

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



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

**Point 3 de l'ordre du jour**

**CX/NFSDU 01/3  
Septembre 2001**

# F

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME**

**Vingt-troisième session  
Berlin, Allemagne, 26-30 novembre 2001**

**DIRECTIVES SUR L'UTILISATION DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA NUTRITION:  
PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES  
AUX ALLÉGATIONS RELATIVES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS  
(PARTIE B CONTENANT DES DISPOSITIONS SUR LES FIBRES ALIMENTAIRES)  
*- Observations à l'étape 6 de la procédure -***

#### **Observations de:**

AUSTRALIE  
ALLEMAGNE  
MALAISIE  
NOUVELLE-ZELANDE  
AFRIQUE DU SUD  
ESPAGNE  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE

## AUSTRALIE

### DÉFINITION DES FIBRES ALIMENTAIRES

Définition des fibres alimentaires proposée par l'Australie, novembre 2000

L'Australie est en train d'élaborer une définition pour les fibres alimentaires dont la mise au point devrait être terminée à la fin de 2001. La définition proposée est la suivante :

Les fibres alimentaires sont la fraction de la partie comestibles de plantes, ou de leurs extraits ou de glucides analogues, qui n'est pas digérée et absorbée dans l'intestin grêle de l'homme, et qui subit normalement une fermentation complète ou partielle dans le gros intestin. Ce terme inclut les polysaccharides, les oligosaccharides (DP>2) et les lignines. Les fibres alimentaires facilitent un ou plusieurs de ces effets physiologiques bénéfiques : la laxation, la réduction du taux de cholestérol dans le sang et/ou la modulation du glucose dans le sang.

Les aspects suivants des fibres alimentaires ont été considérés en relation avec la définition :

1. relation avec la santé — comme effet physiologique plutôt que comme atténuation des risques pour la santé;
2. les effets physiologiques doivent comprendre au moins l'un des trois effets physiologiques cités plus haut, sans se limiter à ceux-ci;
3. sources diététiques — provenant principalement de sources végétales, sans exclure les sources microbiologiques, fongiques ou animales;
4. macrocomposants — d'origine naturelle, extraits ou produits synthétiques analogues;
5. constituants chimiques — y compris les polysaccharides non amyliques, l'inuline et les oligosaccharides résistants, la lignine plus les substances végétales associées;
6. la réglementation alimentaire australienne en vigueur prescrit d'appliquer l'une des méthodes d'analyse AOAC : 985.29 ou 991.43. Les méthodes d'analyse des fructanes 997.08 et 999.03 sont à l'étude.

L'Australie a défini récemment une valeur nutritionnelle de référence de 30 g de fibres alimentaires pour l'étiquetage.

L'examen des critères pour les allégations concernant les fibres alimentaires ne peut être dissocié de la définition des fibres alimentaires. L'Australie prend acte des efforts dans ce sens et du rapport du groupe de travail informel, présidé par le Royaume-Uni, qui a été présenté à la réunion précédente du Comité, selon lequel il n'était pas possible de parvenir à un consensus sur les questions de définition et d'analyse. L'Australie garde néanmoins l'espoir qu'une fois mis au point les critères des allégations, la communauté internationale jouera de son influence pour que ce travail soit achevé et se consacrera aux questions relatives à la définition des fibres alimentaires et des méthodes d'analyse.

### CONDITIONS POUR LES ALLÉGATIONS RELATIVES AUX FIBRES ALIMENTAIRES

Etant donné que la consommation de fibres dans la plupart des pays occidentaux n'atteint pas les objectifs alimentaires recommandés au niveau national, il est important d'encourager une consommation accrue de fibres alimentaires et d'aliments contenant des fibres. Du fait que les sources de fibres de céréales et d'origine végétale peuvent avoir des effets différents sur la santé de l'intestin, le métabolisme du cholestérol et la tolérance au glucose, la classification appropriée d'allégations relatives aux fibres devrait aller dans le sens des recommandations sanitaires qui encouragent une consommation accrue ou optimale de fibres.

