



## Règlement 1924/2006

Concernant les  
allégations  
nutritionnelles et  
de santé  
portant sur les denrées  
alimentaires

**dgccrf**

DGCCRF – Caroline JAYET  
CNC 12/02/2007

## Rglt allégations : Champ d'application

---

Allégations nutritionnelles et de santé (ANS)....

...formulées dans les communications à caractère commercial, dans

- ✓ l'étiquetage
- ✓ la présentation des denrées alimentaires ou
- ✓ la publicité,...

....dès lors que les denrées alimentaires en question sont destinées à être fournies en tant que telles au consommateur final.

Et également denrées alimentaires destinées à l'approvisionnement des restaurants, hôpitaux, écoles, cantines,...

N.B. L'utilisation d'une marque de fabrique, nom commercial ou dénomination fantaisie pouvant être considéré comme une ANS est possible sans être soumis aux procédures d'autorisation du règlement, en présence d'une ANS correspondante conforme aux dispositions du règlement.

# Rglt allégations : Définitions

---

«**allégation**»: tout message ou toute représentation, non obligatoire en vertu de la législation communautaire ou nationale, y compris une représentation sous la forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, quelle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières.

«**allégation nutritionnelle**»: toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par:

a) l'énergie (valeur calorique) qu'elle:

i) fournit,

ii) fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou

iii) ne fournit pas, et/ou

b) les nutriments ou autres substances qu'elle:

i) contient,

ii) contient en proportion moindre ou plus élevée, ou

iii) ne contient pas;

«**allégation de santé**»: toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé.

«**nutriments**»: les protéines, les glucides, les lipides, les fibres alimentaires, le sodium, les vitamines et les sels minéraux visés à l'annexe de la directive 90/496/CEE, ainsi que les substances qui relèvent ou sont des composants de l'une de ces catégories.

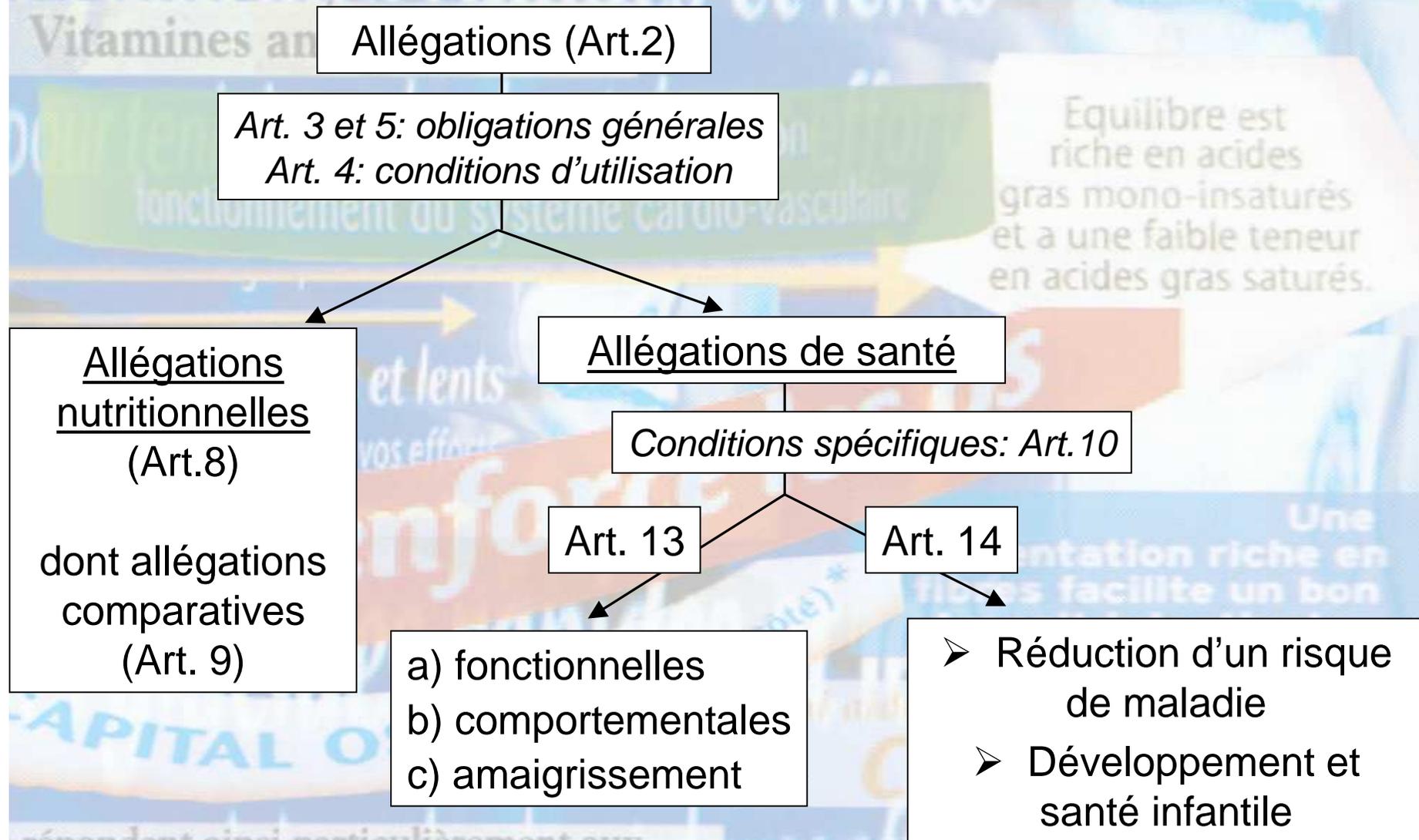
«**autre substance**»: une substance, autre qu'un nutriment, ayant un effet nutritionnel ou physiologique.

