

## REGOLAMENTO (UE) N. 116/2010 DELLA COMMISSIONE

del 9 febbraio 2010

che modifica il regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'elenco di indicazioni nutrizionali

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

includere nell'elenco di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006 adottato dal Parlamento europeo e dal Consiglio, poiché non era stato ancora possibile definire chiaramente le loro condizioni d'uso.

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 8, paragrafo 2,

(5) Poiché tali condizioni sono state chiarite, e tenendo conto anche del parere dell'Autorità del 30 giugno 2009 relativo ai livelli di assunzione degli acidi grassi omega-3 e omega-6 indicati sull'etichetta <sup>(3)</sup>, è opportuno includere nell'elenco le suddette indicazioni nutrizionali.

considerando quanto segue:

(1) Secondo l'articolo 8, paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 1924/2006, le indicazioni nutrizionali sono consentite solo se elencate nel suo allegato e conformi alle condizioni stabilite da detto regolamento.

(6) Per quanto riguarda le indicazioni «fonte di acidi grassi omega-3» e «ricco di acidi grassi omega-3» le condizioni d'uso devono distinguere tra i due tipi di acidi grassi omega-3, che hanno ruoli fisiologici diversi e per i quali sono raccomandati livelli diversi di consumo. Inoltre le condizioni d'uso devono stabilire una quantità minima richiesta per 100 g e per 100 kcal del prodotto in modo da garantire che le indicazioni possano figurare solo sugli alimenti che forniscono una quantità significativa di acidi grassi omega-3 a tali livelli di consumo.

(2) Inoltre il regolamento (CE) n. 1924/2006 dispone che le modifiche dell'allegato sono adottate previa consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), qui di seguito «l'Autorità».

(7) Per quanto riguarda le indicazioni «ricco di grassi insaturi», «ricco di grassi monoinsaturi» e «ricco di grassi polinsaturi» le condizioni d'uso devono prescrivere un tenore minimo di grassi insaturi negli alimenti e di conseguenza garantire che la quantità indicata corrisponda sempre ad una quantità significativa al livello di consumo raggiungibile mediante una dieta equilibrata.

(3) Previa l'adozione del regolamento (CE) n. 1924/2006 la Commissione ha chiesto il parere dell'Autorità in merito alle indicazioni nutrizionali e le loro condizioni d'uso per quanto riguarda gli acidi grassi omega-3, i grassi monoinsaturi, i grassi polinsaturi e i grassi insaturi.

(8) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

(4) Nel parere adottato il 6 luglio 2005 <sup>(2)</sup> l'Autorità conclude che gli acidi grassi omega-3, i grassi monoinsaturi, i grassi polinsaturi e i grassi insaturi hanno un ruolo importante nella dieta. Alcuni grassi insaturi, quali gli acidi grassi omega-3, sono talvolta consumati a livelli inferiori a quelli raccomandati. Quindi le indicazioni nutrizionali che identificano gli alimenti fonte o ricchi di questi nutrienti possono aiutare i consumatori a fare scelte più sane. Tuttavia, tali indicazioni nutrizionali non sono state

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

## Articolo 1

L'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006 è modificato in conformità dell'allegato del presente regolamento.

<sup>(1)</sup> GU L 404 del 30.12.2006, pag. 9.<sup>(2)</sup> *The EFSA Journal* (2005) 253, pagg. 1-29.<sup>(3)</sup> *The EFSA Journal* (2009) 1176, pagg. 1-11.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 9 febbraio 2010.

*Per la Commissione*  
*Il presidente*  
José Manuel BARROSO

\_\_\_\_\_

## ALLEGATO

All'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006 è aggiunto il testo seguente:

## «FONTE DI ACIDI GRASSI OMEGA-3

L'indicazione che un alimento è fonte di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 40 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

## RICCO DI ACIDI GRASSI OMEGA-3

L'indicazione che un alimento è ricco di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,6 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 80 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

## RICCO DI GRASSI MONOINSATURI

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi monoinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi e a condizione che i grassi monoinsaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto.

## RICCO DI GRASSI POLINSATURI

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi polinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi polinsaturi e a condizione che i grassi polinsaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto.»

## RICCO DI GRASSI INSATURI

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi insaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 70 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto.»

---