

# Les aliments fonctionnels et législation

## *Functional foods and the law*

■ S. AUBOIRON ■

Responsable scientifique, Danone.

Nutrition Manager, Danone.

Les aliments fonctionnels ne sont pas définis par la législation européenne. Ils sont considérés comme des aliments courants destinés à être consommés dans le cadre d'une alimentation équilibrée et variée. Ils contiennent des composés biologiquement actifs pouvant améliorer la santé ou réduire le risque de maladies. Il s'agit d'aliments comportant des minéraux, des vitamines et des acides gras spécifiques, des fibres alimentaires, des substances phytochimiques, des antioxydants ou des probiotiques (**tableau I**).

European legislation has not defined functional foods. They are considered to be food products aimed to be consumed as part of a healthy, varied diet. They contain biologically active substances that can improve health or reduce the risk of illness. They include foods containing minerals, vitamins and specific fatty acids, or fibre, phytochemical substances, antioxidants or probiotics (**table I**).

### ■ ETIQUETAGE ET ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE

Le 20 décembre 2006 marque la publication du règlement 1924/2006 [1] concernant les allégations nutritionnelles et de santé concernant les denrées alimentaires ou les boissons vendues dans l'EU ; il s'applique à toutes les communications commerciales, publicités et campagnes de promotion, de même qu'aux denrées alimentaires destinées à un usage nutritionnel particulier, et aux compléments alimentaires. Le règlement a pour but d'assurer aux consommateurs un niveau élevé de protection et d'encourager la recherche.

### ■ LABELLING AND NUTRITION AND HEALTH CLAIMS

In the European Union, December 20, 2006, marked the publication of regulation no. 1924/2006 on all nutrition and health claims concerning foods and beverages sold in European Union. It also applies to all commercial communication, generic advertising and promotional campaigns, as well as to food products with specific nutritional uses and dietary supplements. The regulation protects consumers and promotes research.

Aliments fonctionnels <i>Functional foods</i>	Composants actifs <i>Active ingredients</i>	Fonctions ciblées <i>Targeted functions</i>
<b>Yaourts, laits fermentés au <i>Bifidus actif</i> ou <i>L. Casei</i></b>	Probiotiques : micro-organismes vivants, souvent des bactéries lactiques que l'on retrouve dans le lait fermenté : <i>Lactobacillus sp.</i> et <i>Bifidobacteria sp.</i> Ils agissent directement au niveau de l'intestin ou via le microbiote (micro-flore). <i>Probiotics: living micro-organisms, often lactic bacteria, that you find in fermented milk: Lactobacillus sp and Bifidobacteria sp. They have a direct effect on the intestine or via the microbiota.</i>	Action sur les fonctions intestinales améliorant le fonctionnement digestif, équilibre microbien intestinal.
<b>Yogurt, fermented milks with <i>Active bifidus</i> or <i>L. casei</i></b>	Prébiotiques: composants non digestibles qui affectent de manière sélective la croissance d'un nombre limité de bactéries dans le côlon, tels que l'inuline et l'oligofructose. <i>Prebiotics: non-digestible ingredients, such as inulin and oligofructose, that have a selective effect on the growth of a limited number of bacteria found in the colon.</i>	<i>Optimal intestinal function, improving digestion, balancing intestinal flora, acting of immune system.</i>
<b>Produits laitiers fermentés</b>	Huile de bourrache, vitamine E et catéchines de thé vert.	Amélioration de la fonction barrière de la peau.
<b><i>Fermented milk products</i></b>	<i>Borage oil, vitamin E and catechins found in green tea.</i>	<i>Improving the skin's barrier function.</i>
<b>Margarines, produits laitiers, fromage à tartiner</b>	Enrichis d'esters de stanols et/ou de stérols végétaux.	Diminution du cholestérol LDL, facteur de risque majeur des maladies cardiovasculaires.
<b><i>Margarine, milk products, spreading cheese</i></b>	<i>Enriched with stanol esters and/or vegetable sterols.</i>	<i>Lowering LDL cholesterol, which is a major risk factor in cardiovascular diseases.</i>

