

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

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

Point 11 de l'ordre du jour

CX/FL 19/45/11

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

Quarante-cinquième session

Ottawa, Ontario, Canada  
13-17 mai 2019

### DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES CRITÈRES POUR LA DÉFINITION DE DESCRIPTEURS NUTRITIONNELS « À TENEUR ÉLEVÉE EN » POUR LES MATIÈRES GRASSES, LES SUCRES ET LE SODIUM

(Préparé par le Canada et l'Inde)

#### 1. INTRODUCTION

Actuellement, les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* du Codex (CXG 23 - 1997) n'incluent que les critères « faibles en » axés sur les nutriments présentant un risque pour la santé publique (matières grasses, sucres et sodium). Il a été suggéré à la 44e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL44) d'élaborer des critères pour les mêmes nutriments « à teneur élevée en. »

Le sodium, les sucres et les graisses saturées sont considérés comme des nutriments préoccupants pour la santé publique parce qu'ils sont associés à un risque accru de maladies chroniques et que leur consommation dépasse les limites recommandées dans de nombreux pays et régions du monde. Une consommation excessive de matières grasses a également été associée à un apport énergétique excessif et à la prévalence du surpoids ou de l'obésité dans certaines populations, un autre facteur de risque pour de nombreuses maladies chroniques.

Les allégations relatives à la teneur en éléments nutritionnels, y compris les niveaux « à teneur élevée en » actuellement disponibles pour les aliments nutritionnels positifs (nutriments dont la consommation augmente), sont généralement volontaires. Ils sont souvent utilisés pour mettre en évidence les attributs nutritionnels positifs de produits individuels et peuvent ne pas présenter un profil nutritionnel équilibré du produit.

#### 2. CONTEXTE

Le CCFL44 a examiné les points identifiés comme travaux potentiels qui ont été présentés dans un document de travail (CX/FL 17/44/9) préparé par le Canada. Parmi les six éléments qui ont reçu un large soutien, on trouve l'élaboration de critères pour la définition des descripteurs nutritionnels « à teneur élevée en » pour les matières grasses, les sucres et le sodium. Le Comité est convenu d'élaborer un document de travail sur le sujet qui sera dirigé par le Canada et l'Inde. Le Comité a également décidé que des informations seraient demandées par le biais d'une lettre circulaire sur les pratiques actuelles, les questions et tout rôle potentiel du Comité dans les domaines identifiés. Un questionnaire sur le sujet a été élaboré par les pays dirigeants. Il a été inclus en Annexe 5 dans la lettre circulaire (CL 2018/24-FL) envoyée aux États membres en avril 2018 avec une date de réponse au 29 juin 2018. Le questionnaire comprenait les questions suivantes, soit trois questions générales et cinq questions spécifiques auxquelles les répondants devaient fournir des renseignements sur leur pays/région :

Questions générales

- Critères pour la définition de descripteurs nutritionnels « à teneur élevée en » relativement aux matières grasses, aux sucres et au sel (sel) et leur statut (utilisé ou proposé; réglementaire/obligatoire ou volontaire)
- Directives internationales ou autres travaux pertinents sur le sujet
- Questions que le CCFL doit aborder à ce sujet et les raisons pour lesquelles elles sont importantes.

Des questions spécifiques ont trait aux critères de définition des nutriments « à teneur élevée en » pour les nutriments d'intérêt dans le pays/la région du répondant :

- Toute politique en matière de nutrition ou directive alimentaire visant à protéger les consommateurs contre les risques de maladies chroniques liés à une consommation excessive d'aliments riches en éléments nutritionnels préoccupants pour la santé publique et les éléments nutritionnels qui font partie de la présente politique ou directive.

- Établissement de normes/directives nationales/régionales pour réduire la consommation d'aliments riches en nutriments préoccupants pour la santé publique.
- Seuils établis pour les teneurs en nutriments d'intérêt et méthode d'établissement des seuils
- Conditions supplémentaires qui sont évaluées lorsqu'un aliment doit être identifié sur l'étiquette d'un aliment comme étant « à teneur élevée en » en un élément nutritionnel présentant un risque pour la santé publique
- D'autres considérations relatives aux critères de la définition « à teneur élevée en » sont à couvrir dans le document de travail.

25 réponses ont été reçues de 19 États/régions membres et de six associations.

### **3. RÉSUMÉ DES RÉPONSES AUX DEMANDES D'INFORMATION**

Les principales observations tirées des réponses reçues sont présentées ci-dessous en fonction des questions posées.

