

DIRETTIVE

DIRETTIVA 2008/100/CE DELLA COMMISSIONE

del 28 ottobre 2008

che modifica la direttiva 90/496/CEE del Consiglio relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari per quanto riguarda le razioni giornaliere raccomandate, i coefficienti di conversione per il calcolo del valore energetico e le definizioni

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 1, paragrafo 4, lettere a) e j), e l'articolo 5, paragrafo 2,

sentita l'Autorità europea per la sicurezza alimentare,

considerando quanto segue:

- (1) La direttiva 90/496/CEE specifica che le fibre alimentari devono essere definite.
- (2) Le condizioni di applicazione di indicazioni nutrizionali quali «fonte di fibre» o «ad alto contenuto di fibre» sono definite nell'allegato del 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 ⁽²⁾.
- (3) Per ragioni di chiarezza e di coerenza con altre norme della legislazione comunitaria che fanno riferimento a questa nozione, è necessario dare una definizione di «fibre alimentari».
- (4) Tale definizione deve tener conto dei lavori del Codex Alimentarius e della dichiarazione relativa alle fibre alimentari emessa il 6 luglio 2007 dal gruppo di esperti scientifici sui prodotti dietetici, l'alimentazione e le allergie dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.
- (5) Le fibre alimentari sono tradizionalmente consumate come materie vegetali e hanno uno o più effetti fisiologici benefici, consistenti ad esempio nel ridurre la durata del transito intestinale, aumentare la massa fecale, poter essere fermentate dalla microflora del colon, ridurre la colesterolemia totale e la colesterolemia LDL, ridurre la glicemia postprandiale e l'insulinemia. Dati scientifici recenti indicano che effetti benefici simili possono essere ottenuti con altri polimeri di carboidrati non digeribili e non naturalmente presenti negli alimenti consumati. È pertanto opportuno che la definizione delle fibre alimen-

tari includa i polimeri di carboidrati aventi uno o più effetti fisiologici benefici.

- (6) I polimeri di carboidrati di origine vegetale che corrispondono alla definizione delle fibre alimentari possono essere strettamente associati nel vegetale alla lignina o ad altri componenti non carboidratici come i composti fenolici, cere, saponine, fitati, cutina, fitosteroli. Queste sostanze, se strettamente associate a polimeri di carboidrati di origine vegetale ed estratte con i polimeri di carboidrati per l'analisi delle fibre alimentari, possono essere considerate fibre alimentari. Se invece sono separate dai polimeri di carboidrati e addizionate ad alimenti, queste sostanze non possono essere considerate fibre alimentari.
- (7) Per tenere conto dei nuovi sviluppi scientifici e tecnologici, è necessario modificare l'elenco dei coefficienti di conversione per il calcolo del valore energetico.
- (8) Il rapporto FAO di un seminario tecnico sull'energia alimentare — metodi di analisi e coefficienti di conversione indica che il 70 % delle fibre presenti degli alimenti tradizionali si possono considerare fermentabili. Pertanto, è opportuno fissare il valore energetico medio delle fibre alimentari in 8 kJ/g (2 kcal/g).
- (9) L'eritritolo può essere utilizzato in un'ampia gamma di alimenti e, tra l'altro, per sostituire nutrienti quali lo zucchero quando si vuole ridurre il valore energetico.
- (10) L'eritritolo è un polialcole e secondo le regole attuali di cui all'articolo 5, paragrafo 1, della direttiva 90/496/CEE, il suo valore energetico è calcolato in base al coefficiente di conversione applicabile per i polialcoli, ossia 10 kJ/g (2,4 kcal/g). L'applicazione di questo fattore di conversione non permette di informare pienamente il consumatore sul valore energetico di un prodotto nella cui fabbricazione sia stato utilizzato eritritolo. Il comitato scientifico per l'alimentazione umana, nel suo parere sull'eritritolo emesso il 5 marzo 2003 ha indicato che l'energia fornita dall'eritritolo è inferiore a 0,9 kJ/g (inferiore a 0,2 kcal/g). È quindi opportuno adottare un coefficiente di conversione adatto per l'eritritolo.

⁽¹⁾ GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40.

⁽²⁾ GU L 12 del 18.1.2007, pag. 3.

