

# **Programme de validation de l’OMS pour l’élimination des acides gras trans**

## **Critères techniques pour les systèmes de contrôle et d’application**

### **(1<sup>re</sup> édition, janvier 2024)**

Les demandes de certificat de validation de l’OMS présentées par les États Membres doivent démontrer que des systèmes de contrôle et d’application adéquats sont en place pour garantir le respect des politiques relevant des meilleures pratiques en matière d’acides gras *trans* (AGT).<sup>1</sup> Les systèmes de contrôle et d’application des États Membres doivent répondre aux critères techniques énoncés ci-dessous.

## **I. Caractéristiques requises du système de contrôle**

Il existe deux options pour le système de contrôle :

- (Option A) Analyses en laboratoire ou évaluation de l’étiquetage d’une sélection de denrées alimentaires prélevées dans les points de vente alimentaire ; ou
- (Option B) Inspection des installations de fabrication et aux points d’entrée.

Dans les deux cas, il doit être démontré que les activités de contrôle couvrent les grandes sources dont on peut raisonnablement supposer l’existence (p. ex., certains produits dont on a déjà constaté la forte teneur en AGT industriels (AGTi)), et les principales catégories d’aliments qui ont tendance à contenir des niveaux élevés d’AGTi<sup>2</sup>. Le système de contrôle doit viser à la fois les sources nationales et les sources importées. Les États Membres peuvent combiner différentes options (p. ex., analyses en laboratoire et évaluation de l’étiquetage ; analyses en laboratoire et inspection des documents) pour couvrir un large éventail de sources d’AGTi.

### **A) Option A : Analyses en laboratoire ou évaluation de l’étiquetage d’une sélection de denrées alimentaires prélevées dans les points de vente alimentaire**

Le prélèvement d’échantillons de denrées alimentaires est effectué dans les points de vente alimentaire<sup>3</sup> qui sont des sources ou des lieux courants de consommation d’AGTi au sein de la population. Pour le contrôle des denrées alimentaires prélevées dans les points de vente alimentaire, la priorité sera donnée aux analyses en laboratoire ; cependant, dans le cas où les analyses en laboratoire sont difficiles à réaliser en raison de leur coût ou de problèmes techniques, les pays peuvent opter pour une évaluation de l’étiquetage ou adopter une approche hybride.

#### **1. Analyses en laboratoire**

---

<sup>1</sup> Politique relevant des meilleures pratiques : i) imposer, à l’échelle nationale, une interdiction de produire, d’utiliser ou de vendre des huiles partiellement hydrogénées (interdiction des HPH), ou ii) adopter, à l’échelle nationale, une limite obligatoire de 2 % d’acides gras trans industriels (AGTi) dans les huiles/grasses totales présentes dans l’ensemble des aliments (limite des AGTi à 2 %), ou iii) combiner l’interdiction des HPH et la limite des AGTi à 2 %

<sup>2</sup> Les principales catégories d’aliments peuvent comprendre : les graisses de cuisson (p. ex., le shortening) ; les huiles de cuisson/friture ; le ghee végétal, les pâtes à tartiner (p. ex., la margarine) ; les produits de boulangerie (p. ex., les biscuits, les gâteaux, les pâtisseries, les beignets) ; les en-cas cuits au four ; les crèmes non laitières ; les confiseries ; les entrées frites ; les en-cas frits ; les aliments surgelés.

<sup>3</sup> Les points de vente alimentaire peuvent comprendre : les supermarchés, magasins d’alimentation ou marchés, les boulangeries, les restaurants et les marchés alimentaires informels.

Mesurer la teneur en AGT des denrées alimentaires prélevées dans les points de vente alimentaire. Les analyses doivent être effectuées conformément aux procédures décrites dans le protocole simplifié de l’OMS<sup>4</sup> ou le protocole de référence de l’OMS<sup>5</sup> ou au moyen d’une méthode équivalant<sup>6</sup> au protocole simplifié de l’OMS ou au protocole de référence de l’OMS.