#### **Statut du critère « à teneur élevée en » (Q1)**

Aucun pays ne possède de critères « à teneur élevée en » pour les allégations relatives à la teneur en éléments nutritionnels pour les éléments nutritionnels d'intérêt public, mais en Colombie, des niveaux pour certains de ces éléments ont été établis qui entraîneront l'inclusion du « Voir Informations nutritionnelles » pour les éléments nutritionnels excédant la limite. Toutefois, des critères « à teneur élevée en » ont été établis pour l'étiquetage nutritionnel frontal (ENF) dans plusieurs pays. Deux pays (Chili et Équateur) ont mis en œuvre l'étiquetage obligatoire des aliments à teneur élevée en sucre, tandis que quatre pays et une région (Brésil, Canada, Inde, Indonésie, Amérique centrale et République dominicaine) ont proposé des mesures réglementaires similaires, et trois autres pays d'Amérique du Sud (Bolivie, Pérou et Uruguay) sont à différentes étapes de l'élaboration d'un étiquetage frontal obligatoire « à teneur élevée en » sur les emballages.

Plusieurs pays européens ont mis en place un étiquetage frontal volontaire sur les emballages, comme le système « traffic light » (Feux de circulation) au Royaume-Uni, Nutri Score en France et le Nordic Keyhole en Norvège, en Suède et dans quatre autres pays.

Les éléments nutritionnels préoccupants qui font l'objet d'un étiquetage « à teneur élevée en » varient et comprennent : les lipides, les graisses saturées, les sucres totaux, les sucres ajoutés et le sodium/sel. Les approches pour définir la notion de « à teneur élevée en » varient également, y compris l'établissement de seuils nutritionnels spécifiques (seuils simples ou multiples comme le système « Feux de circulation ») ou l'application d'un profil nutritionnel à de multiples nutriments/ingrédients.

#### **Directives internationales existantes ou autres travaux pertinents (Q2)**

Les lignes directrices internationales citées par plusieurs répondants comprenaient des lignes directrices sur l'alimentation et des documents publiés par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS) sur les objectifs d'apport nutritionnel de la population et sur la lutte contre l'obésité infantile. Les directives du Codex et de l'Union européenne (UE) concernant l'étiquetage nutritionnel, les allégations nutritionnelles et les allégations relatives à la santé ont également été fréquemment mentionnées.

Les documents relatifs à la restriction du commerce aux enfants, tels que ceux publiés par l'OMS/Europe et le Fonds des Nations unies pour l'enfance (UNICEF), ont également été jugés pertinents.

Les réponses comprenaient également des références à des critères « à teneur élevée en » liés à des initiatives spécifiques à un pays qui ne sont pas mentionnées dans les réponses à la Q.1, ainsi que des documents relatifs au profilage des éléments nutritionnels pouvant servir à établir des critères « à teneur élevée en. »

#### **Les questions qui seront abordées par le CCFL et les raisons pour lesquelles elles sont importantes (Q3)**

Bien que l'absence d'approches et de critères harmonisés ait été notée par plusieurs répondants comme un obstacle au commerce international des denrées alimentaires, les opinions variaient quant au rôle du CCFL, à la portée et au calendrier des travaux futurs sur la définition de descripteurs « à teneur élevée en » pour les nutriments préoccupants pour la santé publique. Plusieurs répondants ont exprimé des réserves quant à la faisabilité d'avoir des critères harmonisés, compte tenu des différentes utilisations prévues, de la nécessité de tenir compte des différentes exigences alimentaires des populations dans les différents pays/régions et à l'échelle mondiale, de préserver l'autonomie réglementaire des pays qui ont déjà un étiquetage « à teneur élevée en », ainsi que de la vaste gamme de produits sur le marché et des incertitudes des consommateurs concernant la compréhension des informations figurant sur les étiquettes. Les principaux problèmes identifiés peuvent être regroupés comme suit :

