



COMMENTAIRES DE L'UNPJJ
SUR LE DOCUMENT SANCO/1341/2001 :
ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES et ALLEGATIONS FONCTIONNELLES

L'UNPJJ (Union nationale des producteurs de jus de fruit en France) considère l'initiative de la DG SANCO comme très positive et ce document constitue une première base pour aider l'industrie alimentaire à faire bon usage des allégations nutritionnelles et fonctionnelles. Toutefois, il serait utile d'aller d'ores et déjà vers une harmonisation des définitions et principes applicables aux allégations avec les guidelines existants ou en cours de préparation au niveau du Codex Alimentarius.

Nos remarques et suggestions sont les suivantes :

- **Paragraphe 16** : En ce qui concerne la définition des allégations nutritionnelles, il nous paraît important de rappeler que l'intérêt nutritionnel d'une denrée alimentaire est établi non seulement par la présence de tel ou tel nutriment, en fonction de sa valeur qualitative et/ou quantitative, mais encore par l'interaction et les synergies positives entre l'ensemble des nutriments contenus dans cette même denrée (profil nutritionnel). Une allégation nutritionnelle devrait donc pouvoir être faite sur un produit donné.
- **Paragraphe 17** : Il est effectivement difficile de dissocier dans tous les cas la fonction nutritionnelle de la fonction physiologique d'une substance. A cet égard, le secteur des jus de fruit tient à souligner tout l'intérêt des anti-oxydants largement présents dans ces produits et dont les effets bénéfiques pour la santé ont été démontrés. De plus, pour cette catégorie de substances, il pourrait être utile de définir des Valeurs Nutritionnelles de Référence (VNR) et/ou des Apports Journaliers Recommandés (AJR) permettant au consommateur d'évaluer la couverture de ses besoins par l'aliment en question.
- **Paragraphes 20 et 29** : Il nous semble utile de permettre, sous certaines conditions, la possibilité d'indiquer des informations nutritionnelles sous forme « d'allégations négatives » assorties de la mention « conformément à la réglementation » pour permettre au consommateur d'évaluer les caractéristiques nutritionnelles d'une catégorie de produits à l'intérieur d'une même famille.
- **Paragraphe 23** : De même, pour la bonne information du consommateur, il nous semble nécessaire de mettre des garde-fous pour éviter que des allégations comparatives ne conduisent pas au dénigrement des autres produits d'un même marché/famille/gamme.

- **Paragraphe 27** : Le secteur des jus de fruit est convaincu qu'il n'existe pas de « bon » ou de « mauvais » aliment. Toute mise en avant spécifique de produits alimentaires qui auraient un caractère « fonctionnel » va à l'encontre du principe de diversité alimentaire nécessaire à une bonne hygiène alimentaire et risque de favoriser la surconsommation dans tous les cas préjudiciable à la santé.
- **Paragraphe 31** : Pour les aliments liquides tels que les jus de fruit, le chiffre de 15% de l'AJR dans 100 ml de produit pour effectuer des allégations sur les vitamines et les minéraux est effectivement trop fort. Il paraîtrait judicieux d'appliquer dans ce domaine les propositions du Codex qui ramènent le seuil d'allégations à 7,5% dans 100 ml de produit pour les liquides. En effet, compte tenu de leurs qualités nutritionnelles, les jus de fruit peuvent contribuer à atteindre les objectifs de couverture en vitamines et minéraux. Ils ont une densité énergétique faible (environ 50 Kcal/100 ml) et une bonne densité nutritionnelle.
- **Paragraphe 35** : Il nous paraît nécessaire de clarifier ce paragraphe avec des exemples concrets pour expliquer l'application de ce principe de 10% en VNR notamment quant aux références à prendre en compte pour effectuer ce calcul.
- **Paragraphe 37** : Nous considérons comme déjà indiqué sous le paragraphe 16 que la denrée en elle-même peut avoir un effet bénéfique non seulement en raison de la présence de tel ou tel nutriment mais du fait de son profil nutritionnel global.
- **Paragraphe 38** : La description d'une allégation doit être réalisée dans des termes facilement compréhensifs et explicites pour le consommateur par rapport aux bénéfices attendus.
- **Paragraphe 47** : Dans le cas où une allégation nutritionnelle s'applique à un nutriment donné, il apparaît difficile de devoir justifier, par des données scientifiquement reconnues, la fonction de ce nutriment dans chacun des produits finis où il peut être présent. Dans ce cas, il faudrait accepter une justification « horizontale » s'appliquant au nutriment et non à la denrée sous réserve que la présence de ce nutriment dans le produit soit en rapport avec sa nature (par exemple vitamines et minéraux dans les jus de fruits, fibres dans les compotes de fruits ou dans le pain complet, ...).
- **Paragraphe 48** : l'UNPJP n'est pas favorable à la procédure d'autorisation préalable qui ne peut être que lourde et complexe à mettre en œuvre, particulièrement au niveau européen. Si une liste indicative d'allégations est établie, elle doit pouvoir être facilement révisable, avec toutes les justifications nécessaires, afin de tenir compte des progrès scientifiques et médicaux dans le domaine de la nutrition. La procédure de notification apparaît comme la plus simple à mettre en œuvre dans un cadre communautaire.
- **Paragraphe 50** : Le système suédois nous semble trop lourd dans son application. L'UNPJP n'y est donc pas favorable.

Annexe :

- Allégation « faible teneur en sucre » pour les boissons non alcoolisées : le maximum de 5g/100ml qui correspond à 20 Kcal nous semble approprié.
- Allégation « source de vitamines et/ou de sel minéraux » : La règle du Codex est la mieux adaptée, le minimum de 7,5% pour 100 ml devrait s'appliquer dans tous les cas pour les jus de fruit.
- Allégation « riche en vitamines et/ou de sel minéraux » : la règle du Codex est également la plus appropriée.