**OU**

## 2. Évaluation de l’étiquetage

Analyser les étiquettes des produits alimentaires prélevés dans les points de vente alimentaire afin de repérer les aliments qui mentionnent les HPH (ou un ingrédient similaire)<sup>7</sup> comme ingrédient ou déclarent des teneurs en AGT dépassant 2 % des huiles ou graisses totales et qui sont susceptibles de provenir d’autres sources que les ruminants.<sup>8</sup> Cette approche impose l’étiquetage obligatoire des AGT (le gouvernement demandeur devra fournir un document d’orientation sur l’étiquetage des AGT).

**OU**

## 3. Approche hybride

Procéder à une évaluation de l’étiquetage comme décrit ci-dessus, mais en soumettant une sélection plus restreinte d’aliments à des analyses en laboratoire conformément aux protocoles de l’OMS ou à des protocoles équivalents.

**OU**

## **B) Option B : Inspection des installations de fabrication et aux points d’entrée**

L’inspection pourra être effectuée sur place dans les établissements de fabrication de denrées alimentaires et aux points d’entrée, ou par l’examen des documents pertinents.

---

<sup>4</sup> Simplified protocol for measuring trans-fatty acids content as a percentage of total fatty acids in food products: WHO laboratory protocol: Geneva: World Health Organization; 2023. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/366690>

<sup>5</sup> Global protocol for measuring fatty acid profiles of foods, with emphasis on monitoring trans-fatty acids originating from partially hydrogenated oils: WHO laboratory protocol: Geneva: World Health Organization; 2020. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/338049>

<sup>6</sup> Par exemple, les méthodes officielles de l’Association of Official Analytical Collaboration (AOAC), de l’American Oil Chemists’ Society (AOCS) et de l’Organisation internationale de normalisation (ISO).

<sup>7</sup> Les HPH peuvent apparaître sur la liste des ingrédients sous l’appellation « huile végétale partiellement hydrogénée », « huile végétale hydrogénée », « shortening à base d’huile végétale hydrogénée », ou d’autres termes similaires.

<sup>8</sup> Dans le cas où la part totale des AGT est > 2 % de la teneur totale en graisses, et que le produit contient des graisses provenant d’aliments industriels et de ruminants, les approches suivantes sont acceptables pour estimer les quantités d’AGT provenant d’aliments industriels par rapport à celles provenant de ruminants :

- utiliser les informations sur la teneur en AGTi dans la graisse ou l’huile végétale d’origine, en combinaison avec la teneur totale en AGT dans l’échantillon d’aliment. Ces informations peuvent être obtenues en mesurant la teneur en AGTi dans la graisse ou l’huile végétale d’origine ou en se renseignant auprès du fournisseur d’huiles et de graisses, ou auprès des fabricants ou importateurs de produits alimentaires ;
- examiner les acides gras individuels en tant que marqueurs des matières grasses laitières dans les graisses mélangées ; et
- analyser, en laboratoire, des produits alimentaires mélangés et mesurer le rapport entre la quantité d’acide butyrique et la quantité totale d’AGT. Par exemple, la Commission Européenne a publié un rapport technique ([https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC125335/JRC125335\\_01.pdf](https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC125335/JRC125335_01.pdf)), qui décrit un processus de travail utilisant cette approche pour estimer la quantité d’AGTi dans les produits alimentaires contenant des mélanges de HTH et de graisses issues de ruminants, comme la matière grasse laitière et le suif de bœuf. Chaque pays ou région doit établir les valeurs moyennes des C4:0 et des AGTi dans ses produits laitiers.

1. Pour les produits de fabrication nationale :

S'agissant des usines de production et de transformation d'huiles et de graisses et des établissements de production d'autres denrées alimentaires susceptibles de contenir des AGTi, il est obligatoire de mener les activités suivantes pour s'assurer que les denrées alimentaires produites sont conformes à la réglementation :

- a. Examiner les documents (par exemple, les reçus, les registres, l'inventaire, les étiquettes, les rapports de laboratoire, les recettes) que les établissements conservent sur les matériaux achetés et sur la fabrication de leurs produits, ou examiner les pratiques de ces établissements (par exemple, évaluer si les usines d'huiles et de graisses pratiquent l'hydrogénation partielle). Cela peut se faire dans le cadre d'une inspection régulière ou de manière ponctuelle, en fonction des besoins (par exemple, lors du renouvellement du permis d'exploitation de l'installation).