L'Australie estime que la forme employée actuellement est ambiguë, en ce sens qu'une valeur de fibres alimentaires par portion n'est pas explicitement indiquée, mais est assimilée implicitement à la quantité par 100 kcal. La question pourrait être clarifiée en mettant une virgule après 100 g ou en répétant la valeur par 100 kcal.

L'Australie se prononce en faveur des conditions proposées pour une allégation « source » relative aux fibres alimentaires, si la quantité minimale n'est pas inférieure à 3 g de fibres par 100 g ou 1,5 g par portion; de même, pour une allégation relative à la teneur en fibres « élevée » : au moins 6 g par 100 g ou 3 g par portion.

Toutefois, à l'appui de l'analyse détaillée soumise aux deux sessions précédentes de ce Comité, l'Australie affirme que les 3 critères alternatifs ne sont pas harmonisés, ce qui devrait être le cas d'un système international. Les critères proposés basés sur l'énergie (par 100 kcal) favorisent des aliments à basse densité énergétique tels que les fruits et les légumes, au point que certains fruits et légumes à faible teneur en fibres (1 g/100 g) seraient classés faussement comme sources élevées de fibres. Dans de telles conditions, le pain blanc, qui est un aliment à haute densité énergétique, ne serait pas qualifié pour une allégation « source » de fibres alimentaires, bien qu'il contienne 2,7 g/100 g de fibres. Il est important que, quelle(s) que soi(en)t la/les condition(s) alternative(s) choisie(s) par chaque pays, elles fournissent des résultats cohérents dans un pays donné et au niveau international. En l'occurrence, l'adoption de ces critères par différents pays n'est pas susceptible d'améliorer la situation internationale actuelle ni de contribuer à faciliter le commerce international.

### Proposition modifiée du Codex

Afin de vaincre les réserves relatives à une éventuelle classification erronée de certains fruits et légumes comme source élevée, et de rendre les critères plus compatibles avec les critères par 100 g et par portion, l'Australie propose de modifier les critères par 100 kcal comme suit :

	CODEX
Elevée	au moins 6 g/100 g <del>OU 3 g/100 kcal</del> OU 3 g/portion
Source	au moins 3 g/100 g OU <del>1,5</del> 2 g/100 kcal OU 1,5 g/portion

C'est une approche constituée d'une approche équitable des allégations relatives aux fibres pour les aliments à base de céréales et d'origine végétale qui n'exagère pas l'importance d'une catégorie d'aliments par rapport à d'autres.

### ALLEMAGNE

A l'heure actuelle, il n'existe ni une définition uniforme des fibres alimentaires ni une méthode uniforme d'analyse, ni une valeur nutritionnelle de référence (NRV) ou des recommandations pour l'ingestion de fibres. Aussi le Comité a-t-il enjoint les Etats membres de fournir des informations scientifiques sur les conditions relatives aux allégations, des recommandations concernant l'apport et les méthodes d'analyse pour l'identification des fibres, des propositions visant une définition uniforme des fibres, les méthodes d'analyse, la valeur nutritionnelle de référence (NRV) ou des recommandations pour l'apport en fibres.

L'Allemagne soumet les propositions suivantes :

#### 1 Définition des fibres alimentaires

L'Allemagne propose une révision de la définition existante des fibres alimentaires contenue dans les Lignes directrices du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL-2-1985 Rev1-1993). La proposition devrait être discutée à la prochaine session du CCNFSDU, et l'avis du CCFL devrait être sollicité.

**Proposition :** « *Eléments de paroi cellulaire et polysaccharides capsulaires présents dans les végétaux et qui résistent à la digestion par les enzymes secrétées par les humains.* »

Il s'agit ici principalement de polysaccharides non amylacés et de lignine. La définition inclut les amidons résistants et les fructanes, dans la mesure où ils peuvent être détectés par les méthodes gravimétriques AOAC ou les méthodes d'analyse des fructanes.

La proposition est justifiée comme suit :

**Commentaire :** Les tentatives entreprises jusqu'ici pour trouver une définition unique ont échoué, vu que la définition précédente qui incluait les « matières d'origine animale » manquait de spécificité.

