

Maisons-Alfort, le 28 mai 2001

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Saisine n° 2000-SA-0240

AVIS
de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
relatif à l'évaluation des allégations d'une huile spéciale assaisonnement à teneur
garantie en vitamine E et riche en acides gras oméga 3

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie le 4 octobre 2000 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation des allégations d'une huile spéciale assaisonnement à teneur garantie en vitamine E et riche en acides gras oméga 3.

Après consultation du comité d'experts spécialisé Nutrition Humaine, réuni le 27 mars 2001, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a rendu l'avis suivant :

Considérant que le produit est une huile d'assaisonnement composée de différentes huiles alimentaires (colza, noix, pépin de raisin, olive, germe de blé et poisson) enrichie en vitamine E ; qu'il s'agit d'un produit diététique destiné aux personnes présentant une hypercholestérolémie et/ou un risque cardiovasculaire ; que les allégations «les acides gras oméga 3 participent au bon fonctionnement du système cardiovasculaire » et « associé aux régimes proposés pour l'excès de cholestérol » sont revendiquées ;

Considérant que les acides gras polyinsaturés de la série n-3 (acides gras oméga 3) sont apportés en faible quantité dans l'alimentation de la population française ; que le produit est vecteur d'acides gras oméga 3 dont la consommation, d'après des études scientifiques, contribue à la prévention des maladies cardiovasculaires ; que la consommation de 20 g d'huile par jour apporte 1,6 g d'acides gras oméga 3, teneur proche de celle des apports nutritionnels conseillés (ANC) en oméga 3 (2 g/j) ;

Considérant que la valeur du rapport acides gras oméga 6/ acides gras oméga 3 du produit est de 4,4 (teneur voisine de celle des ANC qui est de 5) ;

Considérant la richesse du produit en acides gras monoinsaturés et la faible teneur en acides gras saturés ;

Considérant que le produit n'a pas de propriété hypocholestérolémiante ;

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments est :

- favorable à l'allégation «les acides gras oméga 3 participent au bon fonctionnement du système cardiovasculaire », et
- défavorable à l'allégation et « associé aux régimes proposés pour l'excès de cholestérol ».