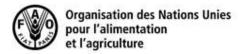
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS





Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 12 de l'ordre du jour

CX/FL 21/46/12 Juin 2021

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

Quarante-sixième session En ligne 27 septembre – 1 octobre et 7 octobre 2021

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LES TRAVAUX FUTURS ET ORIENTATIONS DU CCFL

Préparé par le Royaume-Uni en collaboration avec le Secrétariat canadien du CCFL

INTRODUCTION

- 1. Lors de sa 43e session tenue en 2016 (CCFL43), le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires est convenu d'examiner les possibilités d'orientation et de travaux futurs. Il a été convenu que le Canada préparerait un document résumant les travaux identifiés précédemment qui n'avaient pas progressé, ainsi que la présentation des travaux en cours et des propositions de travaux futurs. Le CCFL est également convenu que le document serait tenu à jour d'une session à l'autre, chaque fois sous la responsabilité d'une délégation différente. Ce document a ensuite été présenté au CCFL44 en 2017, puis mis à jour et présenté à nouveau au CCFL45 en 2019.
- 2. Lors du CCFL45, Le Comité est convenu que le Royaume-Uni (RU) se ferait charge de mettre à jour le document de discussion sur les travaux futurs et les orientations du CCFL incluant la question des critères pour la définition des descripteurs nutritionnels « à teneur élevée » relativement aux matières grasses, au sucre et au sodium qui a fait l'objet de discussion.
- 3. Le Comité est également convenu que les membres et les observateurs seraient admis à faire des propositions pour examen et inclusion dans le document. Une demande d'observations, CL 2020/08-FL, a été diffusée aux membres du Codex et aux organisations observatrices en janvier 2020, ouverte jusqu'en avril 2020. Au total, cinq réponses sont parvenues de la part de quatre États membres : États-Unis d'Amérique, Canada, Nouvelle-Zélande et Pérou ; et d'une organisation ayant statut d'observateur : l'International Chewing Gum Association (ICGA).
- 4. Le présent document expose les points suivants :
- Travaux potentiels du CCFL;
- Questions émergentes d'intérêt pour le CCFL;
- Propositions concernant les domaines de travail précédemment examinés par le Comité ; et
- Un tableau d'inventaire des travaux futurs potentiels du CCFL (Annexe II).

TRAVAUX POTENTIELS DU CCFL

A. Principes et critères d'exemption de l'étiquetage des denrées alimentaires en cas d'urgence

- 5. Les États-Unis d'Amérique (É.-U.) ont recommandé que le CCFL envisage des travaux futurs pour aider les pays à déterminer les exigences en matière d'étiquetage des denrées alimentaires qui pourraient être temporairement assouplies ou exemptées afin d'atténuer les répercussions des urgences de santé publique nationales ou mondiales, comme la pandémie actuelle de COVID-19.
- 6. Les É.-U. ont identifié qu'en réponse à la COVID-19, un certain nombre de pays ont mis en œuvre des assouplissements temporaires, y compris l'étiquetage nutritionnel dans l'industrie des services alimentaires et certaines exigences d'étiquetage du pays d'origine. Ils ont indiqué que d'autres pays ont adopté l'approche consistant à identifier les exigences d'étiquetage alimentaire « à faible risque » susceptibles d'être assouplies ou exemptées.
- 7. Les assouplissements et les orientations que les pays envisagent et mettent actuellement en œuvre varient quant à la portée, au calendrier et à l'impact potentiel sur le commerce équitable et la protection des consommateurs. Les É.-U. ont suggéré que, compte tenu de cette variance existante et de la certitude que de

futures situations d'urgence mondiales se produiront, des principes et des critères internationaux de haut niveau pourraient s'avérer utiles pour guider les processus décisionnels des pays, fondés sur le risque, concernant les exigences en matière d'étiquetage des denrées alimentaires qui peuvent être assouplies, pour qui, pendant combien de temps et dans quelles circonstances d'urgence.

B. Établissement d'une définition de « sucres ajoutés »¹

L'ICGA a proposé que le CCFL envisage de poursuivre les travaux visant à établir une définition des « sucres ajoutés ». On a fait valoir qu'une définition harmonisée des « sucres ajoutés » faciliterait l'interprétation des données afin de déterminer l'importance de ces allégations pour la santé publique, que l'absence actuelle de définition peut constituer un obstacle aux travaux du CCFL sur l'harmonisation de l'étiquetage nutritionnel et qu'une définition harmonisée réduirait davantage les risques de mauvaises interprétations susceptibles d'induire le consommateur en erreur.

C. Examen de la définition de « petites unités »

- L'ICGA a proposé d'examiner et d'harmoniser la définition et les exemptions relatives aux « petites unités ». Il a été souligné que la NGÉDAP définit une « petite unité » comme un produit dont la surface est inférieure à 10 cm carrés. Ces aliments sont exemptés des exigences d'étiquetage obligatoires concernant la liste des ingrédients, l'identification du lot, le marquage de la date, les instructions de stockage et les instructions d'utilisation.
- 10. L'ICGA a fait valoir que les exemptions pour les petites unités concernant l'étiquetage nutritionnel frontal et la déclaration des éléments nutritifs sur le dos de l'emballage devraient également être alignées. Dans le cadre des dispositions du Codex, la déclaration des nutriments est obligatoire pour tous les aliments préemballés pour lesquels une allégation nutritionnelle ou de santé est faite, mais certains aliments peuvent être exemptés sur la base de petits emballages.