Les matières non digestibles d'origine animale et d'autres substances non digestibles ne doivent pas, pour cette raison, être intégrées dans la définition, même si elles servent de substrats aux bactéries du gros intestin ou peuvent présenter d'autres effets dans l'appareil digestif.

1. Une telle définition serait en contradiction avec ce qui était considéré jusqu'à présent comme un avantage d'une alimentation riche en fibres (une alimentation végétale avec beaucoup de blé complet, de fruits et de légumes qui ne fournit pas seulement des fibres).
2. La qualité de substrat pour les bactéries du gros intestin ne peut être considérée en soi comme preuve d'un effet positif (quelle qu'en soit la définition). Les produits finals constitués par le métabolisme des micro-organismes à partir des substrats peuvent être insignifiants pour l'homme, voire même avoir des effets contraires. S'il était démontré que les substances non digestibles d'origine animale ont une influence positive sur la santé humaine, elles devraient faire l'objet d'une nouvelle évaluation.

## 2 Méthodes d'analyse pour les fibres alimentaires

Il est nécessaire de s'entendre sur une méthode d'analyse qui garantisse un étiquetage uniforme de produits alimentaires en offrant ainsi aux consommateurs des possibilités de comparaison. Entre temps, la méthode internationale AOAC d'identification des fibres alimentaires pour l'indication de la valeur nutritionnelle est largement appliquée dans le monde entier.

Pour la détermination des fibres, l'identification des composants individuels, telle qu'elle est proposée par le groupe d'Englyst et Cummings, serait bien la méthode la plus précise, mais si l'on se fonde sur la définition proposée, il faudrait utiliser plusieurs méthodes aux fins de déterminer les polysaccharides non amylacés, les amidons résistants, les fructanes et la lignine. Pour le contrôle des produits alimentaires, cette méthode est très dispendieuse et pratiquement inacceptable.

La méthode gravimétrique AOAC 991.43 est acceptable pour la plupart des pays (1). Comme méthode standard, elle se laisse appliquer avec des moyens relativement simples dans le cadre du contrôle des produits alimentaires et peut être considérée comme un compromis. Elle couvre en principe les substances qui sont visées par la définition proposée et qui sont naturellement présentes dans les aliments végétaux.

On considère par exemple comme inconvenient que la méthode, outre la lignine botanique et la cutine (qui est présente en très faibles quantités), identifie aussi des substances telles que les produits terminaux de glycation avancée qui peuvent simuler dans certains produits une teneur élevée en fibres. Ces produits peuvent être contenus dans des aliments, ils apparaissent parfois aussi au cours de l'analyse (2). Cette objection est certainement justifiée, mais il est difficile de juger dans quelle mesure elle concerne la pratique. Si les substances azotées non digestibles contribuent au poids brut du résidu AOAC, elles sont corrigées tout au moins partiellement par la subtraction de la protéine restante. Les fructanes ajoutées aux produits alimentaires devraient être déclarées pour être déterminées ensuite à part (3).

## 3 Recommandations pour l'apport en fibres alimentaires

Les indications pour une quantité souhaitable d'apport en fibres sont difficiles à prouver scientifiquement pour plusieurs raisons.

**Commentaire :** En comparaison avec la situation dans le secteur des vitamines, il s'avère que personne ne saurait donner une recommandation telle que, par exemple, 500 mg des vitamines totales/jour, mais que l'on peut définir des besoins minimaux et donner une recommandation individuelle pour chaque vitamine selon la fonction essentielle et physiologique de la vitamine considérée que l'on peut déterminer par l'expérience scientifique (malnutrition, maladie, mort).

Le caractère essentiel fait défaut aux fibres. Les effets physiologiques démontrés, p. ex. l'augmentation du poids des selles, la diminution du taux de cholestérol dans le plasma, etc., sont fonction des propriétés chimiques et physiques dues à la structure des composants, et sont donc différents. Ces propriétés sont entre autres la fermentabilité, la faculté de lier l'eau, la viscosité. En outre, la taille des particules a son importance : 1 g de son grossier peut p. ex. augmenter les selles de 6 g, tandis que 1 g de son fin présente un facteur de selles de trois à quatre. Il existe aussi des différences dans l'effet produit par les mêmes composants fibreux, selon qu'ils sont contenus dans l'aliment ou ajoutés isolément sous forme de concentré.

