

Conditions d'application des allégations nutritionnelles

définies dans l'annexe du Règlement (CE) n° 1924/2006 complété par le Règlement (UE) n°116/2010 et l'annexe 1 de la Directive 2008/100/CE modifiant la Directive 90/496/CEE.

Nutriments concernés par les analyses CIV/INRA 2006-2009 sur les viandes de boucherie	AJR	Source de	Riche en
Protéines		≥ 12 % de la valeur énergétique par les protéines	≥ 20 % de la valeur énergétique par les protéines
Fer	14 mg	≥ 2,1 mg/100 g (15 % AJR)	≥ 4,2 mg/100 g (30 % AJR)
Zinc	10 mg	≥ 1,5 mg/100 g (15 % AJR)	≥ 3 mg/100 g (30 % AJR)
Se	55 µg	≥ 8,25 µg/100 g (15 % AJR)	≥ 16,5 µg/100 g (30 % AJR)
Vitamine B3-PP (niacine)	16 mg	≥ 2,4 mg/100 g (15 % AJR)	≥ 4,8 mg/100 g (30 % AJR)
Vitamine B6 (pyridoxine)	1,4 mg	≥ 0,21 mg/100 g (15 % AJR)	≥ 0,42mg/100 g (30 % AJR)
Vitamine B12 (cobalamines)	2,5 µg	≥ 0,375 µg/100 g (15 % AJR)	≥ 0,75 µg/100 g (30 % AJR)
Vitamine A	800 µg	≥ 120 µg/100 g (15 % AJR)	≥ 240 µg/100 g (30 % AJR)

Faible teneur en matières grasses	≤ 3 g de lipides/100g
Faible valeur énergétique	≤ 40 kcal/100 g

	Source de	Riche en
AG oméga-3	≥ 0,3 g/100 g et 100 kcal de C18:3 n-3 ou ≥ 40 mg/100 g et 100 kcal d'EPA et DHA combinés	≥ 0,6 g/100 g et 100 kcal de C18:3 n-3 ou ≥ 80 mg/100 g et 100 kcal d'EPA et DHA combinés
Graisses monoinsaturées		≥ 45 % d'AG dérivés de graisses monoinsaturées et > 20 % valeur énergétique par graisses monoinsaturées
Graisses polyinsaturées		≥ 45 % d'AG dérivés de graisses polyinsaturées et > 20 % valeur énergétique par graisses polyinsaturées
Graisses insaturées		≥ 70 % d'AG dérivés de graisses insaturées et > 20 % valeur énergétique par graisses insaturées