

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 42 – Juin 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 2 Nutrition

Notice n° : 2008-4377

Avis du Groupe Scientifique sur les Produits Diététiques, la Nutrition et les Allergies du 31 janvier 2008 relatif à la fixation de profils nutritionnels pour les denrées alimentaires portant sur la nutrition et les allégations de santé, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 1924/2006 (Question n° EFSA-Q-2007-058)

Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on the setting of nutrient profiles for foods bearing nutrition and health claims pursuant to Article 4 of the Regulation (EC) N° 1924/2006

The EFSA Journal, 2008, 644, p. 1-44 · Doi : 10.2903/j.efsa.2008.644 · Texte en Anglais

■ <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/644.pdf>

● Résumé

Les éléments nutritionnels qui devraient être pris en compte dans les profils nutritionnels selon l'EFSA sont : acides gras saturés, sodium ; et pour certaines catégories d'aliments : fibres alimentaires et sucres simples.

Les acides gras insaturés ne seraient pas nécessaires si les profils nutritionnels prennent en compte les acides gras saturés. Les acides gras trans ne devraient pas être pris en compte. Selon le système de profilage adopté, la densité énergétique et les lipides totaux pourraient également être considérés dans les profils nutritionnels.

Exemptions possibles : Les profils nutritionnels devraient être transversaux à tous les aliments mais des exceptions pourraient être envisagées pour certaines catégories de produits qui jouent un rôle important dans une alimentation équilibrée (fruits et légumes et produits de fruits et légumes, viandes et produits de viande, poissons et produits de poisson).

Référence : L'EFSA liste les avantages et désavantages de chaque référence possible (100 g, 100 ml, portion, etc.).

Tests des profils nutritionnels : l'EFSA construit une base de données regroupant les valeurs nutritionnelles des produits au travers de l'Europe, en partenariat avec l'industrie et les États membres. Cette base de données sera utilisée pour identifier les aliments qui passent le profil, le passent à l'exception d'un nutriment ou ne le passent pas.