

Els perfils nutricionals per regular les declaracions nutricionals i de salut



El Reglament 1924/2006 sobre declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments preveu que la CE haurà d'establir (per al 19 de gener de 2009) els perfils nutricionals específics que hauran de respectar els aliments o certes categories d'aliments perquè puguin ser objecte de declaracions nutricionals i de propietats saludables. L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) ha assessorat científicament a la CE en aquesta tasca ([veure el dictamen de l'EFSA](#)).

El principi bàsic de la nutrició és que no existeixen «bons aliments» i «mals aliments», sinó més bé «bones dietes» i «males dietes». Tots els aliments poden incloure's en una dieta alimentària variada a llarg termini. Tanmateix, els consumidors consideraran automàticament «bons aliments» els que incloquin una declaració. D'altra banda, les declaracions sobre els beneficis del consum d'un determinat producte poden incitar els consumidors a menjar massa d'una cosa que només hauria de representar una petita part d'una bona dieta. Convé per tant limitar la utilització de les declaracions relatives a alguns productes alimentaris basades en el seu perfil nutricional.

Un *perfil nutricional* es refereix a la composició de nutrients d'un aliment o d'una dieta. Els perfils nutricionals estableixen criteris per classificar els aliments segons la seva composició de nutrients amb un propòsit determinat. En aquest context, l'objectiu únic és la regulació de les declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments.

Així, en la classificació dels productes alimentaris que poden optar a ser objecte d'una declaració, la consideració científica principal haurà de ser el potencial que un aliment pugui afectar negativament l'equilibri del conjunt de la dieta.

Entre les categories d'aliments amb importants rols dietètics s'inclouen els olis vegetals, la matèries grasses d'untar, els productes lactis, els cereals i els seus derivats, fruites i verdures i els derivats, la carn i els derivats, el peix i els derivats i les begudes no alcohòliques.

L'elecció dels nutrients que s'hauran d'incloure en els perfils nutricionals ha d'estar impulsada segons la importància en la salut pública de la població europea. Aquests nutrients són els àcids grassos saturats, el sodi, la fibra dietètica i els àcids grassos insaturats, la ingesta dels quals, en general, no compleix les recomanacions dietètiques en molts dels estats membres.

La idoneïtat d'un esquema de perfil nutricional per classificar adequadament els aliments candidats s'assajarà mitjançant una base de dades sobre el contingut d'energia i nutrients d'una sèrie d'aliments, per identificar els aliments que són: a) candidats a ser objecte de declaracions de propietats saludables (que compleixen totalment amb el perfil nutricional), b) candidats a ser objecte de declaracions nutricionals (que compleixen el perfil nutricional a excepció d'un dels nutrients) o c) els que no compleixen els requisits per ser objecte d'una declaració nutricional o de salut.

Núm. 38 - març de 2008

DESTAQUEM

Noves publicacions de la sèrie *vigilància i control*:

El benestar animal a Catalunya. [Més...](#)

La contaminació química ambiental de pinsos i aliments a Catalunya. [Més...](#)

Dictamen de l'EFSA sobre l'origen de la salmonel·losi humana produïda per la carn. [Més...](#)

Dictamen de l'EFSA sobre biotoxines marines en marisc. [Més...](#)

NOVETATS LEGISLATIVES [Accés](#)

[Etiquetatge: productes amb indicacions obligatòries addicionals](#)

[Versió consolidada de la llista positiva d'additius diferents dels colorants i els edulcorants](#)

ACTIVITATS I JORNADES

Documentació de la jornada [La Seguretat Alimentària a Catalunya: Una Reflexió sobre el Model Integrat d'Intervenció Pública](#)

[Alimentària 2008](#). Barcelona, 10-14 de març - [VII Fòrum Internacional de l'Alimentació](#) - [VII Congrés Internacional de la Dieta Mediterrània](#) - [Jornades d'Interpesca](#) - [FOODtrack'08: Seguretat, Qualitat i Nutrició](#)

["Malalties emergents i canvi climàtic: algunes consideracions"](#). Els Dijous de Salut Pública. DS. Barcelona, 13 de març

[Jornades Innovació i Seguretat Alimentària: Additius i Ingredients Funcionals](#). AFCA. Lleida, 26-27 de març

["Test d'intolerància alimentària"](#). [Trobades Científiques: Les Noves Tecnologies a la Indústria Farmacèutica](#). COFB. Barcelona, 27 de març

FORMACIÓ [Més...](#)

Curs [Sistemes de recirculació i l'aplicació a l'aqüicultura](#). CIHEAM, IRTA. Sant Carles de la Ràpita (Tarragona), 10-14 de març

Curs [Tendències actuals en agricultura de conservació en condicions mediterrànies](#). CIHEAM, FERT, ICARDA. Saragossa, del 31 de març al 4 d'abril