# Rglt allégations : Principes généraux

Objectif: éviter cela !

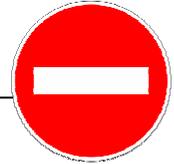


# Rglt allégations : Structure et définitions



Puis procédures d'autorisation, et période de transition

# Rglt allégations : Principes généraux - Art.3



## PAS D'ALLEGATION :

inexactes,  
ambiguës ou  
trompeuses

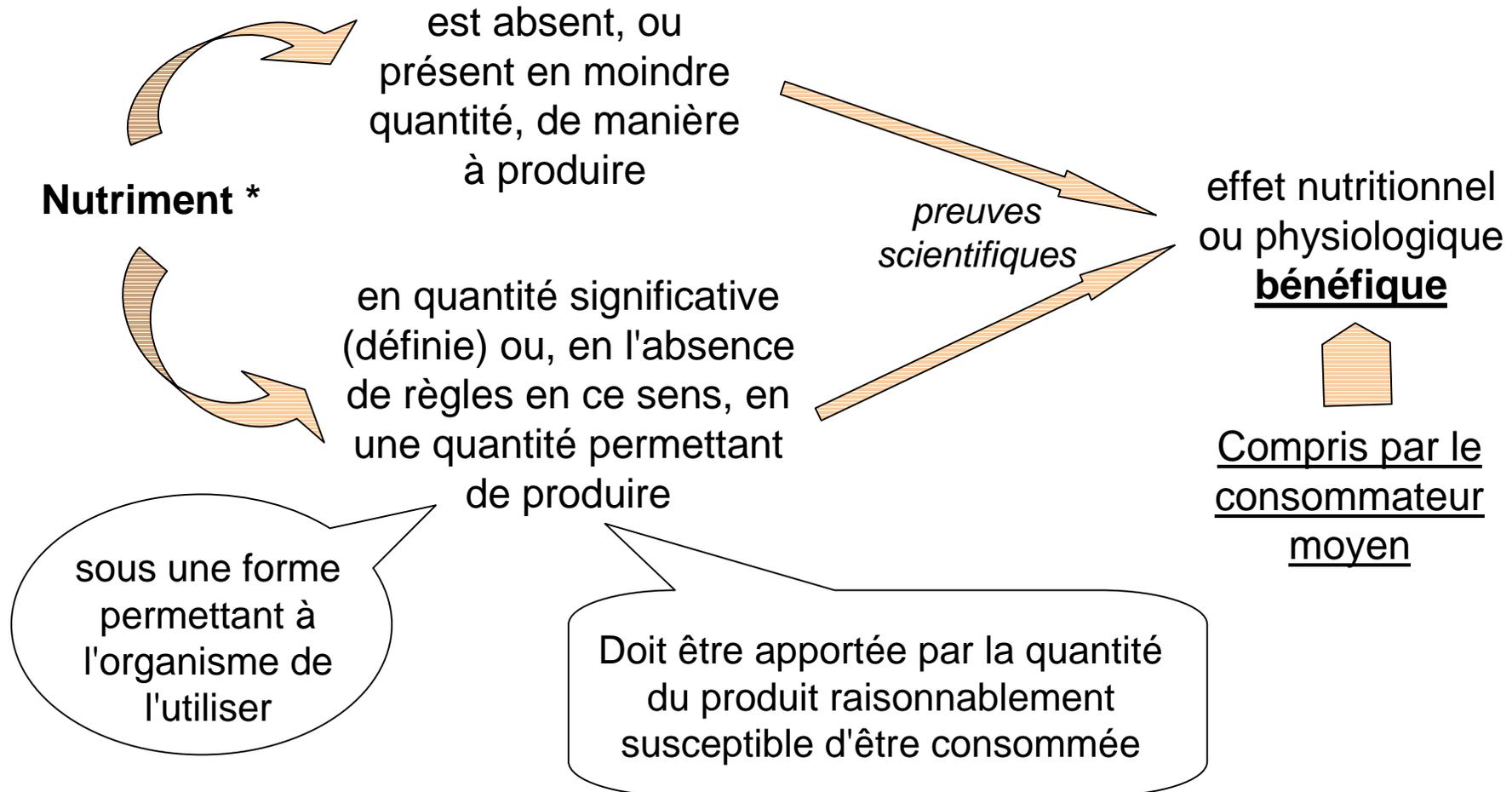
encourageant ou tolérant la  
consommation excessive  
d'une denrée alimentaire

suscitant des doutes quant à la sécurité  
et/ou l'adéquation nutritionnelle  
d'autres denrées alimentaires

mentionnant des modifications  
des fonctions corporelles  
susceptibles d'inspirer des  
craintes au consommateur ou  
d'exploiter de telles craintes

affirmant, suggérant ou impliquant qu'une alimentation  
équilibrée et variée ne peut, en général, fournir des  
nutriments en quantité appropriée (dérogation possible)