- Chevauchement de la discussion sur les critères « à teneur élevée en » avec les travaux actuels sur l'étiquetage nutritionnel frontal (ENF) et les travaux potentiels sur le profilage des nutriments
- Complexités techniques de la normalisation, compte tenu des facteurs suivants :
  - Différences propres à chaque catégorie dans la nature, la composition, la transformation et les matrices alimentaires ayant une incidence sur leur impact biologique
  - Les types de matières grasses et de sucres à limiter
  - Limites de l'établissement de critères « à teneur élevée en » axés sur les éléments nutritionnels et à seuil unique par rapport à une approche de notation fondée sur les aliments, tout en tenant compte des profils nutritionnels et du rôle des aliments dans le régime, ainsi que de la fréquence et de la quantité des aliments généralement consommés
  - Une approche à un seul nutriment pour définir les niveaux « à teneur élevée en » s'applique aux aliments discrétionnaires (aliments non nutritifs à forte densité énergétique), mais pas à tous les aliments, en particulier les groupes alimentaires de base.
- Des recherches plus approfondies sont nécessaires sur la compréhension des consommateurs et l'utilisation de niveaux « à teneur élevée en » d'éléments nutritifs négatifs. Certains répondants ont souligné la possibilité de susciter la peur ou d'induire les consommateurs en erreur en leur faisant croire que les aliments qui n'ont pas été déclarés « à teneur élevée en » sont plus sains ou sûrs à consommer en grande quantité. L'éducation des consommateurs devrait accompagner l'étiquetage « à teneur élevée en » lorsqu'il est mis en œuvre.
- Pour obtenir l'impact positif escompté, il est nécessaire de mesurer les résultats en termes de santé au-delà des changements dans les comportements d'achat. La participation de l'industrie a été jugée importante par certains dans l'élaboration de critères stricts, mais réalisables et capables de faire la différence entre les produits. Le CCFL a été encouragé à procéder à un examen efficace et objectif des données probantes sur l'impact de l'étiquetage « à teneur élevée en » avant d'entreprendre des travaux sur ce sujet.
- Compte tenu de la rigueur et de l'expertise en nutrition requises pour élaborer les critères « à teneur élevée en » au regard des nutriments préoccupants pour la santé publique et compte tenu de l'absence de valeurs d'apport de référence pour les sucres et les matières grasses, il a été largement admis que cela pourrait représenter une contribution possible au CCNFSDU. Certains répondants ont suggéré que le CCFL élabore des principes/directives pour l'élaboration de critères et clarifie la portée des travaux afin de réduire au minimum les chevauchements avec d'autres travaux déjà réalisés ou en cours.

#### **Politiques nutritionnelles/directives alimentaires au niveau national/régional et les nutriments associés (Q4)**

Les lignes directrices nationales sur l'alimentation et les aliments étaient la source de référence la plus citée pour aider à protéger les consommateurs contre les risques de maladies chroniques liées à une consommation excessive d'aliments riches en nutriments préoccupants pour la santé publique. Certains pays (par exemple, le Brésil et le Canada) ont également fait état de politiques nutritionnelles à composantes multiples qui englobent un éventail d'initiatives, y compris des mesures réglementaires liées à l'étiquetage et à la publicité sur les aliments, la mise à jour des directives alimentaires et des mesures éducatives. Certaines lignes directrices ciblent les nutriments simples (par exemple, le sodium) et les établissements de services alimentaires, y compris dans les écoles (par exemple, en Australie).

Les gras trans et les calories ont également été inclus par certains répondants parmi les attributs alimentaires à limiter, en plus des matières grasses/grasses saturées, du sodium/sel, du sucre et des sucres ajoutés.

#### **Normes/directives visant à réduire la consommation d'éléments nutritionnels préoccupants pour la santé publique au niveau national/régional (Q5)**

En plus des réglementations sur l'étiquetage nutritionnel (par exemple l'étiquetage frontal indiquant « à teneur élevée en » pour les nutriments préoccupants dans les aliments), des normes gouvernementales visant à reformuler les aliments pour réduire la teneur en nutriments préoccupants (par exemple sodium et gras trans) et à limiter la publicité des aliments aux enfants ont également été incluses dans les réponses. Les réponses comprenaient également des programmes d'étiquetage volontaire portant à la fois sur les nutriments préoccupants et sur les nutriments/ingrédients à encourager (par exemple, « Choix plus sains » en Asie).

Les nutriments abordés sont similaires à ceux mentionnés en relation avec les politiques nutritionnelles dans les réponses à la question 4.

#### **Seuils « à teneur élevée en » pour les matières grasses, les sucres ou le sodium/sel et l'approche pour fixer les seuils (Q6)**

Des informations ont été fournies sur sept pays, y compris les niveaux seuils pour les graisses totales et/ou saturées, les sucres totaux ou ajoutés, le sodium ou le sel (Royaume-Uni), les gras trans (Inde) et les calories (Chili).

La majorité des seuils sont exprimés par 100 g (pour les aliments solides) et par 100 mL (pour les aliments liquides). Deux exceptions ont été relevées, le Canada établissant des seuils par portion ou par quantité de référence, le plus élevé des deux étant retenu pour la plupart des aliments, et l'Indonésie pour les quantités quotidiennes. Dans la plupart des cas, lorsqu'une base par 100 g a été utilisée, des niveaux distincts ont été établis pour les aliments solides et liquides. Généralement, le niveau par 100 mL est la moitié de celui par 100 g, mais avec des exceptions.