D. Acides gras trans (AGT)

11. La consommation d'AGT est fortement associée à un risque accru de coronaropathie et de mortalité connexe, et toute réduction de l'apport en AGT peut contribuer à diminuer le risque de coronorapathie. Le CCNFSDU41 (2019) est convenu d'interrompre les travaux sur la condition d'une allégation « sans » AGT et a demandé au CCFL d'examiner les actions possibles au sein du CCFL pour soutenir la réduction de la consommation d'acides gras trans². Le Canada a soumis un document de projet pour de nouveaux travaux sur les AGT qui est inclus dans l'Annexe I.

QUESTIONS ÉMERGENTES

A. Commerce de produits alimentaires sans contact

- 12. La Nouvelle-Zélande a noté l'importance accrue du commerce de produits alimentaires sans contact ou avec un contact minimal et l'augmentation connexe de l'importance du commerce électronique et des ventes d'aliments sur Internet pendant la pandémie de COVID-19 et à l'avenir. Elle a proposé que le CCFL donne la priorité à l'avancement des nouveaux travaux déjà en cours pour élaborer de telles directives.
- 13. La Nouvelle-Zélande a également noté que l'augmentation du commerce de produits alimentaires sans contact pourrait probablement favoriser l'adoption et la croissance d'autres formes de technologie « sans contact », comme l'impression 3D des aliments. Les exigences en matière d'information pour les aliments produits de cette manière pourraient être un domaine dans lequel les avis du CCFL se rendront nécessaires à l'avenir.

B. Allégations de durabilité

14. La Nouvelle-Zélande a également indiqué qu'étant donné l'importance acquise pour les consommateurs des questions liées à l'environnement et au changement climatique, il conviendrait que le CCFL envisage des orientations sur les allégations potentielles de « durabilité » ou de crédibilité qui pourraient être faites sur ou à propos des aliments.

TRAVAUX EXAMINÉS PRÉCÉDEMMENT PAR LE COMITÉ

A. Établissement de lignes directrices sur les avertissements relatifs à la santé³

15. L'ICGA a proposé que le CCFL envisage de poursuivre ses travaux en vue d'établir des directives sur les avertissements relatifs à la santé. Le Royaume-Uni note que, lors de l'examen d'un document de travail de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) sur l'étiquetage des boissons alcoolisées au CCFL44. le Comité

¹ V. Annexe II, Inventaire de travaux futurs, point 14 (Étiquetage du sucre)

² REP20/NFSDU, par. 123 - 131

³ V. Annexe II, Inventaire de travaux futurs, point 16 (Harmonisation des critères pour l'emploi de mentions supplémentaires liées à la santé pour des types spécifiques de denrées alimentaires)

est convenu de ne prendre aucune mesure dans ce domaine parce qu'on avait jugé que les avertissements relatifs à la santé sur les étiquettes ne relevaient pas de sa compétence. Le Comité a conclu que ces questions devaient être traitées par les gouvernements nationaux et ne devaient pas faire l'objet de travaux futurs.

- 16. L'ICGA a proposé que le CCFL établisse des directives générales couvrant les avertissements relatifs à la santé, sur le même modèle de la section relative aux allégations de non-adjonction des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-2013). Il a été avancé que les avertissements relatifs à la santé tels que « contient de la phénylalanine », « une consommation excessive de polyols entraîne des effets laxatifs » et « teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants » peuvent être mal compris par le consommateur et parfois par les autorités de réglementation.
- 17. L'ICGA a proposé l'élaboration de nouvelles dispositions en matière d'étiquetage qui permettraient l'utilisation d'avertissements relatifs à la santé au cas par cas, reflétant les données scientifiques les plus récentes et des évaluations approfondies des risques. Selon l'organisation, ces dispositions pourraient s'accompagner de lignes directrices destinées aux exploitants d'entreprises alimentaires afin d'expliquer la portée et l'applicabilité de ces avertissements sanitaires.
- 18. L'ICGA a soutenu que le CCFL a un rôle à jouer dans l'élaboration d'une compréhension commune de la manière dont les avertissements liés à la santé peuvent être réglementés ou interdits par le biais de critères et de principes spécifiques.

B. Allégations relatives à la préférence des consommateurs

19. Lors du CCFL43, une proposition de révision des *Directives générales pour l'utilisation du terme « Halal »* (CXG 24-1997) a fait l'objet de discussion. Le Comité est convenu de ne pas procéder à la révision telle que proposée, mais a noté que la proposition soulevait une question sur la façon de traiter les allégations relatives à la préférence des consommateurs d'une manière plus large. La Nouvelle-Zélande a suggéré que le CCFL pourrait envisager un travail supplémentaire sur les allégations de préférence des consommateurs dans ce sens large.

