

**REGULAMENTO (UE) N.º 116/2010 DA COMISSÃO****de 9 de Fevereiro de 2010****que altera o Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere à lista de alegações nutricionais****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o 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>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 8.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) O artigo 8.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 determina que só são permitidas as alegações nutricionais relativas aos alimentos que constem do anexo desse regulamento, no qual são igualmente estabelecidas as condições de utilização das referidas alegações.
- (2) O Regulamento (CE) n.º 1924/2006 prevê igualmente que as alterações a esse anexo sejam adoptadas, quando necessário, após consulta da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA), a seguir designada «Autoridade».
- (3) Antes da adopção do Regulamento (CE) n.º 1924/2006, a Comissão pediu o parecer da Autoridade sobre alegações nutricionais, e respectivas condições de utilização, relativas aos ácidos gordos ómega-3 e às gorduras mono-insaturadas, poli-insaturadas e insaturadas.
- (4) No seu parecer adoptado em 6 de Julho de 2005 <sup>(2)</sup>, a Autoridade concluiu que os ácidos gordos ómega-3 e as gorduras mono-insaturadas, poli-insaturadas e insaturadas desempenham um papel importante na alimentação. Algumas gorduras insaturadas, como os ácidos gordos ómega-3, são por vezes consumidas a níveis inferiores aos recomendados. Por conseguinte, as alegações que permitam identificar os alimentos que são fontes destes nutrientes ou ricos nestes nutrientes poderiam ajudar os consumidores a fazer escolhas mais saudáveis. No en-

tanto, tais alegações não foram incluídas na lista estabelecida no anexo do Regulamento (CE) n.º 1924/2006, tal como foi adoptado pelo Parlamento Europeu e pelo Conselho, visto que não era ainda possível definir com clareza as respectivas condições de utilização.

- (5) Essas condições de utilização foram entretanto clarificadas, tomando igualmente em conta um parecer da Autoridade sobre as doses de referência para a rotulagem de produtos que contenham ácidos gordos ómega-3 e ómega-6, adoptado em 30 de Junho de 2009 <sup>(3)</sup>, pelo que convém incluir as alegações em questão na referida lista.
- (6) No que respeita às alegações «fonte de ácidos gordos ómega-3» e «alto teor de ácidos gordos ómega-3», as condições de utilização devem distinguir os dois tipos de ácidos gordos ómega-3, cujo papel fisiológico é diferente e para os quais são recomendados níveis de consumo também diferentes. Além disso, as condições de utilização devem estabelecer uma quantidade mínima exigida por 100 g e por 100 kcal do produto, a fim de assegurar que só possam ostentar tais alegações os alimentos que forneçam uma quantidade significativa de ácidos gordos ómega-3 tendo em conta o respectivo nível de consumo.
- (7) No que se refere às alegações «alto teor de gorduras mono-insaturadas», «alto teor de gorduras poli-insaturadas» e «alto teor de gorduras insaturadas», as condições de utilização devem exigir um teor mínimo de gorduras insaturadas no alimento e, consequentemente, assegurar que a quantidade alegada corresponde sempre a uma quantidade significativa, ao nível de consumo obtido com uma alimentação equilibrada.
- (8) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O anexo do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

<sup>(1)</sup> JO L 404 de 30.12.2006, p. 9.<sup>(2)</sup> *The EFSA Journal* (2005) 253, 1-29.<sup>(3)</sup> *The EFSA Journal* (2009) 1176, 1-11.

*Artigo 2.º*

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

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 9 de Fevereiro de 2010.

*Pela Comissão*  
*O Presidente*  
José Manuel BARROSO

---

## ANEXO

Ao anexo do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 é aditado o seguinte texto:

## «FONTE DE ÁCIDOS GORDOS ÔMEGA-3

Uma alegação de que um alimento é uma fonte de ácidos gordos ómega-3, ou qualquer alegação que possa ter o mesmo significado para o consumidor, só pode ser feita quando o produto contiver, pelo menos, 0,3 g de ácido alfa-linolénico por 100 g e por 100 kcal, ou pelo menos 40 mg da soma de ácido icosapentaenóico e ácido docosa-hexaenóico por 100 g e por 100 kcal.

## ALTO TEOR DE ÁCIDOS GORDOS ÔMEGA-3

Uma alegação de que um alimento tem alto teor de ácidos gordos ómega-3, ou qualquer alegação que possa ter o mesmo significado para o consumidor, só pode ser feita quando o produto contiver, pelo menos, 0,6 g de ácido alfa-linolénico por 100 g e por 100 kcal, ou pelo menos 80 mg da soma de ácido icosapentaenóico e ácido docosa-hexaenóico por 100 g e por 100 kcal.

## ALTO TEOR DE GORDURAS MONO-INSATURADAS

Uma alegação de que um alimento tem um alto teor de gorduras mono-insaturadas, ou qualquer alegação que possa ter o mesmo significado para o consumidor, só pode ser feita se pelo menos 45 % dos ácidos gordos presentes no produtos forem provenientes de gorduras mono-insaturadas e se as gorduras mono-insaturadas fornecerem mais de 20 % do valor energético do produto.

## ALTO TEOR DE GORDURAS POLI-INSATURADAS

Uma alegação de que um alimento tem um alto teor de gorduras poli-insaturadas, ou qualquer alegação que possa ter o mesmo significado para o consumidor, só pode ser feita se pelo menos 45 % dos ácidos gordos presentes no produtos forem provenientes de gorduras poli-insaturadas e se as gorduras poli-insaturadas fornecerem mais de 20 % do valor energético do produto.

## ALTO TEOR DE GORDURAS INSATURADAS

Uma alegação de que um alimento tem um alto teor de gorduras insaturadas, ou qualquer alegação que possa ter o mesmo significado para o consumidor, só pode ser feita se pelo menos 70 % dos ácidos gordos presentes no produto forem provenientes de gorduras insaturadas e se as gorduras insaturadas fornecerem mais de 20 % do valor energético do produto.»

---