



## Codex Alimentarius - Norme révisée pour les aliments exempts de gluten

### Qu'est-ce que le Codex Alimentarius ?

La Commission du Codex Alimentarius (CAC) a été établie dans le cadre du Programme mixte sur les normes alimentaires de l'Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) et l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices et d'autres textes, tels que des Codes d'usages. Les principaux buts de ce Programme sont la protection de la santé des consommateurs, la coordination de toutes les normes alimentaires et la promotion de pratiques équitables dans le commerce des aliments.

### Norme Codex existante pour les aliments exempts de gluten

Plusieurs Comités du Codex ont participé à l'élaboration et l'évolution des différentes parties de la norme pour les aliments exempts de gluten : le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Lorsqu'une norme est approuvée en tant que « nouvelle tâche », elle fait l'objet d'une procédure en huit étapes (voir encadré).

### Procédure d'élaboration des normes Codex

- Étape 1 : La CAC décide d'élaborer une norme Codex et en confie la tâche à un Comité
- Étape 2 : Le Secrétariat fait établir un avant-projet de norme
- Étape 3 : L'avant-projet de norme est envoyé aux membres de la CAC et aux organisations internationales concernées afin de recueillir leurs observations
- Étape 4 : Le Secrétariat communique ces observations au Comité qui a le pouvoir de modifier l'avant-projet de norme
- Étape 5 : L'avant-projet de norme est soumis à la CAC ou au Comité exécutif via le Secrétariat en vue de son adoption en tant que projet de norme
- Étape 6 : Le projet de norme est transmis par le Secrétariat à tous les membres de la CAC et aux organisations internationales concernées afin de recueillir leurs observations
- Étape 7 : Le Secrétariat communique ces observations au Comité qui a le pouvoir d'en tenir compte et de modifier le projet de norme
- Étape 8 : Le projet de norme est transmis une nouvelle fois à la CAC via le Secrétariat en vue de son adoption en tant que norme Codex à transmettre aux gouvernements pour approbation\*

\* NB : les normes Codex sont des normes internationales et peuvent être intégrées à la législation nationale (généralement dans les pays dans lesquels il n'existe aucune législation). Cependant, lorsqu'il existe une législation UE, celle-ci s'applique en priorité car toutes les normes Codex ne deviennent pas des lois de l'UE.



La première norme Codex pour les aliments exempts de gluten, présentant un véritable intérêt, voit le jour en 1981. La norme stipule alors que le terme « exempt de gluten » signifie que la teneur totale en azote des graines de céréales contenant du gluten, utilisées pour la fabrication du produit, ne dépasse pas 0,05 g pour 100 g de ces graines, cette proportion étant calculée par rapport au poids sec.

Chaque année, les différents Comités du Codex se réunissent pour passer en revue les questions émergentes relatives aux normes existantes et aux nouvelles normes. Entre 1992 et 2006, la norme pour les aliments exempts de gluten figure au programme de la moitié de ces réunions du Codex. En 1991, les discussions sur la norme reprennent et une grande partie du débat entre les différentes délégations porte uniquement sur la teneur seuil en gluten des aliments exempts de gluten. Vers 1998, une teneur seuil fixée à 200 parties par million (ppm) est introduite.

### **Discussion sur la norme Codex**

Après plusieurs années de discussion sur la teneur seuil, certaines délégations présentes à la réunion du CCNSFDU en 2006 ont évoqué la nécessité de réviser intégralement le texte du projet de norme. La norme a dû être réexaminée, à partir de l'étape six de la procédure en huit étapes. La discussion portait sur la proposition de deux teneurs seuils suite à de récentes données issues de la recherche clinique sur les teneurs seuils<sup>1</sup>, de recherches en cours<sup>2</sup> et d'une révision systématique missionnée par le Bureau britannique des normes alimentaires (FSA)<sup>3</sup>. La révision visait à évaluer les arguments en faveur de la teneur en gluten acceptable pour les patients atteints de la maladie cœliaque. Les données obtenues ont permis de conclure que les arguments disponibles étaient insuffisants pour proposer une teneur seuil en gluten définitive pour les produits exempts de gluten, qui serait tolérée par toutes les personnes atteintes de la maladie cœliaque. Il existe des arguments permettant d'affirmer que la teneur seuil actuelle de la norme Codex, fixée à 200 ppm, ne permet pas de protéger suffisamment tous les sujets atteints de cette maladie. Deux teneurs seuils de 100 ppm et 20 ppm ont été proposées pour la norme, sur la base des arguments mis en évidence. Il est important de souligner qu'en 2006 et 2007, le groupe de travail sur l'analyse et la toxicité de la prolamine (un groupe de travail composé de spécialistes) et l'association des sociétés cœliaques européennes (AOECS) sont tous deux venus conforter deux teneurs seuils, 100 ppm et 20 ppm, sur la base des arguments disponibles.

En outre, en 2006, l'inclusion initiale d'une note à la norme stipulant que l'introduction d'avoine dans un régime exempt de gluten pouvait être décidée au niveau national a également été développée.

En novembre 2007, lors de la réunion du CCNSFDU, l'étiquetage des denrées couvertes par cette norme a été débattu. Les différents protagonistes ont finalement réussi à s'accorder après une session intensive du groupe de travail portant sur les questions précédemment traitées. Les deux teneurs seuils de 100 ppm et 20 ppm ont été acceptées. L'inclusion de la note relative à l'avoine a également été acceptée. Les discussions sur l'étiquetage de ces produits ont donné lieu à la proposition selon laquelle tous les aliments contenant moins de 20 ppm de gluten doivent être étiquetés « exempts de gluten », contrairement aux aliments dont la teneur en gluten est comprise entre 21 et 100 ppm ; l'étiquetage de cette dernière catégorie d'aliments



devait se décider au niveau national. Ces modifications d'étiquetage ont également été validées. Nous continuons à penser que les produits contenant entre 21 et 100 ppm de gluten conviennent à la plupart des personnes atteintes de la maladie cœliaque. La norme a été renvoyée à l'étape 8 de la procédure.

### **Que va-t-il se passer à présent ?**

La nouvelle norme acceptée, intitulée « Projet de norme révisée pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes intolérantes au gluten », va être transmise en vue de son adoption lors de la prochaine réunion de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) en juillet 2008. La résolution de cette norme signifie à présent que les états européens sont prêts à travailler en adoptant une position harmonisée au sein de l'UE. Les descriptions de l'étiquetage adéquat des produits dont la teneur en gluten est comprise entre 21 et 100 ppm doivent être débattues au niveau européen et seront appliquées au niveau national par le FSA britannique. Le calendrier des modifications à implémenter est encore en cours de discussion.

### *Références*

1. Collin P, Thorell L, Kaukinen K et al. *The safe threshold for gluten contamination in gluten-free product. Can trace amounts be accepted in the treatment of coeliac disease? Aliment Pharmacol Ther* 2004;19:1277-83
2. Catassi C, Fabiani E, Iacono G et al. *A prospective, double-blind, placebo-controlled trial to establish a safe gluten threshold for patients with celiac disease. Am J Clin Nutr* 2007;85:160-6
3. Akobeng AK & Thomas AG. *Systematic review: tolerable amount of gluten for people with coeliac disease 2008;February: epub ahead of print*