C. Document de travail sur les critères de définition de descripteurs nutritionnels « à teneur élevée en » pour les matières graisses, les sucres et le sodium

- 20. Lors du CCFL45, le Comité a examiné un document de travail, corédigé par le Canada et l'Inde, sur les critères de définition de descripteurs nutritionnels « à teneur élevée en » pour les matières grasses, les sucres et le sodium. Ce sujet a été identifié comme pouvant faire l'objet d'un nouveau travail au CCFL44 et le Comité est convenu de publier une lettre circulaire pour recueillir des informations sur les pratiques actuelles, les problèmes et tout rôle potentiel du CCFL dans ce domaine.
- 21. Le document présenté par la suite au CCFL45 résumait les réponses reçues et soulignait les recommandations à prendre en considération par le CCFL afin de clarifier la portée et les applications prévues des descripteurs nutritionnels « à teneur élevée en ».
- 22. Le Comité a noté l'importance de la question mais est convenu qu'il était prématuré d'envisager de nouveaux travaux à ce stade, compte tenu des discussions en cours au sein du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) sur d'éventuels travaux concernant le profilage des nutriments. Le Comité est également convenu que les descripteurs proposés « à teneur élevée en » devraient être examinés dans le contexte des travaux sur l'étiquetage nutritionnel frontal (ÉNF), lorsqu'ils auront progressé.
- 23. Le document de travail présenté initialement au CCFL45 (CX/FL 19/45/11) peut être consulté<u>ici</u> et le document de projet FL/45 CRD/16 est accessible <u>ici</u>.

RECOMMANDATIONS

- 24. Le Comité est invite à :
 - a) Examiner les propositions contenues dans le présent document de discussion concernant de nouveaux travaux potentiels pour le CCFL;
 - Envisager et accepter d'entreprendre un nouveau travail sur les acides gras trans tel que présenté dans le document de projet à l'Annexe I;
 - c) Examiner si des documents de discussion devraient être préparés sur l'un ou l'autre des sujets identifiés dans l'Inventaire des travaux (Annexe II), en tenant compte des commentaires reçus aux paragraphes 5 à 23 ci-dessus.
 - Demander au Secrétariat de publier une lettre circulaire invitant à soumettre de nouvelles propositions de travail ou de nouvelles questions ; et

e) Identifier une délégation différente pour assumer la responsabilité du document de discussion, laquelle serait chargée de :

- i. mettre à jour le tableau d'inventaire des travaux futurs du CCFL (qui se trouve à l'Annexe II), en tenant compte de la lettre circulaire et en supprimant les éléments approuvés comme nouveaux travaux ; et
- ii. de préparer un document de travail actualisé sur les travaux futurs et les questions émergentes pour examen par le CCFL47.

ANNEXE I

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES ACIDES GRAS TRANS

(Préparé par le Canada)

Contexte

En mai 2004, la 57° Assemblée mondiale de la Santé a approuvé la Stratégie mondiale de l'Organisation mondiale de la Santé pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé (Stratégie mondiale) dont l'objectif général est de promouvoir et de protéger la santé en aidant à créer des conditions propices à l'application de mesures durables aux niveaux individuel, communautaire, national et mondial qui, ensemble, réduiront la morbidité et la mortalité liées à une mauvaise alimentation et à la sédentarité. La stratégie traite de deux principaux facteurs de risque des maladies non transmissibles, à savoir l'alimentation et l'activité physique. En ce qui concerne l'alimentation, la stratégie mondiale recommande aux populations et aux individus de limiter l'apport énergétique provenant des graisses totales et de réduire la consommation de graisses saturées au profit des graisses insaturées et de l'élimination des acides gras trans (AGT).

En 2007, lors de la 35e session du Comité du Codex sur l'étiquetage alimentaire (CCFL), l'OMS a présenté un Projet de plan d'action pour la mise en œuvre de la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé (CL 2006/44-CAC) qui était fondée sur les recommandations de la Stratégie mondiale, les réponses reçues des membres du Codex dans le cadre du forum électronique FAO/OMS et les recommandations faites par les délégués lors de la 34e session du CCFL. Les recommandations s'appliquant à l'étiquetage visaient à fournir aux consommateurs de meilleures informations sur les avantages et le contenu des aliments.

Lors de la 38° session du CCFL (2010) un document de projet (Annexe V, ALINORM 10/33/22) a été élaboré et présenté, lequel décrivait les travaux prévus sur l'établissement d'allégations pour les sucres, le sel/sodium et les AGT qui ont été approuvés par la 33° session de la Commission du Codex Alimentarius (2010).

À la 41e session of CCFL (2013), le Comité est convenu de demander au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) d'élaborer les conditions proposées pour une allégation « sans » AGT qui fait partie du document de projet pour l'établissement d'allégations pour les sucres, le sel/sodium et les AGT.

Au cours de sa 40° session (2018), le CCNFSDU a résolu de suspendre la discussion sur les conditions d'une allégation « sans » AGT en raison de préoccupations concernant l'utilisation des méthodes disponibles pour évaluer avec précision la teneur en AGT dans les aliments aux seuils proposés. En outre, il a été demandé au Canada de préparer un document de travail sur les différentes possibilités de gestion des risques pour la réduction des AGT dans le cadre du mandat du Codex.

À sa 41° session (2019), le Canada a présenté le document de travail et le CCNFSDU est convenu d'informer le CCFL de la décision du Comité de suspendre les travaux sur la condition pour une allégation « sans » AGT et d'envisager des actions possibles au sein du CCFL pour soutenir la réduction de la consommation d'acides gras trans.

1. OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DES NOUVEAUX TRAVAUX

Le champ d'application et l'objectif des travaux proposés visent à réviser certaines sections actuelles des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CXG 2-1985) et de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) afin :

- d'exiger la déclaration obligatoire des AGT sur les étiquettes des aliments transformés préemballés ;
 et
- d'exiger la déclaration de l'huile partiellement hydrogénée (PHO) et de l'huile entièrement hydrogénée dans les listes d'ingrédients des aliments transformés préemballés et définir ces termes.

