés » renforcerait la méprise que les sucres ajoutés sont plus caloriques que les sucres naturellement présents.
 - i. Tous les sucres contribuent la même quantité d'énergie, soit 4 kcal/g (17 kJ/g).
 - ii. La connaissance de la quantité totale d'énergie fournie par un produit alimentaire (que ce soit par les sucres naturellement présents ou les sucres ajoutés, par les protéines ou les lipides) est essentielle aux consommateurs pour qu'ils puissent choisir les aliments qui répondent à leurs besoins alimentaires tout en étant conformes aux apports énergétiques quotidiens.
 - iii. La déclaration des sucres ajoutés sur l'étiquette ne donnerait pas au consommateur une idée juste de l'apport total en sucre du produit alimentaire dans nombre de cas. Des aliments, comme les fruits, ont naturellement une teneur élevée en sucre. La déclaration du sucre ajouté seul, par ex. provenant du sirop des fruits en conserve, pourrait fausser la quantité réelle de sucre fournie par le produit (fruit, plus sirop). Dans un tel cas, le consommateur risquerait d'être trompé concernant la quantité réelle de sucre qu'il consomme.
5. Des mesures de sensibilisation du consommateur seraient beaucoup plus efficaces pour informer ce dernier de l'importance d'une alimentation équilibrée, variée et modérée qui se conforme aux besoins caloriques quotidiens que les mesures qui tenteraient de distinguer les sucres ajoutés et les sucres naturellement présents dans les aliments et les boissons.

En outre, si le Comité décidait d'ajouter le sodium à la liste, nous sommes favorables à la déclaration du sodium plutôt que du sel, car nous estimons que celle du sel serait trompeuse et scientifiquement inexacte.

Fédération internationale de laiterie (FIL) :

La Fédération internationale de laiterie (FIL) est reconnaissante de pouvoir soumettre à l'étude du Comité la position et les commentaires suivants concernant l'Avant-projet de révision des directives concernant l'étiquetage nutritionnel portant sur la liste des éléments nutritifs qui sont toujours volontairement ou obligatoirement déclarés :

- **La FIL est favorable à la déclaration obligatoire des quatre éléments nutritifs fondamentaux : énergie, protéines, lipides et glucides assimilables.**

L'élément nutritif « protéines », en plus des lipides et des glucides, est très important pour informer de façon élémentaire le consommateur de la composition des produits et en raison de l'importance des protéines dans une alimentation équilibrée.

Cela correspond à la version courante (étape 3) du texte de révision des directives concernant l'étiquetage nutritionnel.

- **La FI propose de conserver entre crochets et les sucres totaux et les sucres ajoutés.**

La FIL souhaite faire valoir que l'étiquetage des sucres totaux n'est pas applicable à tous les types de produits. Le sucre n'est pas directement lié aux maladies chroniques et n'est lié qu'indirectement à l'obésité en raison d'un apport énergétique trop élevé. Il est déjà exigé de déclarer la valeur énergétique particulièrement dans le cas de produits qui contiennent du sucre intrinsèque naturellement présent comme le lait (lactose) ou les fruits (fructose), mais qui peuvent aussi contenir un édulcorant additionnel sous forme des sucres ajoutés comme les yaourts aromatisés aux fruits avec des édulcorants ajoutés ou les confitures, gelées et tartinades aux fruits qui peuvent contenir des édulcorants.

L'étiquetage nutritionnel étant également un outil qui permet de sensibiliser le consommateur et de lui faire comprendre l'innovation et l'évolution des produits alimentaires, la FIL est d'avis qu'il faudrait mieux informer ce dernier au sujet des sucres intrinsèques et des sucres ajoutés dans les aliments. L'étiquetage des sucres ajoutés aidera également à promouvoir les produits qui en présentent une plus faible teneur. La FIL est consciente de la difficulté de distinguer au moyen d'analyses les sucres intrinsèques des sucres ajoutés qui ont la même forme que les monosaccharides. Toutefois, les organisations d'inspection nationales disposent d'autres moyens de contrôle que l'étiquetage, elles peuvent avoir recours aux contrôles documentaires.