# Rglt allégations : Conditions à remplir pour alléguer - Art.5



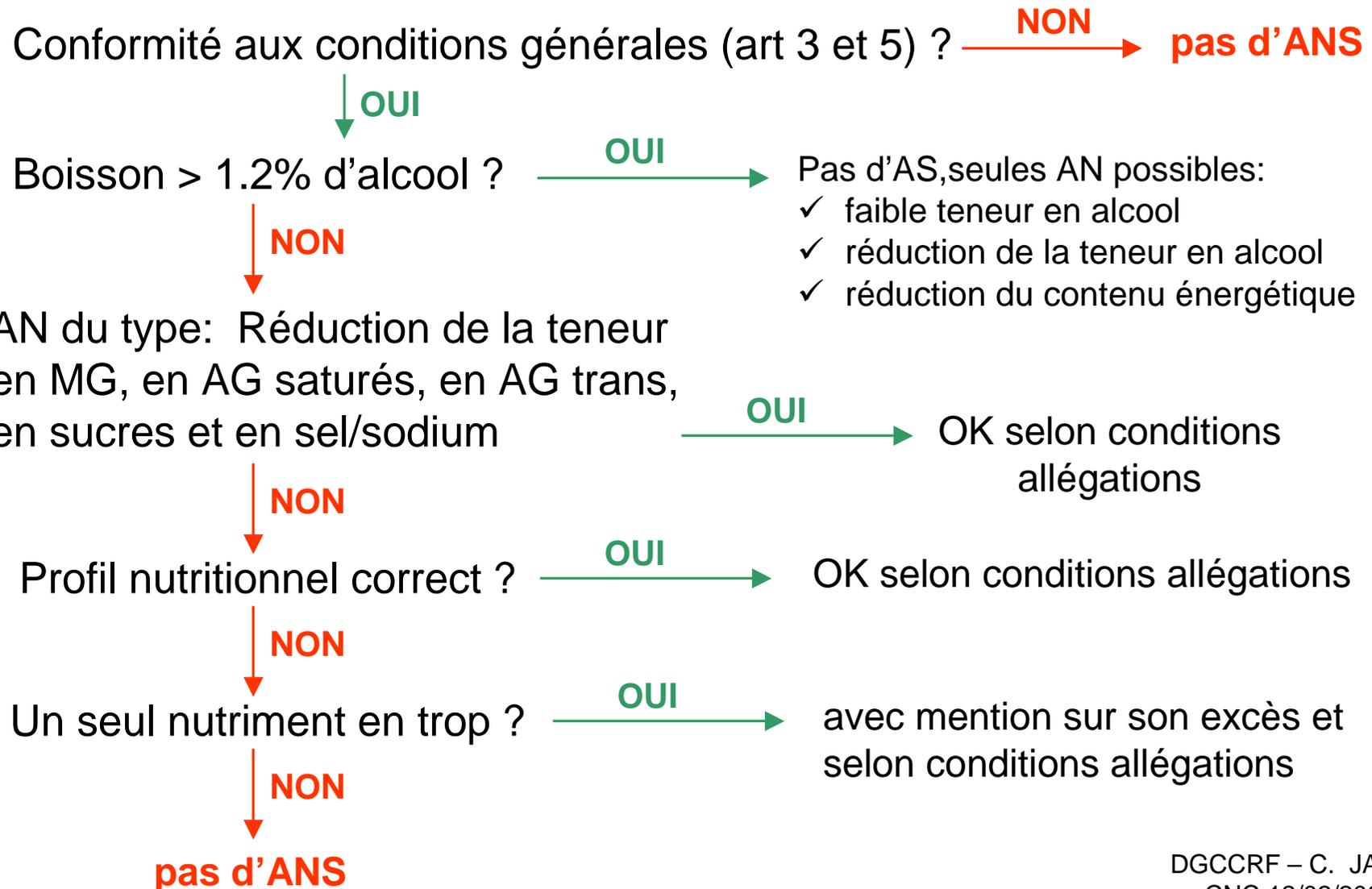
Les ANS se réfèrent à la denrée alimentaire prête à être consommée selon les instructions du fabricant.

\* ou autre substance autorisée faisant l'objet de l'allégation

# Rglt allégations : Conditions d'utilisation des ANS - Art.4

---

**Je souhaite faire une ANS. Quelles questions se poser ( à terme)?**



# Rglt allégations : Définition des profils nutritionnels - Art. 4

---

Les profils nutritionnels sont établis pour les denrées alimentaires et/ou certaines catégories de denrées alimentaires avec possibilité d'exemption et après avis de l'AESA en prenant en considération notamment:

a) les quantités de certains nutriments et autres substances contenues dans la denrée alimentaire concernée, ( ex: MG, AGS, AG trans, sucres, sel/sodium);

b) le rôle et l'importance de la denrée alimentaire (ou des catégories de denrées alimentaires) et l'apport au régime alimentaire de la population en général ou, s'il y a lieu, de certains groupes à risque, notamment les enfants;