Ces travaux permettront de fournir aux consommateurs des informations cohérentes et claires concernant la présence d'AGT dans les aliments préemballés, afin qu'ils puissent prendre des décisions en connaissance de cause.

2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

La consommation d'AGT est fortement associée à une augmentation du risque de maladie coronarienne et de la mortalité qui en découle. Les effets néfastes des AGT sur les lipides sanguins ont une relation dose-réponse continue ; par conséquent, toute réduction de l'apport en AGT peut contribuer à diminuer le risque de maladies coronariennes. À l'échelle mondiale, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande que l'apport en

AGT de toutes les sources soit limité à moins de 1 % de l'apport énergétique total pour la grande majorité de la population^{4 5}.

L'OMS a reconnu que cet objectif pourrait être atteint par la quasi-élimination des huiles partiellement hydrogénées (HPH), la plus grande source d'AGT produits industriellement, et a depuis appelé à l'élimination des AGT produits industriellement dans l'approvisionnement alimentaire d'ici 2023. Cependant, de nombreux pays n'ont pas mis en œuvre de mesures politiques pour atteindre cet objectif.

Les mesures proposées devraient entraîner des réductions significatives de l'apport en AGT, ce qui pourrait contribuer à atteindre l'objectif fixé par l'OMS, parallèlement à d'autres initiatives dont la mise en place pourrait prendre plus de temps.

Les nouveaux travaux proposés impliquent des amendements à certaines sections des textes Codex existants; ils peuvent donc être achevés en temps voulu. En outre, ces mesures peuvent être mises plus facilement en œuvre par l'industrie que d'autres actions possibles et donc être achevées plus rapidement.

3. PRINCIPAUX ASPECTS À TRAITER

- 1) Modifier les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985) afin d'exiger la déclaration de la teneur en AGT lorsque la déclaration des éléments nutritifs est requise.
- 2) Modifier la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) afin d'ajouter une exigence selon laquelle les HPH et les huiles entièrement hydrogénées doivent être déclarées par leur nom spécifique (à l'instar de la section 4.2.3.2 concernant la graisse de porc, le saindoux et la graisse de bœuf) et donner la définition de ces termes.
 - 4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES NOUVEAUX TRAVAUX

Critère général

Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement

La déclaration obligatoire de la quantité d'AGT sur les étiquettes des denrées alimentaires ainsi que l'obligation de déclarer les HPH et les huiles entièrement hydrogénées dans la liste des ingrédients visent à réduire les apports en AGT au niveau de la population. Ces stratégies fourniront aux consommateurs des informations qui leur permettront de faire des choix éclairés concernant la teneur en AGT des aliments et pourraient également encourager les fabricants de denrées alimentaires à reformuler leurs produits pour éviter de mettre en évidence les nutriments préoccupants, améliorant ainsi la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire disponible pour les consommateurs. La réduction des apports en AGT, que ce soit par une offre alimentaire plus saine ou par des choix plus sains faits consciemment, peut contribuer à diminuer le risque de maladies coronariennes.

Ces travaux permettront d'établir des exigences cohérentes en matière d'étiquetage, ce qui peut être particulièrement important dans les pays en développement qui s'appuient sur les normes du Codex pour leur situation nationale.

Critères applicables aux questions générales

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

Les nouveaux travaux proposés permettront une plus grande harmonisation, au niveau international, de l'étiquetage concernant la déclaration obligatoire de la quantité d'AGT et la déclaration des huiles partiellement et entièrement hydrogénées dans la liste des ingrédients. Actuellement, il existe différentes normes nationales concernant ces mesures d'étiquetage, certains pays exigeant la déclaration obligatoire de la teneur en AGT et la présence d'HPH et d'huiles entièrement hydrogénées dans la liste des ingrédients, tandis que d'autres ne le font pas.

Ces travaux permettront également d'établir une définition cohérente des HPH et des huiles entièrement hydrogénées au niveau international.

https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/246109/9789241510608-eng.pdf;isessionid=4F18473DBC076743AC2D1F6BAEB55D19?sequence=1

⁵ https://www.nature.com/articles/ejcn200915.pdf

b) Portée des travaux et détermination des priorités entre les différentes activités

Il est proposé que des amendements spécifiques soient apportés aux normes Codex existantes, comme indiqué à la section 3 ci-dessus, afin de rendre obligatoire la déclaration de la quantité de TFA sur l'étiquette, la déclaration des HPH et des huiles entièrement hydrogénées dans la liste des ingrédients, ainsi que la définition des termes HPH et huile entièrement hydrogénée.

c) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

En mai 2018, l'OMS a lancé le programme d'action REPLACE, un ensemble de mesures stratégiques visant à éliminer de l'alimentation les AGT produits industriellement, dans les pays, en vue d'une élimination totale, dans le monde, d'ici à 2023². L'initiative REPLACE sert de feuille de route aux pays pour la mise en œuvre d'actions visant à réduire et à éliminer les AGT d'origine industrielle, et présente six domaines d'action stratégiques pour soutenir l'élimination rapide, complète et durable des AGT d'origine industrielle de l'approvisionnement alimentaire.

