

## DIRECTIVAS

## DIRECTIVA 2008/100/CE DA COMISSÃO

de 28 de Outubro de 2008

**que altera a Directiva 90/496/CEE do Conselho relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, no que diz respeito às doses diárias recomendadas, aos factores de conversão de energia e às definições**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta a Directiva 90/496/CEE do Conselho, de 24 de Setembro de 1990, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios<sup>(1)</sup>, nomeadamente o n.º 4, alíneas a) e j) do artigo 1.º e n.º 2 do artigo 5.º,

Após consulta da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos,

Considerando o seguinte:

- (1) A Directiva 90/496/CEE especifica que se deve definir fibras alimentares.
- (2) As condições aplicáveis às alegações nutricionais tais como «fonte de fibra» ou «alto teor em fibra» estão estabelecidas no anexo do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Dezembro de 2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos<sup>(2)</sup>.
- (3) Por motivos de clareza e coerência com outros actos legislativos comunitários neste domínio, é necessário apresentar uma definição «de fibras alimentares».
- (4) A definição de fibras alimentares deveria ter em conta os trabalhos pertinentes do *Codex Alimentarius* e a declaração sobre as fibras alimentares expressa em 6 de Julho de 2007 pelo painel científico dos produtos dietéticos, nutrição e alergias da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos.
- (5) As fibras alimentares são consumidas tradicionalmente como produto vegetal e têm um ou mais efeitos fisiológicos benéficos, nomeadamente, diminui o tempo de trânsito intestinal, aumenta o volume das fezes, é fermentável pela microflora do cólon, reduz o colesterol total no sangue, reduz os níveis de colesterol LDL no sangue, reduz a glicose pós-prandial no sangue e reduz os níveis de insulina no sangue. Recentes provas científicas demonstraram que é possível obter efeitos fisiológicos benéficos semelhantes a partir de outros polímeros de hidratos de carbono que não são digeríveis e que não ocorrem naturalmente nos alimentos tal como consumidos. Por conseguinte, é adequado que a definição de

fibras alimentares inclua polímeros de hidratos de carbono com um ou mais efeitos fisiológicos benéficos.

- (6) Os polímeros de hidratos de carbono de origem vegetal que correspondem à definição de fibras alimentares podem estar directamente associados na planta à lenhina ou a outros componentes que não sejam hidratos de carbono, tais como os compostos fenólicos, as ceras, as saponinas, os fitatos, a cutina e os fitoesteróis. Estas substâncias, quando directamente associadas aos polímeros de hidratos de carbono de origem vegetal e extraídas com os polímeros de hidratos de carbono para análise da fibra, podem ser consideradas como fibras alimentares. Contudo, quando separadas dos polímeros de hidratos de carbono e acrescentadas a um alimento, estas substâncias não deveriam ser consideradas como fibras alimentares.
- (7) A fim de tomar em consideração novos desenvolvimentos científicos e tecnológicos, é necessário alterar a lista de factores de conversão de energia.
- (8) O relatório da FAO de um seminário técnico sobre energia proveniente de alimentos, métodos de análise e factores de conversão indica que 70 por cento das fibras nos alimentos tradicionais são consideradas fermentáveis. Por conseguinte, é adequado que o valor energético médio proveniente das fibras seja 8 kJ/g (2 kcal/g).
- (9) O eritritol pode ser usado numa ampla variedade de alimentos e utiliza-se, entre outras coisas, como substituto de nutrientes tais como o açúcar quando se pretende um valor energético mais baixo.
- (10) O eritritol é um poliálcool, e, de acordo com as regras actuais previstas no n.º 1 do artigo 5.º da Directiva 90/496/CEE, a sua energia seria calculada utilizando o factor de conversão para polióis, ou seja, 10 kJ/g (2,4 kcal/g). A utilização deste factor de conversão de energia não permitiria informar plenamente o consumidor sobre a redução do valor energético que seria obtido pelo uso do eritritol no fabrico de um produto. No seu parecer de 5 de Março de 2003, o Comité Científico da Alimentação Humana assinalou que a energia fornecida pelo eritritol era inferior a 0,9 kJ/g (menos de 0,2 kcal/g). Por conseguinte, é adequado adoptar um factor de conversão de energia apropriado para o eritritol.

<sup>(1)</sup> JO L 276 de 6.10.1990, p. 40.

<sup>(2)</sup> JO L 12 de 18.1.2007, p. 3.