De nombreux pays recommandent un apport de 20 à 30 g/jour. Ces indications pourraient être encore plus concordantes si elles se basaient sur des méthodes d'analyse uniformes. L'apport recommandé n'est pas atteint chez diverses tranches d'âge de la population malgré la diffusion des aliments à base de céréales, des fruits et des légumes. Aussi ne devrait-on pas s'opposer à la possibilité d'enrichir en fibres les aliments de base tels que le pain et les produits de boulangerie.

Pour tirer parti de toute la gamme des effets positifs potentiels (faible densité énergétique), les fibres devraient provenir aussi bien des céréales (blé complet si possible) que des fruits et légumes. Il semble indiqué que les fibres de céréales fournissent au moins la moitié de l'apport. Cela devrait être possible chez nous en raison de la grande consommation de pain, mais pas au niveau mondial en raison des habitudes différentes d'alimentation.

Pour ces raisons, il est difficile de déterminer actuellement une valeur nutritionnelle de référence (NRV) pour les fibres.

#### 4 Allégation de la teneur en fibres dans les aliments

Si la quantité de l'apport recommandé d'un composant alimentaire est connue, les aliments, en fonction de cette valeur, peuvent être répartis en groupes permettant de qualifier ces aliments, au regard de cette substance, comme exempts, contenant ou riches en cette substance. Par exemple, les aliments fabriqués à partir de blé complet peuvent être qualifiés de riches en fibres. En 1989, on a proposé en Allemagne d'admettre une teneur de plus de 3 g de fibres dans une quantité définie (voir plus bas) comme contenant des fibres, et une teneur de plus de 6 g dans une quantité définie comme riche en fibres. Cela correspond, pour une quantité recommandée à l'époque de 30 g/jour, respectivement à plus de 10 % et plus de 20 % de la quantité recommandée (4). La proposition est bien appropriée par exemple pour les produits céréaliers, rapportée à une quantité de 100 g de poids humide, mais moins appropriée pour les fruits et les légumes à cause de leur plus grande teneur en eau.

La quantité définie pourrait être choisie en fonction du groupe de produit, comme indiqué dans le tableau suivant :

Aliment	g/100 g	g/100 kcal	g/portion	taille de la portion
Pain complet de seigle	8,1	4,1	3,6 - 4 (tranche)	45-50 g
Chou blanc	3,0	12	6	200 g
Laitue	1,4	11,7	0,7	50 g

Pour chaque groupe d'aliments (céréales, légumes grossiers, salades), il faudrait choisir pour une allégation une quantité définie différente. La teneur rapportée à 100 g de substance sèche ou à la teneur énergétique n'apporte aucune amélioration (CX/NFSDU 98/3-Add.2).

La discussion a porté jusqu'ici sur l'allégation de la teneur naturelle en fibres des aliments, celle-ci peut être augmentée par enrichissement, p. ex. avec des concentrés tels que le son. Même avec des produits enrichis aux fins d'une augmentation de l'apport insuffisant en fibres, une allégation devrait être possible, p. ex. avec l'indication « riche en fibres, enrichi en son (indications) ».

Les exigences pour les allégations fonctionnelles ou relatives à la santé n'entrent pas dans le cadre de la mission de ce comité.