Les nouveaux travaux proposés complètent et s'appuient sur les travaux entrepris par l'OMS en vue de réduire l'apport en AGT au niveau de la population.

d) Aptitude de la question à la normalisation

Ces travaux ont pour objectif pour modifier certaines sections des normes Codex existantes afin d'exiger un étiquetage cohérent concernant les AGT, les HPH et les huiles entièrement hydrogénées, dans le cadre d'une stratégie visant à réduire les apports d'AGT au niveau de la population.

e) Dimension internationale du problème ou de la guestion

Une consommation accrue d'AGT (> 1 % de l'apport énergétique total) est associée à un risque accru de maladies coronariennes et de mortalité. Au niveau mondial, plus de 500 000 décès en 2010 ont été attribués à une consommation accrue d'AGT. Les AGT produits industriellement n'ont aucun avantage connu pour la santé et leur élimination est possible et réalisable. La réduction des apports en AGT au niveau de la population est un sujet d'intérêt mondial, l'OMS recommandant de limiter les apports en AGT à moins de 1 % de l'apport énergétique quotidien pour la grande majorité de la population.

L'OMS signale que plusieurs pays à revenu élevé ont pratiquement éliminé les graisses trans produites industriellement en imposant des limites légales à la quantité qui peut être contenue dans les aliments emballés. En outre, certains gouvernements ont interdit à l'échelle nationale l'utilisation de HPH, la principale source de graisses trans produites industriellement. Toutefois, il est noté que des mesures doivent être prises dans les pays à revenu faible ou intermédiaire, où les contrôles de l'utilisation des acides gras trans produits industriellement sont souvent plus faibles, afin de s'assurer que les avantages sont ressentis de manière égale dans le monde entier.

La déclaration volontaire ou obligatoire de la quantité d'AGT et la déclaration des HPH et des huiles entièrement hydrogénées dans la liste des ingrédients sont en place dans un certain nombre de pays comme une mesure pour aider à soutenir la réduction des apports en AGT.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

Les nouveaux travaux proposés sont conformes au mandat de la Commission concernant l'élaboration de normes, de directives et d'autres recommandations internationales visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires. La proposition de nouveaux travaux contribuera à faire progresser objectifs stratégiques 1, 3 et 4.

Objectif stratégique 1 : Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux

La réduction de l'apport en AGT au niveau de la population présente un intérêt croissant à l'échelle mondiale. L'obligation de déclarer la quantité d'AGT sur l'étiquette et la déclaration des HPH et des huiles entièrement hydrogénées dans la liste des ingrédients sont des mesures qui peuvent contribuer à réduire les apports en AGT

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

L'élaboration de dispositions relatives à l'étiquetage cohérent des AGT et à la déclaration des HPH et des huiles entièrement hydrogénées dans la liste des ingrédients sera bénéfique pour les consommateurs et encouragera les fabricants de produits alimentaires à reformuler leurs produits afin de respecter la norme du Codex.

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

L'introduction de ce sujet au CCFL permettra à tous les membres qui ont intérêt à réduire l'apport en AGT dans leur population par l'étiquetage des AGT, des HPH et des huiles entièrement hydrogénées, ainsi qu'à ceux qui s'intéressent à la définition des HPH et des huiles entièrement hydrogénées, de participer aux discussions.

6. RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES AUTRES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX Aucune relation n'a été identifiée.

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

Aucun besoin n'a été identifié à ce stade. Ces travaux peuvent nécessiter la contribution du CCNFSDU pour déterminer une définition des HPH et des huiles entièrement hydrogénées.

8. BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES

Aucun besoin n'a été identifié

9. CALENDRIER PROPOSÉ

Sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius lors de sa prochaine session, on estime que les travaux pourront être menés à bien en deux sessions.

ANNEXE II

COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES INVENTAIRE DES TRAVAUX FUTURS

	Question	Année discutée	Description	Référence		
	TRAVAUX PRÉCÉDEMMENT IDENTIFIÉS PAR LE COMITÉ					
1	Étiquetage d'allégations véridiques, mais trompeuses	2001-2004	Ce document de discussion a identifié différents types d'allégations véridiques, mais trompeuses, telles que la mention « Sans cholestérol » sur une pomme de terre qui ne contient du cholestérol dans aucun cas. La discussion n'a pas permis de déterminer des points pour de nouveaux travaux.	CX/FL 17/44/9		
2	Naturel	1990-1994, 2010	Cette activité a porté sur la formulation d'une définition du mot « naturel » et les critères de « transformation minimale ». On a fait remarquer que l'emploi de ces termes avait déjà fait l'objet de dispositions dans la section 5.1 (allégations) et que les acceptions différentes du mot « naturel » dans plusieurs langues posaient un problème. En 2010, un observateur a proposé une révision des Directives générales concernant les allégations (CAC/GL 1-1985) afin d'inclure une définition de « naturel »; toutefois, on ne s'est pas accordé sur de nouveaux travaux en raison de la directive figurant déjà dans la section 5.	CX/FL 17/44/9		
3	Végétarien	1997-2000	Des propositions ont été présentées pour définir les termes « végétalien », « ovolacto-végétarien » et « lactovégétarien » en vue d'une éventuelle inclusion dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985), ou bien, à titre d'allégations conditionnelles, dans les Directives générales concernant les allégations (CAC/GL 1-1979). Le CCFL a résolu d'interrompre l'activité sur l'Avant-projet de directives concernant l'emploi du terme « végétarien » en 2000, car les différences existantes dans la définition et la compréhension du terme « végétarien » d'un pays à l'autre étaient trop importantes pour permettre l'élaboration de directives au niveau international et, partant rendaient impossible d'établir une définition commune.	CX/FL 17/44/9		
4	Mention du pays d'origine	2000-2005	Les délégués avaient des opinions divergentes sur la question de savoir si l'orientation du Codex fournie dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1 – 1985) sur l'étiquetage de l'origine du produit était ou non suffisante et si l'interprétation des dispositions existantes faisait problème. Il ne s'est dégagé aucun consensus pour recommander de nouveaux travaux.	CX/FL 17/44/9		
5	Publicité	1972-1990,	La publicité avait fait l'objet de longs débats au fil des ans, y compris de savoir s'il	CX/FL 17/44/9		