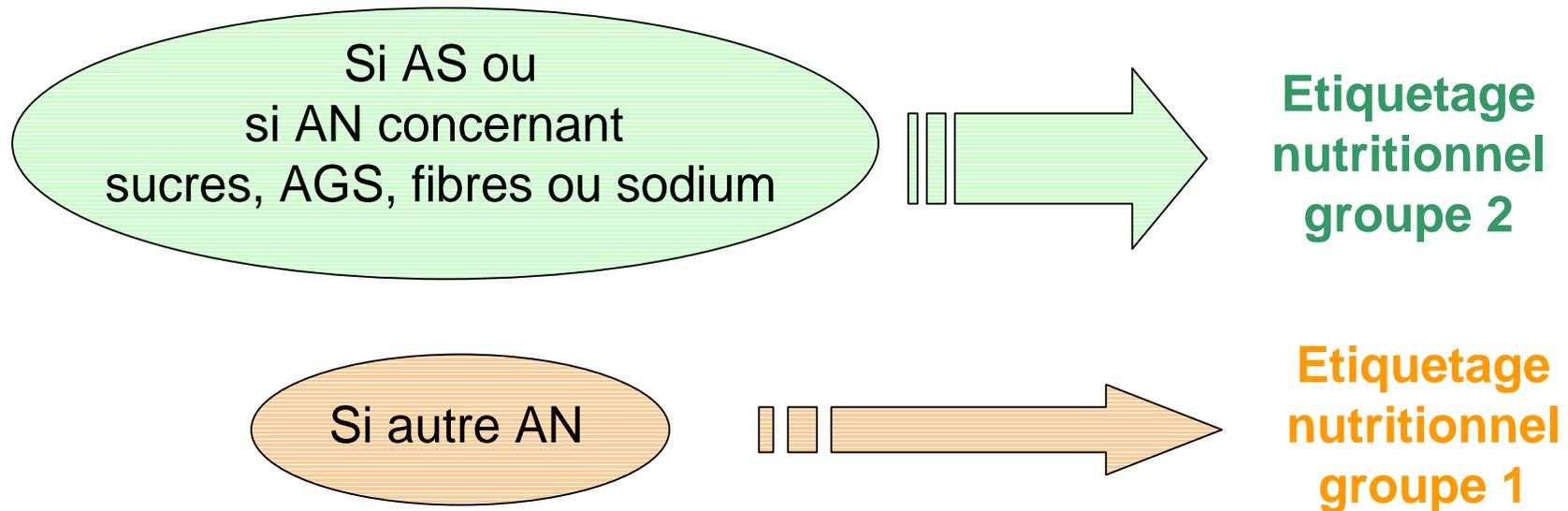
c) la composition nutritionnelle globale de la denrée alimentaire et la présence de nutriments reconnus scientifiquement comme ayant un effet sur la santé.



# Rglt allégations : Informations nutritionnelles - Art. 7

---

Directive 90/496 (et, pour les compléments alimentaires, directive 2002/46 art.8)



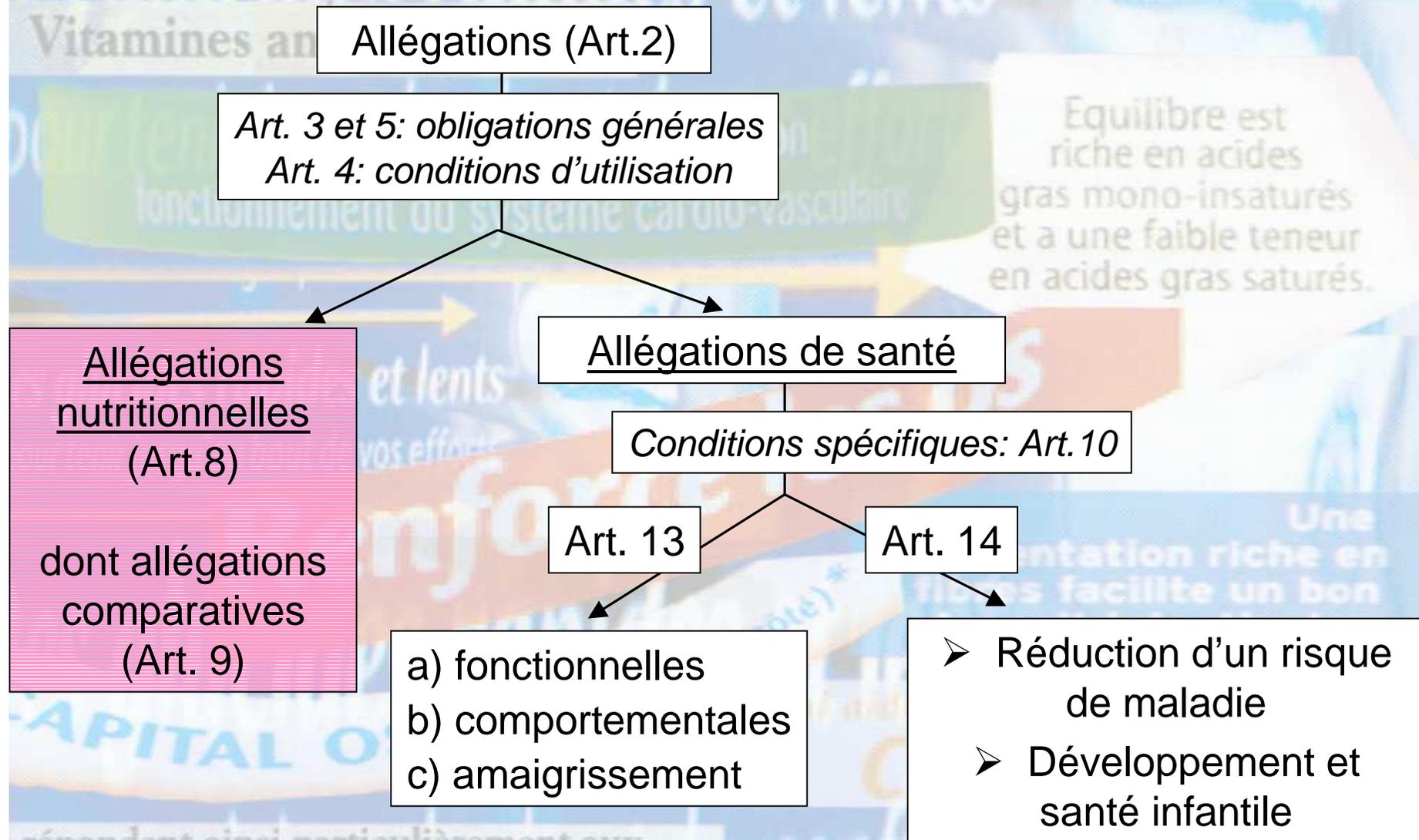
**+ quantité des substances faisant l'objet de l'allégation**  
(amidon, polyols, AG mono-insaturés, AG poly-insaturés, cholestérol, sels minéraux et vitamines)