#### Bibliographie :

1. Official Methods of Analysis, 16e éd. 1996. AOAC INTERNATIONAL, Gaithersburg, Maryland US
2. Englyst, H.N.; G.J. Hudson: The classification and measurement of dietary carbohydrates. Food Chemistry 57: 15-21 (1996)
3. Official Methods of Analysis, 17e éd. 2000, Chapter 45, p 74-78. Fructans in food products ion exchange chromatographic method. Publ. AOAC INTERNATIONAL, Gaithersburg, Maryland US (ISBN 0935584676)
4. Stellungnahme der Untergruppe "Ballaststoffe" der Arbeitsgruppe "Fragen der Ernährung" der Fachgruppe "Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie" in der GDCh. Lebensmittelchem. Gerichtl. Chem. 43: 113-117 (1989)

**MALAISIE**

La Malaisie soutient la méthode AOAC utilisée pour mesurer la teneur en fibres pour la raison qu'il s'agit de la méthode officiellement déterminée dans le Codex et qui a été entièrement validée et approuvée par le CCMAS.

**NOUVELLE-ZELANDE**

La Nouvelle-Zélande appuie le besoin d'une définition unique pour les fibres alimentaires et d'une méthode unique reconnue telle que celle de l'AOAC ou une méthode équivalente. La Nouvelle-Zélande favorise l'usage d'une taille unique de portion pour l'expression des allégations relatives aux fibres.

**AFRIQUE DU SUD**

TABLEAU B : CONDITIONS APPLICABLES A LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS

COMPOSANT	ALLÉGATION	CONDITIONS
AU MOINS		
Fibres alimentaires	Source	2,5 g par 100 g et 1,5 g par 418 kJ
	Elevée	5 g par 100 g et 3 g par 418 kJ

**ESPAGNE**

Nous proposons dans la version espagnole de remplacer les termes “fibra dietética” par “fibra alimentaria”, étant donné que le terme “dietética” se réfère aux aliments diététiques et de régime et pourrait entraîner des confusions. C'est pourquoi nous proposons le terme de “fibra alimentaria” pour souligner que les fibres sont un composant alimentaire à caractère général.

De même, nous jugeons nécessaire d'élaborer une définition claire et concrète pour les fibres et de définir un procédé d'analyse pour leur détermination.

**ETATS-UNIS D'AMERIQUE**

Nous prenons position ci-après sur deux aspects du projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (fibres alimentaires) à l'étape 6 de la procédure. Ces observations concernent principalement la définition des fibres alimentaires en soulignant l'importance de conserver la possibilité de formuler des allégations relatives à la teneur en fibres et autres éléments nutritifs sur la base des portions.

**Définition des fibres alimentaires**

Étiquetage nutritionnel et allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs. Pour l'indication de la teneur en fibres d'aliments en relation avec l'étiquetage nutritionnel et les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs (p. ex. « bonne source » de fibres alimentaires), la U.S. Food and Drug Administration (FDA) utilise une définition analytique des fibres alimentaires basée sur des méthodes appropriées de mesure de la teneur en fibres mentionnées dans les « Official Methods of Analysis of the AOAC International » (Section 21, « Code of Federal Regulations » (CFR) § 101.9(g)(2)).

Allégations relatives à la réduction du risque de maladies. Pour certaines allégations relatives à la réduction du risque de maladies, la FDA utilise des critères qui se rapportent à des types spécifiques de fibres alimentaires dont les effets fonctionnels sont démontrés.

Par exemple, une allégation autorisée qui établit une relation entre des fibres solubles provenant de certains aliments et la réduction du risque de maladies coronariennes (21 CFR § 101.81) spécifie comme fibres

appropriées (1) les fibres solubles bêta-glucane d'avoine complète et (2) les fibres solubles de balle de psyllium, comme suit :

21 CFR § 101.8(c)(2)(ii) Nature de la substance. Sources appropriées de fibres solubles.

(A) Fibres solubles bêta ( $\beta$ )-glucane provenant des sources d'avoine complète citées ci-après. Les fibres solubles  $\beta$ -glucane sont déterminées par la méthode n° 992.28 des « Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists International », 16<sup>e</sup> éd. (1995), qui a été admise en référence à la loi n° 5 U.S.C. 552(a) et 1 CFR section 51 et en conformité avec ces textes. Des exemplaires peuvent être demandés à la Association of Official Analytical Chemists International, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877-2504, ou être consultés à la Center for Food Safety and Applied Nutrition's Library, 200 C St. SW., rm. 3321, Washington, DC, ou à l'Office of the Federal Register, 800 North Capitol St. NW, Suite 700, Washington, DC.