**Tableau I :** Exemples d'aliments fonctionnels / Examples of functional foods.

Types d'allégations / Types of claims	Exemples d'allégation / Examples
<p><b>Allégations nutritionnelles</b> qui affirment, suggèrent ou impliquent qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par sa composition.</p> <p><i>Nutrition claims that state, suggest or imply that a food has particular beneficial nutritional properties due to its composition.</i></p>	<p>Exemples: "enrichi en", "pauvre en", "réduit en", "source de", "allégé", "sans", "riche en", "faible teneur en" calories ou dans un nutriment en particulier.</p> <p><i>Examples: "enriched", "low", "reduced", "source of", "light", "no...", "high" in calories or in another specific nutrient.</i></p>
<p><b>Allégations de santé</b> qui affirment, suggèrent ou impliquent l'existence d'une relation entre, d'une part, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants, et d'autre part la santé.</p> <p><i>Health claims that state, suggest or imply that a relationship exists between a food category, a food or one of its constituents and health.</i></p>	<p>L'allégation précise la fonction physiologique d'un composant, par exemple "le calcium peut renforcer les os".</p> <p><i>The claim specifies the physiological function of the component, such as "calcium can strengthen bones"</i></p>
<p><b>Allégations relatives à la réduction d'un risque de maladie.</b> Il s'agit d'allégations de santé qui affirment, suggèrent ou impliquent qu'une denrée alimentaire ou l'un de ses composants réduit sensiblement un facteur de risque de développement d'une maladie humaine.</p> <p><i>Reduction of disease risk claim. These are health claims that state, suggest or imply that the consumption of a food category, a food or one of its constituents significantly reduces a risk factor in the development of human disease.</i></p>	<p>Les phytostérols peuvent réduire le taux de cholestérol sanguin et atténuer ce faisant le risque de maladie cardiovasculaire.</p> <p><i>Phytosterols can reduce blood cholesterol and reduce the risk of heart disease.</i></p>

**Tableau II:** Types d'allégations nutritionnelles et de santé autorisés pour les denrées alimentaires commercialisées dans l'EU / Types of nutrition and health claims authorized for food sold in the EU.

## ■ TYPES D'ALLEGATIONS

Trois types d'allégations nutritionnelles et de santé sont autorisés pour les denrées alimentaires commercialisées dans l'UE (**tableau II**). Elles devront être soumises à l'approbation de l'AESA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments ou EFSA: European Food Safety Authority) qui les évaluera en fonction des données scientifiques fournies.

## ■ PROFILS NUTRITIONNELS ET ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE

Le règlement protège les consommateurs en contrôlant les allégations nutritionnelles et de santé. Dans le cas des allégations de santé, ce contrôle est exercé grâce à l'établissement d'une liste positive d'allégations qui se fera en trois temps. Les Etats membres ont envoyé la liste des allégations qu'ils considèrent comme valides, en fonction des données scientifiques généralement acceptées (janvier 2008). L'AESA les évaluera dans un délai de deux ans maximum. Enfin, la liste acceptée sera versée à un registre public. Pour l'approbation d'une nouvelle allégation de santé concernant une denrée alimentaire ou une boisson, le fabricant constituera un dossier, avec tous les justificatifs présenté à l'AESA, laquelle suivra une procédure d'approbation. Pour les allégations relatives à la réduction d'un risque de maladie et les allégations portant sur la santé des enfants, des procédures plus complexes sont mises en place. Cette étape franchie, pour pouvoir revendiquer une allégation, les aliments devront être sains nutritionnellement selon des critères qui seront définis au niveau européen fin janvier 2009 au plus tard.

## ■ CONCLUSION

Les aliments fonctionnels offrent un potentiel pour contribuer à une bonne santé et/ou lutter contre l'apparition de certaines maladies, à condition qu'ils soient pris au sein d'un régime alimentaire équilibré et varié. ■

## ■ TYPES OF CLAIMS

Three types of nutrition and health claims are authorized for food products sold in the European Union (**table II**). All claims of this type will have to be submitted to the EFSA (European Food Safety Authority), which will evaluate all claims, according to scientific data provide.

## ■ NUTRITIONAL PROFILES AND NUTRITION AND HEALTH CLAIMS

The regulation aims to protect consumers by controlling nutrition and health claims. For health claims, this control takes place by establishing a positive list of claims, in three steps. Member States sent a list of claims they considered to be valid, based on generally accepted scientific data (January 2008). The EFSA will assess these claims within two years. Finally, an accepted list of health claims will be turned over to the public registry. For approval of a new health claim concerning a food or beverage, the manufacturer will have to file an application with the EFSA containing all proof, and the EFSA will follow the assessment procedure. More complex procedures are set up for claims regarding disease reduction and child health. Once this step has been completed, in order for foods to be able to make claims, they will have to be nutritionally healthy according to the criteria that will be defined on a European level no later than the end of January 2009.

## ■ CONCLUSION

Functional foods offer the possibility of improving health and fighting against certain diseases, on the condition that they are consumed as part of a balanced and varied diet. ■

## REFERENCES

1. Regulation EC no. 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 december 2006 on nutrition and health claims made on foods. [http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l\\_012/l\\_01220070118fr00030018.pdf](http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_012/l_01220070118fr00030018.pdf)