*Sauf non pré-emballé et campagne pub collective*

Groupe 1: Valeur énergétique et quantité de protéines, glucides, lipides

Groupe 2: Groupe 1 + quantité de sucres, AGS, fibres, sodium

# Rglt allégations : Structure et définitions

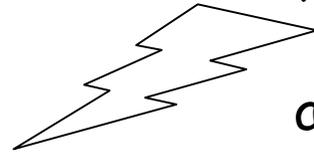


Puis procédures d'autorisation, et période de transition

# Rglt allégations : Conditions spécifiques AN - Art. 8

---

## Liste positive d'AN dans l'annexe



modification par  
comitologie  
après avis AESA

FAIBLE TENEUR EN SUCRES / SANS SUCRES / SANS SUCRES AJOUTÉS  
PAUVRE EN SODIUM OU EN SEL / TRÈS PAUVRE EN SODIUM OU EN SEL  
SANS SODIUM OU SANS SEL ....

## Assortie de critères

*SANS SUCRES AJOUTÉS: Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à une denrée alimentaire, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes. Si les sucres sont naturellement présents dans la denrée alimentaire, l'indication suivante devrait également figurer sur l'étiquette: «CONTIENT DES SUCRES NATURELLEMENT PRÉSENTS».*

# Rglt allégations : Conditions spécifiques AN - Art. 9

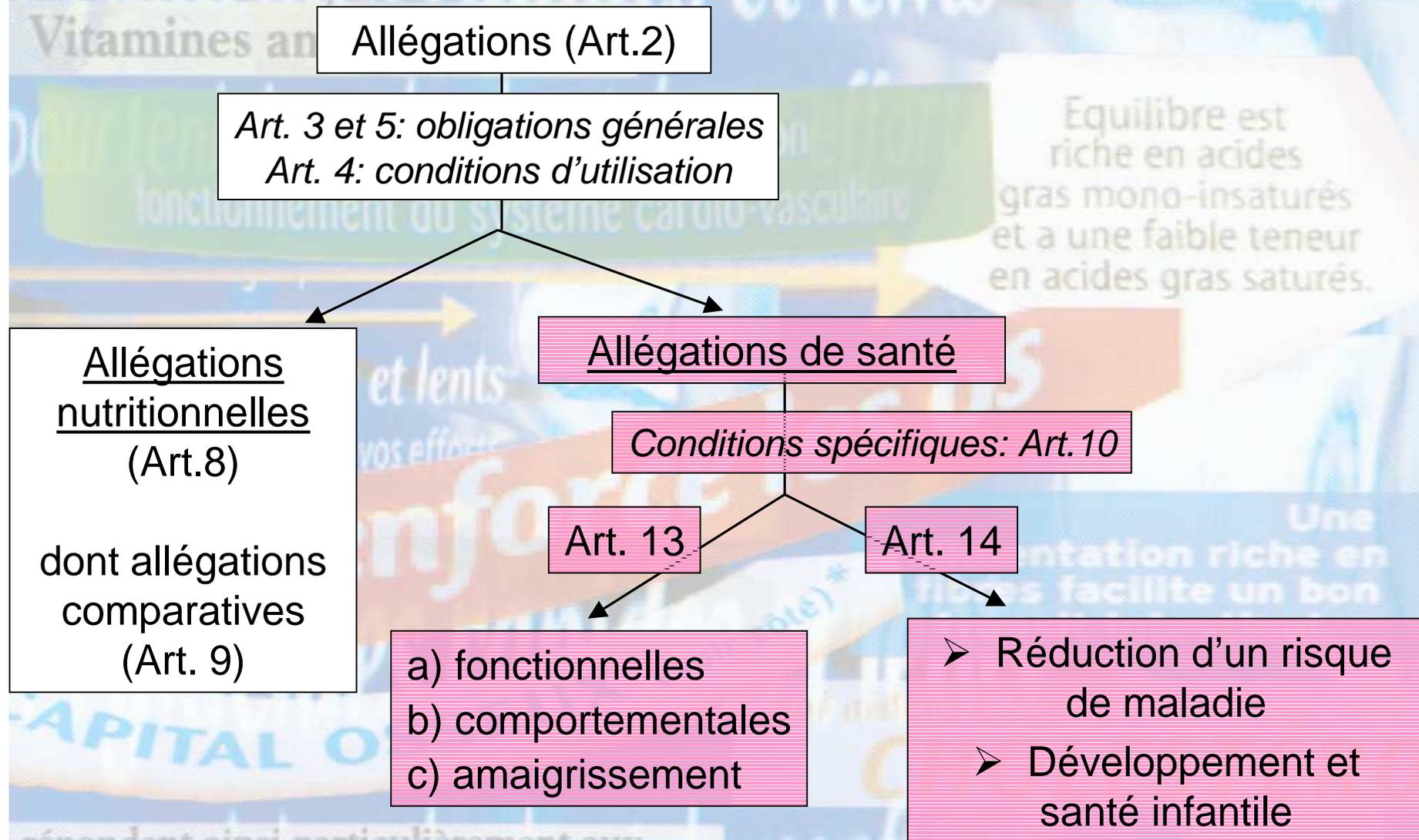
---

## Allégations comparatives:

1. Une comparaison ne peut être faite qu'entre des denrées alimentaires de la même catégorie, en prenant en considération un éventail de denrées de cette catégorie. La différence de teneur en nutriments et/ou de valeur énergétique est indiquée et la comparaison se rapporte à la même quantité de denrée alimentaire.
2. Les allégations nutritionnelles comparatives comparent la composition de la denrée alimentaire en question à celle d'un éventail de denrées alimentaires de la même catégorie, dont la composition ne permet pas l'emploi d'une allégation, y compris des denrées alimentaires d'autres marques.



# Rglt allégations : Structure et définitions



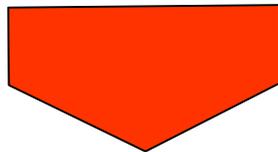
Puis procédures d'autorisation, et période de transition