**OU**

- b. Prélever des échantillons d'huiles et de graisses végétales et d'autres denrées alimentaires transformées dans les usines nationales, et analyser ces échantillons. Les analyses doivent respecter les critères de laboratoire (être effectuées conformément aux procédures décrites dans le protocole simplifié de l'OMS<sup>4</sup> ou le protocole de référence de l'OMS<sup>5</sup> ou au moyen d'une méthode équivalant<sup>6</sup> au protocole simplifié de l'OMS ou au protocole de référence de l'OMS).

**ET**

2. Pour les produits alimentaires importés :

Pour s'assurer que ceux-ci sont conformes à la réglementation, il est obligatoire de mener les activités suivantes :

- a. Vérifier les documents relatifs aux produits importés, aux points d'entrée (par exemple, les connaissements, les déclarations tarifaires et douanières) ou avant l'entrée (par exemple, l'enregistrement des importations soumis par les importateurs, le certificat de conformité, le rapport d'analyses de laboratoire).

**OU**

- b. Analyser les étiquettes des produits importés, aux points d'entrée, afin de repérer les aliments qui mentionnent les HPH (ou un ingrédient similaire)<sup>7</sup> comme ingrédient ou déclarent des teneurs en AGT dépassant 2 % de la teneur totale en graisses et huiles et qui sont susceptibles de provenir d'autres sources que les ruminants.<sup>8</sup> Cette approche impose l'étiquetage obligatoire des AGT (le gouvernement demandeur devra fournir un document d'orientation sur l'étiquetage des AGT).

**OU**

- c. Prélever aux points d'entrée dans le pays des échantillons de produits alimentaires importés et analyser ces échantillons, conformément aux procédures décrites dans le protocole simplifié de l'OMS<sup>4</sup> ou le protocole de référence de l'OMS<sup>5</sup> ou au moyen d'une méthode équivalant au protocole simplifié de l'OMS ou au protocole de référence de l'OMS.

## **II. Caractéristiques requises du système d'application**

Pour les produits alimentaires non conformes au règlement, l'État Membre demandeur/concerné doit avoir prévu des mécanismes d'application efficaces, tels que :

1. Assurer un suivi systématique des inspections et des infractions (idéalement dans une base de données) et procéder à des inspections ciblées visant les risques élevés (par exemple, catégories d'aliments à haut risque, contrevenants récidivistes, installations ayant la capacité d'effectuer une hydrogénation partielle).

### **ET**

2. Infliger des sanctions aux contrevenants, en fonction du système juridique local (par exemple, des avertissements, des contraventions, des amendes qui augmentent en fonction de la gravité, des ordres d'arrêt des ventes, la restitution des bénéfiques, des rappels de produits, la suspension ou l'annulation de la licence d'exploitation ou du permis d'importation, la divulgation publique de la non-conformité, etc.)

### **III. Documents requis**

Les États Membres sont tenus de présenter les protocoles, comptes rendus, rapports et autres documents énoncés ci-dessous pour prouver que les systèmes de contrôle et d'application fonctionnent.

- protocoles de contrôle et d'application, ou descriptifs de procédures aussi bien pour les produits importés que pour les produits nationaux

#### **ET**

- rapports de contrôle et d'application aussi bien pour les produits importés que pour les produits nationaux (par exemple, les rapports de violation de la conformité, les rapports d'inspection des installations, les rapports d'analyse des produits). Ces rapports peuvent être anonymisés pour protéger la confidentialité si nécessaire.

#### **ET**

- Dans le cas où les pays soumettraient des résultats concernant l'évaluation de l'étiquetage
  - Document d'orientation sur l'étiquetage obligatoire des AGT

#### **ET**

- Informations sur le pourcentage de produits alimentaires évalués qui déclarent la teneur en AGT sur l'étiquette