

SEMINAIRE ETIQUETAGE & ALLEGATIONS SANTE

Les profils nutritionnels et les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires : un enjeu majeur au niveau européen



- **SGS Multilab**
- **Yvon GERVAISE, *Directeur***

Rouen, le 7 juin 2007

SGS

- Issu d'une réflexion sur la qualité de l'alimentation pour maîtriser son impact sur le bien être et la santé

- Issu d'une réflexion d'évaluation des risques nutritionnels, des propriétés et de l'intérêt nutritionnels des substances et des denrées entrant dans l'alimentation humaine

- Elaboration des références nutritionnelles
 - Arrêté du 23 août 2000 relatif aux comités d'expert spécialisés placés auprès de l'AFSSA
 - PNNS2 2006 – 2010 : 9 objectifs nutritionnels prioritaires
PNNS: La santé publique d'août 2004.

- Un constat :

Les allégations nutritionnelles et de santé sont utilisées dans l'étiquetage et la publicité de **façon croissante**

- Une exigence :

Il faut que les produits mis sur le marché soient sûrs et adéquatement étiquetés

- Un but :

Assurer aux consommateurs un niveau élevé de protection et faciliter leurs choix

Règlement CE 1924/2006 20 décembre 2006
Les allégations nutritionnelles et de santé portant
sur les denrées alimentaires

Le présent règlement s'applique aux allégations nutritionnelles et de santé formulées dans les communications à caractère commercial

- ✓ Étiquetage
- ✓ Présentation des denrées
- ✓ Publicité
- ✓ Campagne de promotion soutenue par les pouvoirs publics

Concerne des denrées alimentaires:

- Destinées en tant que telles au consommateur final
- (y compris) mise sur le marché non emballées ou fournies en vrac
- Egalement les denrées destinées à l'approvisionnement des restaurants, hôpitaux, écoles, cantines

- Le codex alimentarius a adopté :
 - En 1991 : Lignes générales des allégations.
 - En 1997 : Emploi des allégations par rapport à la nutrition.

Qu'est ce qu'une allégation ?

■ Allégation :

Tout message ou toute représentation non obligatoire en vertu de la législation communautaire ou nationale y compris une représentation d'image, d'éléments graphiques ou de symbole quelle qu'en soit la forme qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières.

1. Allégation nutritionnelle

Propriété nutritionnelle bénéfique de part:

- a) Energie
 - Fournit
 - Supérieure ou inférieure
 - Ne fournit pas
- b) Les nutriments
 - Contient
 - Supérieure ou inférieure
 - Ne contient pas

Exemple:

« *Source de fibres* » si teneurs en fibres > 3g/ 100g

« *Teneurs réduite en calories* » → 50 % de réduction en moins par rapport à la version ordinaire non réduite en calories

2. Allégation de santé

Toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre d'une part une denrée, une substance et d'autre part la santé.

Exemple:

« Spécialement conçu pour vous aider à rééquilibrer votre alimentation en sels minéraux indispensables à votre organisme et en particulier à la régulation de la pression artérielle »

3. Allégation relative à la réduction du risque maladie:

Diminution du facteur risque du développement de la maladie

■ Qu'est ce qui peut faire l'objet d'une allégation ?

→ Grandes variétés de nutriment et d'autres substances :

- Vitamines
- Substances minérales
- Acides aminés
- Acides gras essentiels
- Fibres
- Divers plantes et extraits végétaux

= Effet nutritionnel ou physiologique



- Quel est le principe et le but pour ces allégations ?
- Assurer au consommateur un niveau élevé de protection
- Fournir les informations nécessaires pour un choix en connaissance de cause
- Créer des conditions de concurrence égale pour l'industrie alimentaire

■ Circonstances dans lesquelles les allégations peuvent être formulées :

Conditionnalité des profils nutritionnels prévue dans l'article 4 du nouveau règlement 1924/2006

→ L'application des profils nutritionnels en tant que critère vise à éviter une situation où les allégations masquent le statut nutritionnel d'un aliment : ce qui peut induire en erreur

■ Quid des profils nutritionnels:

Les profils nutritionnels sont fixés en prenant en compte:

a) La quantité de certains nutriments et autres substances contenues dans les denrées