# Rglt allégations : Conditions générales AS - Art. 10 et 12

---

## Allégations santé:

1. Respecter Art. 3,4 et 5
2. L'AS est sur une liste positive  
(31/01/2010)



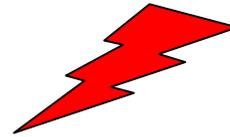
## Mentions obligatoires (Art. 10)

[sf a) et b) pour non préemballé]

- a) importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain;
- b) quantité de la denrée concernée et mode de consommation requis pour obtenir l'effet bénéfique allégué;
- c) s'il y a lieu, indication à l'attention des personnes qui devraient éviter de consommer la denrée alimentaire en question;
- d) avertissement approprié pour ce qui concerne les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive.

## Allégations interdites (Art.12):

- ✓ Faire croire qu'il est mauvais pour la santé de ne pas consommer cette denrée
- ✓ Faire référence aux recommandations d'un médecin ou prof. de santé déterminé
- ✓ Faire référence au rythme ou à l'importance de la perte de poids



# Rglt allégations : Allégations de santé - Art. 13 et 14

---

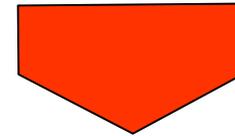
## Article 13: Allégations de santé:

Les AS qui décrivent ou mentionnent:

- a) le rôle d'un nutriment ou d'une autre substance dans la croissance, dans le développement et dans les fonctions de l'organisme; ou
- b) les fonctions psychologiques et comportementales; ou
- c) l'amaigrissement, le contrôle du poids, la réduction de la sensation de faim, l'accentuation de la sensation de satiété ou la réduction de la valeur énergétique du régime alimentaire

## Article 14:

- ✓ allégations se rapportant au développement et à la santé infantiles
- ✓ allégations relatives à la réduction d'un risque de maladie



### Mention obligatoire (Art. 14 §2)

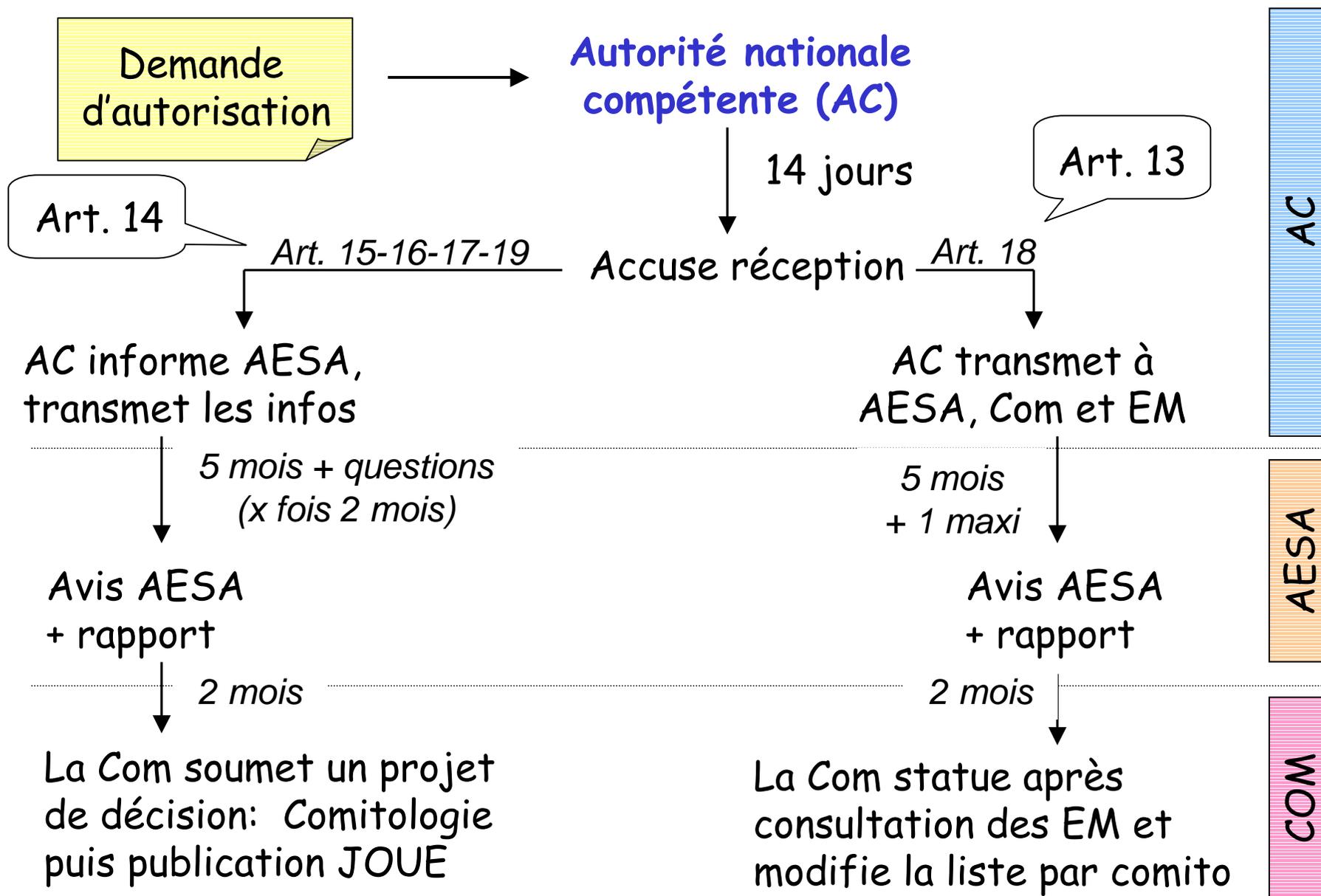
la maladie à laquelle l'allégation fait référence tient à de multiples facteurs de risque et que la modification de l'un de ces facteurs peut ou non avoir un effet bénéfique.