	Question	Année discutée	Description	Référence
		2004-2008	convenait que le Comité élabore un code d'usages en matière de publicité alimentaire et si la publicité dans les médias électroniques et de masse relevait du mandat du CCFL. En 1985, le Comité a examiné un document de travail comprenant des avis juridiques de la FAO et de l'OMS, un rapport de synthèse sur l'activité du CCFL dans ce domaine et une proposition de code d'usages en matière de publicité alimentaire. Il a été recommandé qu'il n'y avait pas lieu en les circonstances de poursuivre l'activité concernant un code d'usages régissant la publicité des produits alimentaires. Des discussions plus poussées ont eu lieu de 1987 à 1989, mais aucun nouveau travail n'a été amorcé. En 2008, une définition de la publicité relativement aux allégations nutritionnelles et de santé a été adoptée à la 31e session de la Commission du Codex Alimentarius et intégrée aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé CAC/GL 23-1997.	
6	Critères pour la définition de descripteurs nutritionnels « à teneur élevée » relativement aux matières grasses, au sucre et au sel	2017, 2019	Actuellement, les directives du Codex n'incluent que des critères de « faible en » portant sur les carences nutritionnelles; il est suggéré d'élaborer des critères « à teneur élevée » en matières grasses, sucre et sel. Lors de la réunion du CCFL45, le Comité est convenu que, bien que le travail soit utile, il était prématuré de l'examiner à ce stade et qu'il convient d'attendre à la fois les résultats des travaux sur l'ENF et les discussions au sein du CCNFSDU sur le profil nutritionnel. Ce sujet serait conservé dans le document sur les travaux futurs et l'orientation du CCFL afin d'assurer le suivi des travaux qui pourraient s'avérer nécessaires à un stade ultérieur	CX/FL 17/44/9 REP19/FL, par. 121 FL/45 CRD/16
7	Emploi des termes « arôme(s) » et « aromatisant(s) » dans l'étiquetage	2017	Révision de la section 4.2.3.4 de la norme CXS 1-1985 La question de l'emploi des termes « arôme(s) » et « aromatisant(s) » a été soulevée au motif de l'incohérence dans l'emploi des termes mentionnés dans les Directives Codex pour l'emploi des aromatisants et dans les normes relatives à l'étiquetage des aromatisants. Cette question a été examinée lors de la quarante-huitième session du CCFA qui a finalement résolu de réviser les sections 4.1 c et 5.1 c de la Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CXS 107-1981) et de recommander au CCFL43 d'envisager la révision de la section 4.2.3.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985), au vu des révisions proposées. La question a fait l'objet de discussion au sein du CCFL44, où il est convenu de ne procéder à aucune révision des noms de catégorie « arôme(s) » et « aromatisant(s) » à la section 4.2.3.4, car ils étaient déjà inclus dans différentes législations nationales d'un certain nombre de pays. Le Comité a également noté qu'il pourrait s'avérer nécessaire de réviser les qualificatifs « naturels », « nature-	CX/FL 17/44/2-Add.1 REP 18/FL, par. 9

	Question	Année discutée	Description	Référence
			identiques », « artificiels » ainsi que d'autres sections connexes de la Norme, notamment la section 5, et est convenu que la révision pourrait être apportée dans le cadre des améliorations générales de la CXS 1- 1985	
8	Préférences des consommateurs	2017	Lors du CCFL43, une proposition de révision des Directives générales pour l'utilisation du terme « Halal » (CXG 24-1997) a été discutée. Le Comité a convenu de ne pas procéder à la révision telle que proposée, mais a noté que la proposition soulevait une question sur la façon de traiter les allégations de préférence des consommateurs d'une manière plus large. La Nouvelle-Zélande a suggéré que le CCFL pourrait envisager de poursuivre ses travaux sur les allégations de préférence des consommateurs dans ce sens large.	REP 18/FL, par. 52
			NOUVEAUX TRAVAUX POTENTIELS	
9	Étiquetage de produits dans des emballages multiples	2017	Il a été suggéré soit d'élaborer une nouvelle norme soit d'amender plusieurs sections de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985), y compris le champ d'application, les définitions, les principes généraux et l'étiquetage obligatoire afin d'étendre l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées aux produits conditionnés dans des emballages groupés (étiquetage d'un emballage qui contient ou présente un certain nombre d'unités du même produit ou de produits variés, chacun étiqueté individuellement); denrées alimentaires conditionnées ensemble (emballage qui contient au moins deux unités de produits de différente nature, emballés individuellement et étiquetés ensemble) et à l'inclusion d'articles promotionnels à l'intérieur des emballages multiples.	CX/FL 17/44/9; Mise à jour du document de discussion et du document de projet : CX/FL 21/46/11
10	Étiquetage et directives sur l'alcool	2017	La consommation d'alcool ne cause pas, chez la plupart, des préjudices graves, mais pour de nombreuses populations et personnes l'alcool a des effets nuisibles sur la santé. Considérant que la protection de la santé constitue un des principaux objectifs des normes du Codex, il est important de prendre en considération ces appréhensions en les intégrant au cadre d'étiquetage du Codex. Un exemple de cette prise en compte est la fourniture d'informations sur les étiquettes concernant le degré alcoolique, la teneur en alcool ainsi que la valeur énergétique dans le produit. L'étiquette obligatoire de la valeur énergétique des boissons alcoolisées est rare sur le plan international. Face à l'augmentation de l'obésité à l'échelle mondiale, de nombreuses agences (au niveau mondial et au sein des pays) examinent des stratégies visant à contrer le phénomène. Dans un tel contexte, l'étiquetage de la valeur énergétique d'alcool est envisagé par de nombreux pays et, par conséquent, il peut être prudent de la part du Codex de se pencher sur cette	CX/FL 17/44/9

