

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 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 di (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 tecnico 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.

a 0,2
di

⁽¹⁾ GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40.

⁽²⁾ GU L 12 del 18.1.2007, pag. 3.