

**RÈGLEMENT (UE) N° 116/2010 DE LA COMMISSION****du 9 février 2010****modifiant le règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la liste des allégations nutritionnelles****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 8, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) L'article 8, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1924/2006 prévoit que les allégations nutritionnelles ne sont autorisées que si elles sont énumérées à l'annexe dudit règlement, laquelle énonce aussi les conditions de leur utilisation.

(2) Le règlement (CE) n° 1924/2006 dispose également que les modifications de cette annexe sont adoptées, s'il y a lieu, après consultation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), ci-après «l'Autorité».

(3) Avant l'adoption du règlement (CE) n° 1924/2006, la Commission a demandé l'avis de l'Autorité au sujet des allégations nutritionnelles concernant les acides gras oméga-3, les graisses monoinsaturées, polyinsaturées et insaturées et des conditions de leur utilisation.

(4) Dans son avis adopté le 6 juillet 2005 <sup>(2)</sup>, l'Autorité conclut que les acides gras oméga-3, les graisses monoinsaturées, polyinsaturées et insaturées jouent un rôle important dans le régime alimentaire, que la consommation de certaines graisses insaturées, telles que les acides gras oméga-3, est parfois inférieure aux recommandations et que, par conséquent, les allégations nutritionnelles permettant d'identifier des aliments qui sont sources de ces nutriments ou riches en ces nutriments pourraient aider les consommateurs à opérer de meilleurs

choix pour leur santé. Toutefois, ces allégations nutritionnelles n'ont pas été inscrites sur la liste figurant à l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006, tel qu'adopté par le Parlement européen et le Conseil, car les conditions de leur utilisation n'avaient pu être clairement définies.

(5) Compte tenu également d'un avis adopté le 30 juin 2009 par l'Autorité au sujet de l'étiquetage des valeurs d'apport de référence en acides gras oméga-3 et oméga-6 <sup>(3)</sup>, ces conditions sont désormais précisées et il convient donc d'inscrire les allégations concernées sur la liste.

(6) En ce qui concerne les allégations «source d'acide gras oméga-3» et «riche en acide gras oméga-3», il convient de faire la distinction, dans les conditions de leur utilisation, entre les deux types d'acides gras oméga-3 dont le rôle physiologique et les recommandations de consommation sont différents. De plus, il y a lieu de fixer, dans les conditions régissant leur utilisation, une quantité minimale exigée pour 100 g et 100 kcal de produit afin de veiller à ce que seuls les aliments contenant une quantité significative d'acides gras oméga-3, compte tenu de leur niveau de consommation, puissent faire l'objet desdites allégations.

(7) En ce qui concerne les allégations «riche en graisses monoinsaturées», «riche en graisses polyinsaturées» et «riche en graisses insaturées», il convient d'exiger, dans les conditions de leur utilisation, une quantité minimale de graisses insaturées dans les aliments et de veiller, par conséquent, à ce que la quantité alléguée corresponde toujours à une quantité significative, à un niveau de consommation obtenu par un régime alimentaire équilibré.

(8) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

L'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006 est modifiée comme indiqué en annexe.

<sup>(1)</sup> JO L 404 du 30.12.2006, p. 9.

<sup>(2)</sup> *The EFSA Journal* (2005) 253, pp. 1 à 29.

<sup>(3)</sup> *The EFSA Journal* (2009) 1176, pp. 1 à 11.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 9 février 2010.

*Par la Commission*  
*Le président*  
José Manuel BARROSO

---

## ANNEXE

Le texte suivant est ajouté à l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006:

## «SOURCE D'ACIDE GRAS OMÉGA-3

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source d'acide gras oméga-3, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 0,3 g d'acide alphasélinolénique pour 100 g et 100 kcal, ou au moins 40 mg d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahénoïque combinés pour 100 g et 100 kcal.

## RICHE EN ACIDE GRAS OMÉGA-3

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en acide gras oméga-3, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 0,6 g d'acide alphasélinolénique pour 100 g et 100 kcal, ou au moins 80 mg d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahénoïque combinés pour 100 g et 100 kcal.

## RICHE EN GRAISSES MONOINSATURÉES

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses monoinsaturées, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 45 % d'acides gras dérivés de graisses monoinsaturées et si l'énergie fournie par les graisses monoinsaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

## RICHE EN GRAISSES POLYINSATURÉES

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses polyinsaturées, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 45 % d'acides gras dérivés de graisses polyinsaturées et si l'énergie fournie par les graisses polyinsaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

## RICHE EN GRAISSES INSATURÉES

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses insaturées, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 70 % d'acides gras dérivés de graisses insaturées et si l'énergie fournie par les graisses insaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.»

---