- **La FIL s'oppose à l'étiquetage nutritionnel obligatoire du total des gras saturés dans l'état actuel des connaissances pour les raisons suivantes :**

La FIL souligne que les chercheurs continuent d'éclaircir la complexité des acides gras et des gras de différentes sources, et il devient plus clair que tous les acides gras saturés n'ont pas tous les mêmes effets biologiques (Lock et al., 2008). Malgré que les produits laitiers contribuent à la composition en acides gras saturés de l'alimentation, il n'existe pas de preuves claires que la consommation de produits laitiers est constamment associée à un risque plus élevé de maladies chroniques (Lock et al., 2008).

Il est donc grandement important de réexaminer l'étiquetage du **total des gras saturés**. La FIL propose au Comité d'envisager de n'inclure dans la définition de gras saturé que les acides gras qui sont mauvais pour la santé.

- **La FIL recommande que l'étiquetage nutritionnel n'exige pas la déclaration des acides gras trans (AGT) lorsque la déclaration des éléments nutritifs est requise.**

Concernant les AGT d'origine naturelle, la FIL souhaite faire valoir que les résultats de récentes études scientifiques par Chardigny, Destailats et al (2008) et Motard-Bélanger et al. (2008) n'offrent pas de preuves que la consommation d'AGT naturellement présents dans les aliments à des niveaux bien au-delà des limites supérieures actuelles de la consommation humaine augmente le risque de maladie cardiovasculaire. Par conséquent, la FIL n'a pas lieu de croire qu'un apport normal, voire plus élevé d'AGT naturellement présents dans les aliments comme ceux présents dans le lait et les produits laitiers, puisse nuire à la santé des humains et estime donc que les AGT ne doivent pas faire l'objet d'une mention d'étiquetage obligatoire.

- **La FIL est favorable à la décision de ne pas rendre obligatoire la déclaration du cholestérol dans l'étiquetage nutritionnel.**

L'impact de la teneur en cholestérol des aliments est négligeable comparativement au cholestérol résultant de la synthèse endogène. (Becker et al., 2004, Lecerf et De Lorgeril, 2008).

- **La FIL ne prend pas position pour l'instant concernant l'étiquetage du sel/sodium.**

La FIL participe au GTé sous la direction de la Nouvelle-Zélande qui vise à examiner les questions associées à la déclaration du sodium/sel dans l'étiquetage nutritionnel et à envisager les différentes démarches susceptibles d'être appliquées à la déclaration du sodium/sel dans l'étiquetage nutritionnel.

Références:

- Becker W, Lyhne N, Pedersen A, Aro A, Fogelholm M, Hórsdottir I&T, Alexander J Anderssen S; Meltzer H, Pedersen J. Nordic Nutrition Recommendations 2004 - integrating nutrition and physical activity. 2004, Scandinavian Journal of Nutrition, 48 (4)178-187
- Chardigny J-M, Destailats F, et al. Do trans fatty acids from industrially produced sources and from natural sources have the same effect on cardiovascular disease risk factors in healthy subjects? Results of the trans Fatty Acids Collaboration (TRANSFACT) study. American Journal of Clinical Nutrition. 2008;87:558-566.
- Lecerf O, De Lorgeril M. Dietary cholesterol: from physiology to cardiovascular risk Sciences des Aliments 2008 28/1-2, 68-76
- Lock A., Destailats F., Kraft J., German JB. Introduction to the Proceedings of the Symposium "Scientific Update on Dairy Fats and Cardiovascular Diseases", Journal of the American College of Nutrition, 2008;27:720S-722S.
- Nantel G. Carbohydrates in human nutrition. 1999. pp.1-50. In: J.L. Albert and L. Craffi-. Cannizzo. Food Nutrition and Agriculture. FNA/ANA 24.
- Motard-Bélanger A, Charest A, Grenier G, et al. Study of the effect of trans fatty acids from ruminants on blood lipids and other risk factors for cardiovascular disease. American Journal of Clinical Nutrition. 2008;87:593-599.