	Question	Année discutée	Description	Référence
			question afin de contribuer à l'harmonisation internationale.	
			La CCFL45 a demandé à la Fédération de Russie de réviser le document de travail (CX/FL 19/45/10) présenté à la CCFL45.	
11	Innovation – Utilisation de la technologie dans l'étiquetage alimentaire	2017	Les technologies de l'information et de la communication devenant plus puissantes, plus variées, plus accessibles et plus diffuses, l'occasion est donnée d'explorer, à un niveau international, de nouvelles approches visant à fournir aux consommateurs des informations utiles sur les produits qu'ils achètent. L'utilisation de l'étiquetage électronique, désigné par le terme « étiquetage virtuel » est déjà utilisé sur quelques biens de consommation vendus en paquets de très petite taille comme les appareils de télécommunications au Canada, aux États-Unis, en Australie, au Japon, aux Émirats arabes unis et au Costa Rica.2 Dans l'UE, il est courant que les utilisateurs d'appareils électroniques soient dirigés vers in site Web pour en connaître le mode d'emploi. Le CCFL pourrait examiner si l'étiquetage virtuel pourrait être utilisé dans le cas de certains produits, par exemple l'élaboration de principes sur le type d'informations qui doivent figurer sur l'étiquette attachée à un produit et celles que l'on peut consulter sur un site Web.	CX/FL 17/44/9; Mise à jour du document de discussion et du document de projet: CX/FL 21/46/9
12	Datage – directives supplémentaires		La 41e session du CCFL a constitué un groupe de travail électronique sur le datage, lequel a identifié les domaines suivants pouvant nécessiter des directives supplémentaires pour de futurs travaux, une fois que la révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1- 1985) aura été achevée :	CCFL44 CRD5
			a. datage sur les aliments surgelés	
			b. datage et instructions de conservation pour tenir compte de la grande variété des conditions climatiques	
			c. instructions de stockage et durée de conservation des produits après ouverture	
			d. considérations éthiques :	
			i) exportation de produits expirés ou proches de la date d'expiration	
			ii) falsification du datage	
			e. datage dans des situations spéciales :	
			i) datage sur les emballages primaires et secondaires	
			ii) datage sur les aliments devant être transformés ultérieurement et	
			iii) datage simplifié pour les petits exploitants du secteur alimentaire	

	Question	Année discutée	Description	Référence
			f. emploi de datages codés et de datages volontaires	
			g. inclusion d'énoncés de principes généraux.	
			Outre les deux domaines de travail potentiel susmentionnés, les pays membres ont identifié les sujets suivants en réponse à une lettre circulaire, CL 2016/31-FL, adressée aux membres en septembre 20161. Cette lettre circulaire donnait aux membres une occasion de soulever des questions émergentes ayant une pertinence pour l'activité du CCFL.	
13	Noms de catégorie et autres mentions nécessitant une mise à jour dans les directives et les normes		Reconnaissant que le CCFL a élaboré un grand nombre des normes et des directives existantes il y a plusieurs années, il pourrait être utile de réexaminer ces textes à la lumière de nouvelles informations et tendances afin de déterminer si une mise à jour ou une révision s'impose. Les noms de catégories, par exemple, pourraient être révisés en fonction de leur pertinence par les pays membres participants à l'étude afin de prendre la mesure du degré de cohérence de la législation nationale par rapport à la norme du Codex. En fonction du résultat, de nouveaux travaux pourraient être proposés pour favoriser des pratiques loyales dans le commerce des aliments. Des études analogues pourraient être effectuées pour d'autres éléments des normes et des directives d'étiquetage, tels que le contenu net et le poids égoutté ainsi que le nom et l'adresse.	CX/FL 17/44/9
14	Étiquetage du sucre - Établir une définition des « sucres ajoutés »		On a observé une attention internationale accrue sur les sucres ajoutés, notamment au regard des développements récents concernant l'étiquetage des sucres ajoutés. Toutefois, aucune définition reconnue sur le plan international n'existe en ce qui concerne les « sucres ajoutés », ce qui pose des difficultés dans l'harmonisation des normes d'étiquetage. De plus, du fait que les « sucres ajoutés » ne sont pas chimiquement différents des sucres présents naturellement dans des aliments comme les fruits et le lait, il est difficile de distinguer entre sucres ajoutés et présents naturellement à l'aide de méthodes analytiques, ce qui entraîne d'autres considérations par rapport aux méthodes standard d'analyse de la teneur en sucre ajouté des aliments et des boissons ainsi qu'aux capacités d'exécution. Une définition harmonisée des « sucres ajoutés » faciliterait l'interprétation des données afin de déterminer l'importance de ces allégations pour la santé publique et que l'absence actuelle de définition peut constituer un obstacle aux travaux du CCFL sur l'harmonisation de l'étiquetage nutritionnel ; et qu'une définition harmonisée pourrait réduire davantage les risques de mauvaises interprétations qui pourraient induire le consommateur en erreur.	CX/FL 17/44/9