L'approche courante consistait à baser le niveau « à teneur élevée en » en proportion des apports de référence/recommandés. Un pays (Chili) a utilisé comme référence, pour les aliments liquides, 90 à 95 % de la teneur en éléments nutritionnels de l'approvisionnement alimentaire pour les aliments solides et la teneur dans le lait. Un autre pays (l'Inde) a déclaré utiliser plus d'une source d'apports de référence, y compris l'adoption du modèle de profil nutritionnel OMS-IMSEAR pour la région.

#### **Autres conditions/considérations à prendre en compte en même temps que les seuils (Q7 et Q8)**

Parmi les quelques réponses reçues, les conditions qui n'avaient pas encore été fournies aux questions précédentes étaient les suivantes :

- Exemptions des aliments qui dépassent les seuils « à teneur élevée en », par exemple, les produits contenant uniquement des nutriments intrinsèques
- Interdiction d'étiqueter les aliments à des niveaux « à teneur élevée en », par exemple, les aliments qui sont la source principale ou unique de nutrition pour les groupes vulnérables.

La plupart des réponses à la Q8 reprenaient celles fournies à la question 3, y compris les considérations relatives à la santé de la population et les besoins des sous-groupes, les principes et dispositions en matière d'étiquetage, les nutriments par rapport aux aliments, le besoin de critères propres à une catégorie, l'évaluation et la recherche, le soutien et l'éducation des consommateurs.

#### **4. CONCLUSIONS**

Un certain nombre de lignes directrices internationales sont jugées pertinentes pour l'élaboration de critères permettant de définir les descripteurs nutritionnels « à teneur élevée en » éléments nutritifs préoccupants pour la santé publique. Les lignes directrices citées comprennent celles qui ont trait à la prévention des maladies chroniques liées à l'alimentation, aux normes d'étiquetage nutritionnel, aux allégations, à la publicité et à l'établissement du profil nutritionnel.

Des critères « à teneur élevée en » ont été mis en œuvre ou proposés dans plusieurs pays et dans la région Amérique centrale. Des systèmes d'étiquetage volontaire sur le devant de l'emballage sont également disponibles dans d'autres pays. Les nutriments préoccupants comprennent généralement les graisses saturées ou les graisses totales, les sucres totaux et le sodium; la valeur énergétique (calories) et les graisses trans sont inclus dans moins de pays.

Les approches obligatoires se sont concentrées sur quelques nutriments préoccupants spécifiques, tandis que certains régimes volontaires visent à indiquer la qualité nutritionnelle d'un aliment à base de nutriments et ingrédients multiples. Des lignes directrices nationales ou régionales en matière d'alimentation et des normes réglementaires ou volontaires ont été citées comme base de l'élaboration de critères « à teneur élevée en ». La base des critères (par 100 g/mL ou par portion) est liée aux pratiques réglementaires existantes régissant les déclarations des éléments nutritifs sur les étiquettes des aliments.

Les descriptions nutritionnelles « à teneur élevée en » sont généralement associées à l'étiquetage frontal de l'emballage dans le but de simplifier l'information nutritionnelle ou de souligner la présence de nutriments négatifs pour les consommateurs. D'autres utilisations ont également été signalées, notamment l'établissement de limites de composition dans les aliments (par exemple les limites maximales permises pour les gras trans, comme cibles pour la reformulation du sodium), la restriction de la publicité destinée aux enfants, l'utilisation d'énoncés qui incitent les consommateurs à lire des renseignements nutritionnels, la disqualification des allégations santé ou l'imposition d'une taxe sur certaines catégories de produits.

Bien que l'élaboration d'approches et de critères harmonisés soit jugée importante pour réduire les obstacles au commerce, les avis divergent quant au rôle du CCFL, à la portée et au calendrier des travaux futurs, à la rigueur scientifique et à l'expertise requises, aux travaux simultanés sur l'ENF et aux travaux potentiels du Codex sur le profil nutritionnel. Parmi les réponses les plus courantes, on retrouve la question du seuil nutritionnel spécifique par rapport aux approches de notation fondées sur les aliments pour simplifier la communication de l'information nutritionnelle des aliments individuels et pour atteindre les objectifs en matière de santé.

## 5. RECOMMANDATIONS

Sur la base des réponses reçues, le CCFL pourrait envisager les prochaines étapes suivantes :

- Clarifier le champ d'application et les applications prévues des descripteurs nutritionnels « à teneur élevée en »
- Convenir du calendrier des travaux ultérieurs, le cas échéant, en relation avec les travaux sur l'établissement des profils de l'ENF et des profils nutritionnels.
- Si d'autres travaux sont pris en charge,
  - Élaborer les principes/directives pour l'élaboration de critères
  - Examiner les données probantes sur l'impact, y compris la compréhension et l'utilisation par les consommateurs, de l'étiquetage « à teneur élevée en » et d'autres utilisations, le cas échéant.