- (11) L'allegato della direttiva 90/496/CEE elenca le vitamine e i sali minerali che possono essere dichiarati ai fini dell'etichettatura nutrizionale, specifica le rispettive razioni giornaliere raccomandate e precisa che cosa debba intendersi per quantità significativa. In tale elenco sono forniti i valori da utilizzare per l'etichettatura nutrizionale e il calcolo della quantità significativa.
- (12) Alla regola per il calcolo della quantità significativa figurante nell'allegato della direttiva 90/496/CEE fanno riferimento altre norme della legislazione comunitaria, in particolare l'articolo 8, paragrafo 3, della direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari ⁽¹⁾, l'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006 e l'articolo 6, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti ⁽²⁾.
- (13) Le razioni giornaliere raccomandate indicate nell'allegato della direttiva 90/496/CEE si basano sulla raccomandazione della riunione consultiva di esperti FAO/OMS tenutasi a Helsinki nel 1988.
- (14) Per assicurare la coerenza con altre norme della legislazione comunitaria, l'elenco delle vitamine e dei sali minerali e delle rispettive razioni giornaliere raccomandate deve essere aggiornato per tenere conto degli sviluppi scientifici intervenuti dal 1988.
- (15) Il comitato scientifico dell'alimentazione umana, nel suo parere sulla revisione dei valori di riferimento per l'etichettatura nutrizionale emesso il 5 marzo 2003, indica valori di riferimento per l'etichettatura applicabili alle persone adulte. Il parere riguarda le vitamine e i sali minerali elencati nell'allegato I della direttiva 2002/46/CE e nell'allegato I del regolamento (CE) n. 1925/2006.
- (16) L'allegato della direttiva 90/496/CEE deve quindi essere modificato di conseguenza.
- (17) Le misure previste dalla presente direttiva sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,
- 1) all'articolo 1, paragrafo 4, lettera j), è aggiunta la seguente frase:
- «La definizione della sostanza e se necessario i metodi di analisi figurano nell'allegato II;»
- 2) all'articolo 5, paragrafo 1, sono aggiunti i seguenti trattini:
- «— fibre alimentari 2 kcal/g — 8 kJ/g
- eritritolo 0 kcal/g — 0 kJ/g;»
- 3) l'allegato è sostituito dal testo dell'allegato I della presente direttiva;
- 4) è aggiunto il testo dell'allegato II della presente direttiva.

Articolo 2

1. Gli Stati membri mettono in vigore entro il 31 ottobre 2009 le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva. Essi comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni nonché una tavola di concordanza tra queste ultime e la presente direttiva.

Essi applicano tali disposizioni in modo da proibire, con effetto dal 31 ottobre 2012, il commercio di prodotti non conformi alla direttiva 90/496/CEE, come modificata dalla presente direttiva.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno adottate nella materia disciplinata dalla presente direttiva.

Articolo 3

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

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La direttiva 90/496/CEE è così modificata come segue:

⁽¹⁾ GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51.

⁽²⁾ GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 28 ottobre 2008.

Per la Commissione
Androulla VASSILIOU
Membro della Commissione

ALLEGATO I

L'allegato della direttiva 90/496/CEE è sostituito dal seguente:

*«ALLEGATO I***Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relative razioni giornaliere raccomandate (RDA)**

Vitamina A (µg)	800	Cloruro (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fosforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14
Tiammina (mg)	1,1	Zinco (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Rame (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganese (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoruro (mg)	3,5
Folacina (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Acido pantotenico (mg)	6	Iodio (µg)	150
Potassio (mg)	2 000		

Di norma, per decidere se una quantità è significativa per ogni 100 g o 100 ml o per ogni confezione, se questa contiene un'unica porzione, si prende come riferimento il 15 % della dose raccomandata nel presente allegato.»

ALLEGATO II

Alla direttiva 90/496/CEE è aggiunto l'allegato seguente:

«ALLEGATO II

Definizione della sostanza che costituisce le fibre alimentari e metodi di analisi di cui all'articolo 1, paragrafo 4, lettera j)*Definizione della sostanza che costituisce le fibre alimentari*

Ai fini della presente direttiva per "fibre alimentari" s'intendono i polimeri di carboidrati composti da tre o più unità monomeriche, che non sono né digeriti né assorbiti nel piccolo intestino umano e appartengono a una delle seguenti categorie:

- polimeri di carboidrati commestibili naturalmente presenti negli alimenti consumati,
 - polimeri di carboidrati commestibili ottenuti da materie prime alimentari mediante procedimenti fisici, enzimatici o chimici e che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati,
 - polimeri di carboidrati sintetici commestibili che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati.»
-