(A)(1) Son d'avoine. Fabriqué à partir de la mouture du gruau d'avoine propre ou de flocons d'avoine (avoine roulée) et du fractionnement de la farine d'avoine ainsi produite par des moyens appropriés. La fraction de son d'avoine ne doit pas être supérieure à 50 % du produit de départ et doit contenir au moins 5,5 % de fibres solubles  $\beta$ -glucane (sur la base du poids sec) et une teneur totale en fibres de 16 % (sur la base du poids sec), de sorte que les fibres solubles constituent au moins un tiers de la teneur totale en fibres.

(A)(2) Flocons d'avoine. Dits aussi « avoine roulée », fabriqués à partir de gruau d'avoine propre décortiqué à 100 % par étuvage, coupe, roulage et mise en flocons. Ils contiennent au moins 4 % de fibres solubles  $\beta$ -glucane (sur la base du poids sec) et une teneur totale en fibres d'au moins 10 % (sur la base du poids sec).

(A)(3) Farine d'avoine entière. Fabriquée à partir de gruau d'avoine propre décortiqué à 100 % par étuvage et mouture, de sorte que le produit final ne présente pas de perte significative de son d'avoine et contienne au moins 4 % de fibres solubles  $\beta$ -glucane (sur la base du poids sec) et une teneur totale en fibres d'au moins 10 % (sur la base du poids sec).

(B)(1) Balles de psyllium provenant de l'épiderme séché de la graine de *Plantago (P.) ovata*, connue comme psyllium blond ou psyllium indien, *P. Indica*, ou *P. Psyllium*. Pour remplir les critères justifiant cette allégation, les balles de psyllium doivent avoir un degré de pureté d'au moins 95 %, de sorte à contenir 3 % au maximum de protéines, 4,5 % au maximum de matières étrangères légères et 0,5 % au maximum de matières étrangères lourdes, la quantité des matières étrangères dans leur ensemble ne devant en aucun cas dépasser 4,9 %. Les quantités sont déterminées par les méthodes de la U.S. Pharmacopeia (USP) décrites dans le « National Formulary » de l'USP, USP 23, NF 18, p. 1341 (1995), qui ont été admises en référence à la loi 5 U.S.C. 552(a) et 1 CFR section 51 et en conformité avec ces textes. Des exemplaires peuvent être demandés à la U.S. Pharmacopeial Convention, Inc., 12601 Twinbrook Pkwy., Rockville, MD 20852, ou être consultés à la Center for Food Safety and Applied Nutrition's Library, 200 C St. SW., rm. 3321, Washington, DC, ou à l'Office of the Federal Register, 800 North Capitol St. NW, Suite 700, Washington, DC.

(B)(2) La FDA détermine la quantité de fibres solubles contenues dans les balles de psyllium en recourant à une variante de la méthode de l'« Association of Official Analytical Chemists » (AOAC) pour les fibres alimentaires solubles (991.43) décrite par Lee et al., « Determination of Soluble and Insoluble Dietary Fiber in Psyllium-containing Cereal Products », *Journal of the AOAC International*, 78 (n° 3):724-729, 1995, qui a été admise en référence à la loi 5 U.S.C. 552(a) et 1 CFR section 51 et en conformité avec ces textes. Des exemplaires peuvent être demandés à la Association of Official Analytical Chemists International, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877-2504, ou être consultés à la Center for Food Safety and Applied Nutrition's Library, 200 C St. SW., rm. 3321, Washington, DC, ou à l'Office of the Federal Register, 800 North Capitol St. NW, Suite 700, Washington, DC.

Pour satisfaire aux critères pour deux autres allégations autorisées qui établissent une relation entre les fruits, les légumes et les céréales contenant des fibres alimentaires et la réduction du risque de cancer et de maladies coronariennes (21 CFR § 101.76 et § 101.77), les aliments en question doivent contenir une certaine quantité de fibres sans enrichissement, conformément aux dispositions de la FDA.