	Question	Année discutée	Description	Référence
15	Étiquetage nutritionnel / Étiquetage des ingrédients		Compte tenu de l'attention croissante accordée aux aliments pour la santé et de l'objectif du Codex de protéger la santé humaine, des pressions constantes s'exercent pour faire en sorte que les consommateurs aient toute l'information requise pour prendre des décisions éclairées. Tel est notamment le cas lorsque des risques connus pour la santé sont associés à certains aliments et déterminés, par exemple, par la consommation excessive de sucres et de matières grasses. L'inclusion de la source des graisses et des huiles et l'éventualité de regrouper différents types de sucres dans la liste des ingrédients sont deux initiatives actuellement à l'étude dans certains pays	CX/FL 17/44/9
16	Harmonisation des critères pour l'emploi de mentions additionnelles liées à la santé se rapportant à des types spécifiques d'aliments		La suggestion vise à établir des lignes directrices générales couvrant des mentions additionnelles liées à la santé, par ex., « Sujets phénylcétonuriques, contient de la phénylalanine » et « Teneur élevée en caféine, non recommandé aux enfants, aux femmes enceintes et allaitantes ou aux personnes sensibles à la caféine », car lorsqu'ils sont utilisés dans la production alimentaire certains ingrédients ou d'autres substances ou produits, toujours présents dans le produit fini, peuvent causer des allergies ou des intolérances chez certaines personnes.	CX/FL 17/44/9
17	Principes et critères pour les exemptions d'étiquetage des denrées alimentaires dans les situations d'urgence		Le CCFL pourrait envisager des travaux futurs pour aider les pays à déterminer les exigences en matière d'étiquetage des aliments qui pourraient être temporairement assouplies ou exemptées afin d'atténuer les impacts des urgences de santé publique nationales ou mondiales, comme l'actuelle pandémie de COVID-19.	
			En réponse à la pandémie COVID-19, un certain nombre de pays ont mis en œuvre des assouplissements temporaires, notamment en ce qui concerne l'étiquetage nutritionnel dans le secteur de la restauration et certaines exigences en matière d'étiquetage du pays d'origine. De plus, d'autres pays ont adopté l'approche consistant à identifier les exigences d'étiquetage alimentaire « à faible risque » à assouplir ou à exempter.	
			Les assouplissements et les orientations que les pays envisagent et mettent actuellement en œuvre varient en termes de portée, de calendrier et d'impact potentiel sur le commerce équitable et la protection des consommateurs. Compte tenu de ces différences et de la certitude que des situations d'urgence mondiales se produiront à l'avenir, des principes et des critères internationaux de haut niveau peuvent être utiles pour guider les processus décisionnels des pays, fondés sur le risque, concernant les exigences en matière d'étiquetage des aliments qui peuvent être assouplies, pour qui, pendant combien de temps et dans quelles circonstances d'urgence.	

	Question	Année discutée	Description	Référence
18	Examen et harmoniser la définition de « petites unités »		La Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1 – 1985) définit une « petite unité » comme un produit dont la surface est inférieure à 10 cm carrés. Ces aliments sont exemptés des exigences d'étiquetage obligatoires concernant la liste des ingrédients, l'identification du lot, le marquage de la date, les instructions de stockage et les instructions d'utilisation.	
			Il a été noté que les exemptions pour les petites unités concernant l'étiquetage nutritionnel frontal et la déclaration des éléments nutritifs sur le dos de l'emballage devraient également être alignées. Dans le cadre des dispositions du Codex, la déclaration des nutriments est obligatoire pour tous les aliments préemballés pour lesquels une allégation nutritionnelle ou de santé est faite, mais certains aliments peuvent être exemptés sur la base de petits emballages.	
19	Acide gras trans	2010	La consommation d'AGT est fortement associée à un risque accru de maladies coronariennes et de mortalité connexe, et toute réduction de l'apport en AGT peut contribuer à diminuer le risque de maladies coronariennes. Le CCNFSDU41 (2019) a accepté d'interrompre les travaux sur la condition d'une allégation « sans » AGT et a demandé au CCFL d'examiner les actions possibles au sein du CCFL pour soutenir la réduction de la consommation de gras trans.	CX/FL 21/45/12, Annexe I
20	Commerce de denrées alimentaires sans contact		L'importance accrue du commerce des denrées alimentaires sans contact ou avec un contact minimal et l'augmentation connexe de l'importance du commerce électronique et des ventes de denrées alimentaires sur Internet pendant la pandémie de COVID-19 et à l'avenir ont été notées.	
			L'augmentation du commerce des denrées alimentaires sans contact pourrait probablement favoriser l'adoption et la croissance d'autres formes de technologie « sans contact », comme l'impression 3D sur les aliments. Les exigences en matière d'information pour les aliments produits de cette manière pourraient constituer un domaine dans lequel le CCFL devra fournir des conseils à l'avenir.	
21	Allégations de durabilité		Étant donné que les questions liées à l'environnement et au changement climatique prennent de plus en plus d'importance pour les consommateurs, le CCFL pourrait avoir besoin d'envisager des directives sur les allégations potentielles de « durabilité » ou de crédibilité qui pourraient être faites sur ou à propos des aliments.	