- Matière grasse
- Acide gras saturés, trans
- Sucres
- Sel / Sodium

b) Le rôle et l'importance de la denrée

Dans le régime alimentaire de la population en générale s'il y a lieu de certain groupes à risques

c) La composition nutritionnelle globale de l'aliment et la présence de nutriments reconnus scientifiquement comme ayant des effets sur la santé

Les profils nutritionnels sont fondés sur des connaissances scientifiques concernant les régimes alimentaires et l'alimentation et leur lien avec la santé

■ Etablissement des profils nutritionnels et enjeu :

→ Lors de l'établissement des profils nutritionnels la commission demande à l'autorité de donner dans un délai de douze mois un avis scientifique.

a) Pour savoir si des profils doivent être établi

- Sur denrée alimentaire en général
- Sur des catégories de denrée

b) Sur le choix et l'équilibre nutriments à prendre en compte

c) Sur le choix des quantités / bases de références pour les profils

d) Sur l'essai du système proposé

Profils nutritionnel : échéance et enjeu

Échéances:

- Janvier 2008 : Avis scientifique de l'AESA
- Janvier 2009 : Définition des profils par la commission européenne
- Jusqu'en janvier 2011: Délai de 2 ans pour mise en conformité

✓ **Lors de l'établissement des profils nutritionnels la commission procède à des consultations auprès des parties intéressées :**

- Exploitants du secteur agroalimentaire et groupe de consommateurs

Exemple: Acteurs se prononçant par rapport aux RNJ (repère nutritionnel journalier ou GDA) dans l'expression des quantités apportée par portion d'aliment

✓ **Les profils nutritionnels et leurs conditions d'utilisations sont mis à jour pour tenir compte des évolutions scientifiques (article 24 paragraphe 2 du nouveau règlement).**



Neufs points clés du nouveau règlement 1924/2006 du 20 décembre applicable au 1^{er} juillet 2007

- 1 :** Les allégations nutritionnelles et santé feront l'objet d'une évaluation systématique « a priori » par l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (AESA) et devront recevoir l'autorisation de la Commission européenne avant utilisation par les industriels.

- 2 :** Toutes les allégations autorisées et leurs conditions d'utilisation figureront dans des listes.

- 3 :** Les allégations ne pourront être utilisées qu'à la condition que l'aliment réponde à un profil nutritionnel défini.

4 : Des cas particuliers sont prévus pour les allégations nutritionnelles :

- Si un seul nutriment est hors profil, il sera possible de faire une allégation, nutritionnelle, à condition d'indiquer « forte teneur en...nutriment »

- Les allégations de réduction en matières grasses, acides gras saturés, acides gras trans, sucres et sel pourront être faites, même si elles sont hors profil.

- Pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool, les seules allégations autorisées seront celles qui portent sur la faible teneur ou la réduction d'alcool ou de l'énergie (calorie)



- 5** : Les allégations de réduction de risque de maladie seront autorisées.

- 6** : Les allégations santé concernant le développement et la santé des enfants : Elles seront également plus sévèrement encadrées avec une procédure d'autorisation longue.

- 7** : Les allégations santé «vagues» faisant référence à des bénéfices généraux du type «bon pour votre santé» ne pourront être faites que dans la mesure où elles sont accompagnées d'une allégation santé autorisée.

8 : Les allégations santé devront être accompagnées d'une mention sur l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain et de toute autre mention nécessaire pour obtenir l'effet allégué.

9 : L'étiquetage nutritionnel, déjà obligatoire en cas d'allégation, devient plus exigeant en cas d'allégation santé avec l'obligation d'indiquer au minimum 8 éléments : énergie (calories), protéines, glucides, lipides, acides gras saturés, sucres, fibres, sodium.

(groupe 2 de la directive 90/496 du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires)



Conclusion

SGS Multilab une capacité de réponse face aux enjeux et exigences du nouveau règlement européen

A. Des réponses aux exigences de ce nouveau règlement

- Prise en compte des profils nutritionnels et conditionnement des allégations
- Etiquetage nutritionnel rendu obligatoire et détaillé pour toute denrée faisant l'objet d'allégation

B. Une capacité de mise en œuvre de connaissance et de techniques analytiques des équipes SGS Multilab

- Mise à disposition des accréditations COFRAC du laboratoire, accrédité sur les programmes 60, 61, 82, 118, 119 relatifs à la composition et qualité nutritionnelle des aliments

C. Constante évolution technique pour l'évaluation et l'analyse des profils nutritionnels (Objet de l'exposé suivant)