## Procédure d'autorisation:

Art.18

Art. 15,16, 17, 19

# Rglt allégations : Procédures d'autorisation AS



# Rglt allégations : Période transitoire

---

Quelques dates à retenir:

01/07/2007: Entrée en application du règlement 1924/2006

19/01/2008: Demande d'autorisation pour AS art. 13 b) et c) non évaluées/autorisées

31/01/2008: Transmission à la Commission des listes d'AS (art.13 a) et art. 13 b) et c) évaluées/autorisées

Transmission à la Commission des AN sous forme graphique

19/01/2009: **Définition des profils nutritionnels**

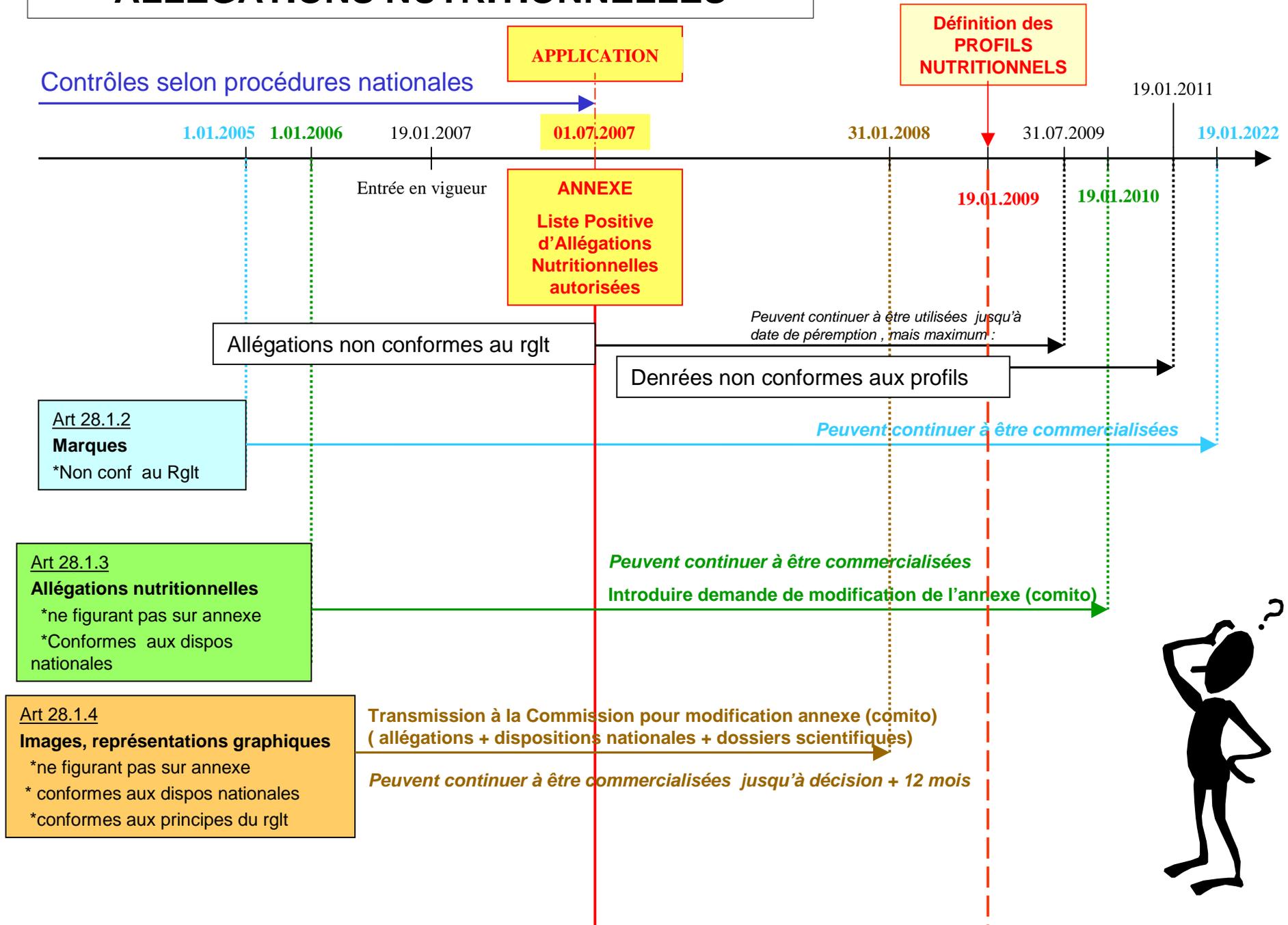
19/01/2010: Fin d'utilisation des AN ne figurant pas dans l'annexe (demandes d'autorisation à envoyer 12 ou 18 mois plus tôt).