### Révision des définitions des fibres alimentaires

Un comité instauré par l'Institut de médecine de la National Academy of Sciences a entrepris une révision des définitions existantes des fibres alimentaires. En avril 2001, le comité a publié un document avec une proposition de définition pour observations. Depuis juillet 2001, le document qui contient la proposition d'une définition et les justifications de celle-ci sont disponibles sous forme de fichier PDF sur le site Web suivant :

<http://www4.nationalacademies.org/IOM/IOMHome.nsf/Pages/ongoing+studies#FNB>

Sur la base des observations reçues, la proposition de définition sera révisée et intégrée dans un rapport de l'Institut de médecine sur les apports nutritionnels de référence pour les macronutriments. Le rapport définitif paraîtra vraisemblablement début 2002.

### Arguments en faveur des allégations relatives à la teneur en fibres exprimées sur la base de la portion

Nous soulignons l'importance de conserver la possibilité d'exprimer les allégations relatives à la teneur en fibres alimentaires (ainsi qu'à d'autres éléments nutritifs) sur la base de la portion :

- Cette possibilité est reconnue comme valable dans d'autres directives du Codex;
  - p. ex., comme base pour l'indication de la teneur en éléments nutritifs des aliments pour l'étiquetage nutritionnel (dans les Directives du Codex sur l'étiquetage nutritionnel), et comme base pour les allégations relatives à la nutrition (dans le tableau récemment adopté des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs, dispositions concernant les protéines, les vitamines et les sels minéraux, dans les Directives du Codex sur l'usage des allégations relatives à la nutrition).
- on a constaté que l'indication sur la base de la portion était la meilleure possibilité d'aider les consommateurs des Etats-Unis à s'alimenter sainement;
- elle est préférée et comprise par les consommateurs des Etats-Unis.

Aux Etats-Unis, la taille des portions est la principale base pour l'indication de la teneur en éléments nutritifs d'aliments, ainsi bien pour les allégations que pour l'étiquetage nutritionnel, vu qu'elle reflète les quantités habituellement consommées par les consommateurs. Par contre, l'indication de la teneur en éléments nutritifs sur la base d'un poids standard unique tel que 100 g p. ex. (ou du volume tel que 100 ml) souvent ne reflète pas la teneur en éléments nutritifs des quantités habituellement consommées. Par exemple, 100 g, pour beaucoup de produits à base de céréales et de snacks prêts à consommer tels que les crackers, les biscuits secs et les chips, représentent environ le triple de la quantité consommée en moyenne par les consommateurs des Etats-Unis. Pour certains autres aliments tels que le beurre, la crème et les condiments, 100 g (ou 100 ml) représentent six fois ou plus la quantité normalement consommée au cours d'un repas. Beaucoup de ces produits, sur la base de 100 g ou de 100 ml, contiendraient au moins 15 % de l'apport journalier recommandé (RDI) pour certains éléments nutritifs. Mais s'ils sont consommés normalement dans des quantités de 30 g, 15 g ou moins, ils ne fourniraient que 5 %, 2 % ou moins de la valeur RDI, c'est-à-dire que leur teneur en éléments nutritifs ne suffirait pas à justifier une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs.

De plus, les consommateurs des Etats-Unis font souvent des comparaisons entre des aliments de la même catégorie lors de leur achat. L'usage de tailles de portions standardisées peut être utile à cet égard. Nous rappelons en outre que dans certaines catégories d'aliment, il peut y avoir des variations de poids considérable entre les produits. Par exemple, un gobelet de produits à base de céréales prêts à la consommation peut peser dans certains cas moins de 20 g, tandis que dans d'autres cas il pèse plus du double.

### Autres observations

Nous proposons de réviser le tableau en précisant les indications de quantité sur la base de la portion. Sous leur forme actuelle, les quantités sont indiquées par 100 g et par 100 kcal, mais pas par portion. Par exemple, les conditions indiquées dans le tableau pour l'allégation « source » sont 3 g par 100 g ou 1,5 g par 100 kcal ou par portion.