- (11) O anexo da Directiva 90/496/CEE enumera as vitaminas e os sais minerais que podem ser declarados como parte da rotulagem nutricional, especifica as suas doses diárias recomendadas (DDR) e define uma regra sobre o que constitui uma quantidade significativa. O objectivo da lista de DDR é apresentar valores para a rotulagem nutricional e o cálculo sobre o que constitui uma quantidade significativa.
- (12) A regra sobre a quantidade significativa, tal como definida no anexo da Directiva 90/496/CEE, constitui uma referência noutros actos legislativos comunitários, em particular o n.º 3 do artigo 8.º da Directiva 2002/46/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de Junho de 2002, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos suplementos alimentares<sup>(1)</sup>, o anexo do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 e o n.º 6 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Dezembro de 2006, relativo à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos<sup>(2)</sup>.
- (13) As DDR enumeradas no anexo da Directiva 90/496/CEE baseiam-se na recomendação da reunião de consulta de peritos organizada pela FAO/OMS, em Helsínquia, em 1988.
- (14) A fim de assegurar a coerência com outros actos legislativos comunitários, a lista actual de vitaminas e sais minerais e respectivos DDR deveria ser actualizada em função da evolução dos conhecimentos científicos desde 1988.
- (15) No seu parecer de 5 de Março de 2003 sobre a revisão dos valores de referência para a rotulagem nutricional, o Comité Científico da Alimentação Humana incluiu na rotulagem valores de referência para adultos. Este parecer abrange as vitaminas e os sais minerais enumerados no anexo I da Directiva 2002/46/CE e no anexo I do Regulamento (CE) n.º 1925/2006.
- (16) O anexo da Directiva 90/496/CEE deve, portanto, ser alterado em conformidade.
- (17) As medidas previstas na presente directiva estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

#### Artigo 1.º

A Directiva 90/496/CEE é alterada do seguinte modo:

<sup>(1)</sup> JO L 183 de 12.7.2002, p. 51.  
<sup>(2)</sup> JO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

1. No n.º 4, alínea j), do artigo 1.º, é aditada a seguinte frase:

«A definição do material e, se necessário, os métodos de análise são incluídos no anexo II;».

2. Ao n.º 1 do artigo 5.º são aditados os travessões seguintes:

«— fibras alimentares 2 kcal/g — 8 kJ/g

— eritritol 0 kcal/g — 0 kJ/g.».

3. O anexo é substituído pelo texto do anexo I da presente directiva.

4. É aditado o texto constante do anexo II da presente directiva.

#### Artigo 2.º

1. Os Estados-Membros porão em vigor, o mais tardar em 31 de Outubro de 2009, as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva. Os Estados-Membros comunicarão imediatamente à Comissão o texto das referidas disposições, bem como um quadro de correspondência entre essas disposições e a presente directiva.

Os Estados-Membros aplicarão estas disposições de modo a proibir, com efeitos a partir de 31 de Outubro de 2012, o comércio dos produtos que não sejam conformes com a Directiva 90/496/CEE, com a redacção que lhe foi dada pela presente directiva.

Sempre que os Estados-Membros adoptarem tais disposições, estas incluirão uma referência à presente directiva ou serão acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-Membros.

2. Os Estados-Membros comunicarão à Comissão o texto das principais disposições de direito interno que adoptarem no domínio abrangido pela presente directiva.

#### Artigo 3.º

A presente directiva entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

*Artigo 4.º*

Os Estados-Membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 28 de Outubro de 2008.

*Pela Comissão*  
Androulla VASSILIOU  
*Membro da Comissão*

---

*ANEXO I*

O anexo da Directiva 90/496/CEE passa a ter a seguinte redacção:

*«ANEXO I***Vitaminas e sais minerais que podem ser declarados e respectiva dose diária recomendada (DDR)**

Vitamina A (µg)	800	Cloreto (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Cálcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fósforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnésio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14
Tiamina (mg)	1,1	Zinco (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Cobre (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganês (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoreto (mg)	3,5
Ácido fólico (µg)	200	Selénio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Crómio (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdénio (µg)	50
Ácido pantoténico (mg)	6	Iodo (µg)	150
Potássio (mg)	2 000		

De um modo geral, a quantidade a tomar em consideração para decidir o que constitui uma quantidade significativa corresponde a 15 % da dose diária recomendada, especificada no presente anexo para 100 g ou 100 ml ou por embalagem, caso esta apenas contenha uma porção.».

---

## ANEXO II

É aditado o seguinte anexo II à Directiva 90/496/CEE:

## «ANEXO II

**Definição do material que constitui as fibras alimentares e métodos de análise como se refere no n.º 4, alínea j), do artigo 1.º***Definição do material que constitui as fibras alimentares*

Para efeitos da presente directiva, por “fibras alimentares” entende-se polímeros de hidratos de carbono com três ou mais unidades monoméricas que não são digeridas nem absorvidas pelo intestino delgado humano e pertencem às seguintes categorias:

- polímeros de hidratos de carbono comestíveis, que ocorrem naturalmente nos alimentos tal como consumidos,
  - polímeros de hidratos de carbono comestíveis, que foram obtidos de matérias-primas alimentares por meios físicos, enzimáticos ou químicos e que produzem um efeito fisiológico benéfico, demonstrado por provas científicas comumente aceites,
  - polímeros de hidratos de carbono sintéticos comestíveis que produzem um efeito fisiológico benéfico, demonstrado por provas científicas comumente aceites.».
-