31/01/2010: **Publication de la liste positive des AS**

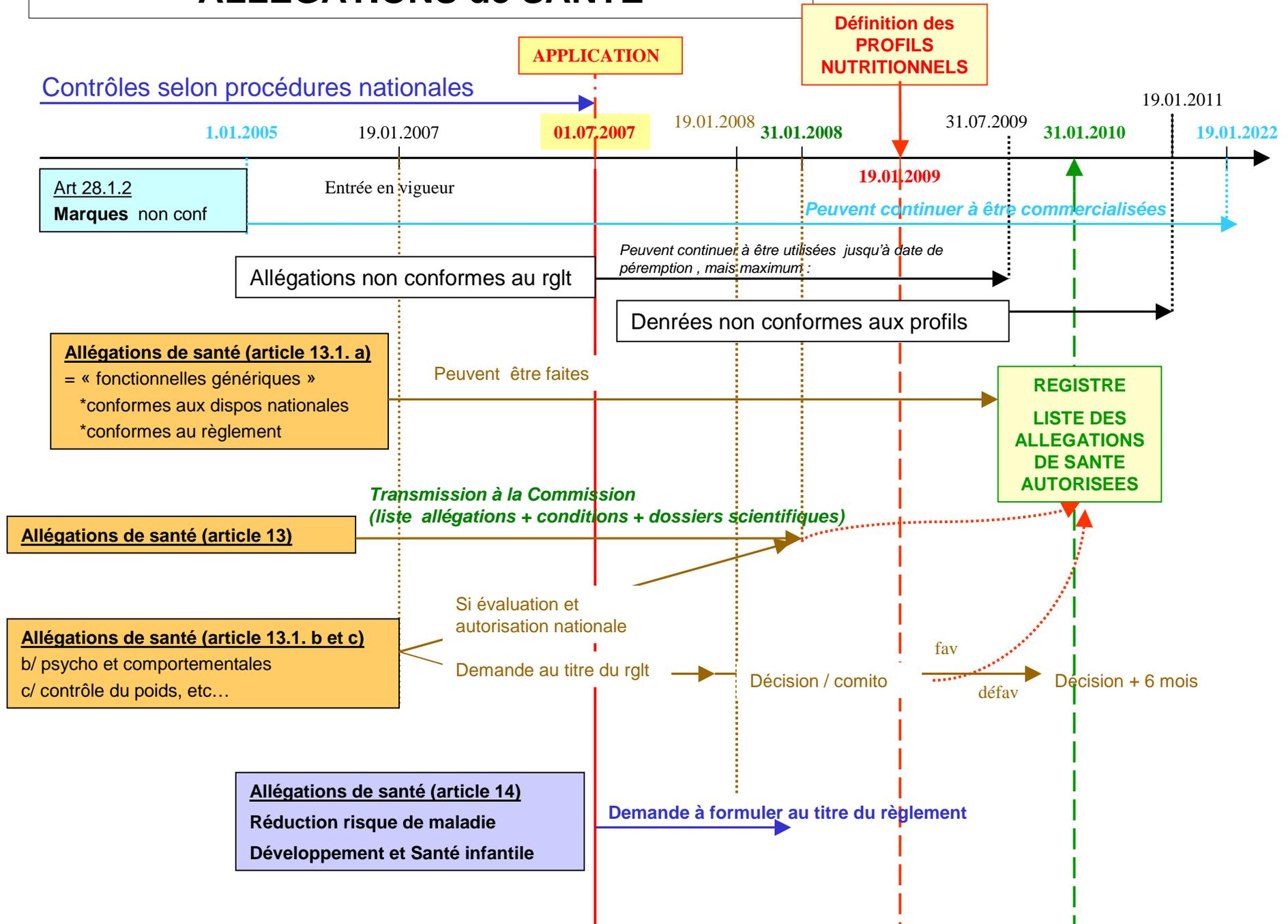
19/01/2011: Fin d'allégation sur les denrées non conformes aux profils

19/01/2022: Fin de commercialisation des marques non conformes

# ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES



# ALLEGATIONS de SANTE



es glucides rapides et lents

Vitamines anti-oxydantes

Enrichi en Fer

Les Oméga 3 participent au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire

Equilibre est riche en acides gras mono-insaturés et a une faible teneur en acides gras saturés.

es glucides rapides et lents pour tenir jusqu'au bout de vos efforts

**Renforce les os**

Une alimentation riche en fibres facilite un bon transit intestinal.

CAPITAL OSSEUX (voir côté)\*

qui aident à réduire le

**CHOLESTÉROL**

répondent ainsi particulièrement aux besoins vitaminiques des femmes enceintes et allaitantes et aux régimes hyposodés.

Elles répondent donc particulièrement aux besoins des seniors.

Bonne lecture !