

## KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 116/2010

2010 m. vasario 9 d.

## kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1924/2006 teiginių apie maistingumą sąrašas

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

gumą nebuvo įtraukti į Reglamento (EB) Nr. 1924/2006 priede pateiktą sąrašą, kuri priėmė Europos Parlamentas ir Taryba, nes dar nebuvo aiškiai apibrėžtos jų vartojimo sąlygos.

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1924/2006 dėl teiginių apie maisto produktų maistingumą ir sveikatingumą <sup>(1)</sup>, ypač į jo 8 straipsnio 2 dalį,

(5) Kadangi dabar šios vartojimo sąlygos aiškiai nustatytos, taip pat atsižvelgiant į 2009 m. birželio 30 d. priimtą Tarybos nuomonę apie rekomenduojamo suvartoti omega-3 ir omega-6 riebalų rūgščių kiekio vertės nurodymą etiketėje <sup>(3)</sup>, patariama į sąrašą įtraukti susijusius teiginius.

kadangi:

(1) Reglamento (EB) Nr. 1924/2006 8 straipsnio 1 dalyje teigiama, kad teiginiai apie maisto produktų maistingumą gali būti leidžiami tik tuo atveju, jei jie išvardyti priede, kuriame taip pat nustatytos jų vartojimo sąlygos.

(6) Kalbant apie teiginius „omega-3 riebalų rūgščių šaltinis“ ir „daug omega-3 riebalų rūgščių“, jų vartojimo sąlygos šių omega-3 riebalų rūgščių rūšių atveju turėtų būti skirtingos, nes jų fiziologinė svarba ir rekomenduojamas vartojimo kiekis yra skirtingi. Be to, šiose vartojimo sąlygose turėtų būti nustatytas 100 g ir 100 kcal produkto tenkantis mažiausias būtinas kiekis, siekiant užtikrinti, kad šie teiginiai būtų vartojami tik tiems maisto produktams, kuriuos vartojant gaunamas didelis kiekis omega-3 riebalų rūgščių.

(2) Reglamente (EB) Nr. 1924/2006 taip pat nustatyta, kad prireikus to priedo pakeitimai priimami pasitarus su Europos maisto saugos tarnyba (EMST) (toliau – Tarnyba).

(7) Kalbant apie teiginius „daug mononesočiųjų riebalų“, „daug polinesočiųjų riebalų“ ir „daug nesočiųjų riebalų“, vartojimo sąlygose turėtų būti nustatytas mažiausias nesočiųjų riebalų kiekis maisto produkte ir taip užtikrinta, kad nurodytas kiekis visada atitiktų didelį kiekį, gaunamą pasirinkus subalansuotą mitybą.

(3) Prieš priimdama Reglamentą (EB) Nr. 1924/2006, Komisija paklausė Tarnybos nuomonės dėl teiginių apie maistingumą ir jų vartojimo omega-3 riebalų rūgštims, mononesotiesiems riebalams, polinesotiesiems riebalams ir nesotiesiems riebalams sąlygų.

(8) Šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

(4) 2005 m. liepos 6 d. pateiktoje nuomonėje <sup>(2)</sup> Tarnyba padarė išvadą, kad omega-3 riebalų rūgštys, mononesotieji riebalai, polinesotieji riebalai ir nesotieji riebalai yra svarbūs mitybai. Kai kurių nesočiųjų riebalų, tokių kaip omega-3 riebalų rūgštys, vartojamas kiekis kartais yra mažesnis nei rekomenduojamas. Todėl teiginiai apie maistingumą, kuriais apibūdinami maisto produktai, esantys šių maistinių medžiagų šaltinis arba turintys daug šių maistinių medžiagų, galėtų padėti vartotojams rinktis sveikesnę maistą. Tačiau šie teiginiai apie maistin-

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 1924/2006 priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

<sup>(1)</sup> OL L 404, 2006 12 30, p. 9.

<sup>(2)</sup> EMST leidinys (2005 m.) 253, p. 1–29.

<sup>(3)</sup> EMST leidinys (2009 m.) 1176, p. 1–11.

*2 straipsnis*

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2010 m. vasario 9 d.

*Komisijos vardu*  
*Pirmininkas*  
José Manuel BARROSO

---

## PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 1924/2006 priede įrašomos šis tekstas:

## „OMEGA-3 RIEBALŲ RŪGŠČIŲ ŠALTINIS

Teiginys, kad maisto produktas yra omega-3 riebalų rūgščių šaltinis, arba kitas teiginys, kuris vartotojui gali reikšti tą patį, gali būti nurodomas tik tuo atveju, jei 100 g ir 100 kcal produkto tenka mažiausiai 0,3 g alfa linoleno rūgšties arba 100 g ir 100 kcal produkto tenka mažiausiai 40 mg eikozapentaeno rūgšties ir dokozaheksaeno rūgšties bendro kiekio.

## DAUG OMEGA-3 RIEBALŲ RŪGŠČIŲ

Teiginys, kad maisto produktas turi daug omega-3 riebalų rūgščių, arba kitas teiginys, kuris vartotojui gali reikšti tą patį, gali būti nurodomas tik tuo atveju, jei 100 g ir 100 kcal produkto tenka mažiausiai 0,6 g alfa linoleno rūgšties arba 100 g ir 100 kcal produkto tenka mažiausiai 80 mg eikozapentaeno rūgšties ir dokozaheksaeno rūgšties bendro kiekio.

## DAUG MONONESOČIŲJŲ RIEBALŲ

Teiginys, kad maisto produktas turi daug mononesočiųjų riebalų, arba kitas teiginys, kuris vartotojui gali reikšti tą patį, gali būti nurodomas tik tuo atveju, jei mažiausiai 45 proc. produkte esančių riebalų rūgščių yra iš mononesočiųjų riebalų ir jei iš mononesočiųjų riebalų gaunama daugiau kaip 20 proc. produkto energijos.

## DAUG POLINESOČIŲJŲ RIEBALŲ

Teiginys, kad maisto produktas turi daug polinesočiųjų riebalų, arba kitas teiginys, kuris vartotojui gali reikšti tą patį, gali būti nurodomas tik tuo atveju, jei mažiausiai 45 proc. produkte esančių riebalų rūgščių yra iš polinesočiųjų riebalų ir jei iš polinesočiųjų riebalų gaunama daugiau kaip 20 proc. produkto energijos.

## DAUG NESOČIŲJŲ RIEBALŲ

Teiginys, kad maisto produktas turi daug nesočiųjų riebalų, arba kitas teiginys, kuris vartotojui gali reikšti tą patį, gali būti nurodomas tik tuo atveju, jei mažiausiai 70 proc. produkte esančių riebalų rūgščių yra iš nesočiųjų riebalų ir jei iš nesočiųjų riebalų gaunama daugiau kaip 20 proc. produkto energijos.“

---