

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 116/2010

af 9. februar 2010

om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 for så vidt angår listen over ernæringsanprisninger

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 8, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I henhold til artikel 8, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1924/2006 er det kun tilladt at anvende ernæringsanprisninger for fødevarer, hvis de er angivet i bilaget til samme forordning, hvor også betingelserne for anvendelse af anprisningerne er beskrevet.

(2) Forordning (EF) nr. 1924/2006 foreskriver ligeledes, at ændringer af bilaget vedtages efter høring af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) (i det følgende benævnt »autoriteten«), hvor det er relevant.

(3) Forud for vedtagelsen af forordning (EF) nr. 1924/2006 anmodede Kommissionen autoriteten om en udtalelse om ernæringsanprisninger og deres anvendelsesbetingelser vedrørende omega-3-fedtsyrer, enkeltumættet fedt, flerumættet fedt og umættet fedt.

(4) I sin udtalelse af 6. juli 2005 ⁽²⁾ konkluderer autoriteten, at omega-3-fedtsyrer, enkeltumættet fedt, flerumættet fedt og umættet fedt spiller en vigtig rolle i kosten. Visse typer umættet fedt såsom omega-3-fedtsyrer indtages sommetider i mindre mængder end anbefalet. Ernæringsanprisninger, hvori der gøres opmærksom på, at bestemte fødevarer er kilde til eller har et højt indhold af disse næringsstoffer, kunne derfor hjælpe forbrugerne

til at træffe sundere valg. Sådanne ernæringsanprisninger figurerede imidlertid ikke på listen i bilaget til forordning (EF) nr. 1924/2006, som vedtaget af Europa-Parlamentet og Rådet, idet anvendelsesbetingelserne for dem ikke på det tidspunkt kunne fastlægges nærmere.

(5) Eftersom disse anvendelsesbetingelser nu er fastlagt, og under hensyntagen til en udtalelse om referenceindtagsværdier for omega-3- og omega-6-fedtsyrer i mærkning, som autoriteten vedtog den 30. juni 2009 ⁽³⁾, bør de pågældende anprisninger derfor opføres på listen.

(6) Hvad angår anprisningerne »Kilde til omega-3-fedtsyrer« og »Højt indhold af omega-3-fedtsyrer«, bør der i anvendelsesbetingelserne sondres mellem de to typer omega-3-fedtsyrer, som har forskellige fysiologiske funktioner og anbefales indtaget i forskellige mængder. De pågældende anvendelsesbetingelser bør desuden omfatte angivelse af en nødvendig minimumsmængde pr. 100 g og 100 kcal produkt, så det sikres, at kun fødevarer, der ved indtagelse af de relevante mængder bibringer en betydelig mængde omega-3-fedtsyrer, kan forsynes med disse anprisninger.

(7) Med hensyn til anprisningerne »Højt indhold af enkeltumættet fedt«, »Højt indhold af flerumættet fedt« og »Højt indhold af umættet fedt« bør anvendelsesbetingelserne omfatte krav om et minimumsindhold af umættet fedt i fødevaren og derigennem sikre, at den anpriste mængde altid svarer til en betydelig mængde ved indtagelse af de mængder, der vil være realistiske med en varieret kost.

(8) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarerækæden og Dyresundhed —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilaget til forordning (EF) nr. 1924/2006 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

⁽¹⁾ EUT L 404 af 30.12.2006, s. 9.

⁽²⁾ EFSA Journal (2005) 253, s. 1-29.

⁽³⁾ EFSA Journal (2009) 1176, s. 1-11.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 9. februar 2010.

På Kommissionens vegne
José Manuel BARROSO
Formand

BILAG

Følgende indsættes i bilaget til forordning (EF) nr. 1924/2006:

»KILDE TIL OMEGA-3-FEDTSYRER

En anprisning, ifølge hvilken en fødevarer er en kilde til omega-3-fedtsyrer, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis produktet indeholder mindst 0,3 g alfa-linolensyre pr. 100 g og pr. 100 kcal, eller hvis mængden af eicosapentaensyre og docosahexaensyre i produktet tilsammen udgør mindst 40 mg pr. 100 g og pr. 100 kcal.

HØJT INDHOLD AF OMEGA-3-FEDTSYRER

En anprisning, ifølge hvilken en fødevarer har et højt indhold af omega-3-fedtsyrer, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis produktet indeholder mindst 0,6 g alfa-linolensyre pr. 100 g og pr. 100 kcal, eller hvis mængden af eicosapentaensyre og docosahexaensyre i produktet tilsammen udgør mindst 80 mg pr. 100 g og pr. 100 kcal.

HØJT INDHOLD AF ENKELTUMÆTTET FEDT

En anprisning, ifølge hvilken en fødevarer har et højt indhold af enkeltumættet fedt, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis mindst 45 % af fedtsyrerne i produktet stammer fra enkeltumættet fedt, og hvis mindst 20 % af produktets energiindhold hidrører fra enkeltumættet fedt.

HØJT INDHOLD AF FLERUMÆTTET FEDT

En anprisning, ifølge hvilken en fødevarer har et højt indhold af flerumættet fedt, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis mindst 45 % af fedtsyrerne i produktet stammer fra flerumættet fedt, og hvis mindst 20 % af produktets energiindhold hidrører fra flerumættet fedt.

HØJT INDHOLD AF UMÆTTET FEDT

En anprisning, ifølge hvilken en fødevarer har et højt indhold af umættet fedt, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis mindst 70 % af fedtsyrerne i produktet stammer fra umættet fedt, og hvis mindst 20 % af produktets energiindhold hidrører fra umættet fedt.»
