

REGOLAMENTO (UE) N. 1226/2014 DELLA COMMISSIONE**del 17 novembre 2014****relativo all'autorizzazione di un'indicazione sulla salute fornita sui prodotti alimentari e riguardante la riduzione del rischio di malattia****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il 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 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 17, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1924/2006 vieta le indicazioni sulla salute fornite sui prodotti alimentari, a meno che non siano autorizzate dalla Commissione a norma dello stesso regolamento ed incluse in un elenco di indicazioni consentite.
- (2) Il regolamento (CE) n. 1924/2006 stabilisce inoltre che le domande di autorizzazione delle indicazioni sulla salute possono essere presentate dagli operatori del settore alimentare all'autorità nazionale competente di uno Stato membro. Tale autorità nazionale trasmette le domande valide all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), di seguito denominata «l'Autorità».
- (3) Dopo aver ricevuto una domanda, l'Autorità ne informa senza indugio gli altri Stati membri e la Commissione ed esprime un parere in merito all'indicazione sulla salute oggetto della domanda.
- (4) Spetta alla Commissione prendere una decisione sull'autorizzazione delle indicazioni sulla salute, tenendo conto del parere espresso dall'Autorità.
- (5) In seguito a una domanda della Lactalis B&C, presentata a norma dell'articolo 14, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1924/2006, è stato chiesto all'Autorità di formulare un parere in merito a un'indicazione sulla salute relativa a «Grasso da spalmare a basso contenuto di grassi e di grassi trans e ricco di acidi grassi insaturi e di acidi grassi omega-3» e alla riduzione delle concentrazioni di colesterolo LDL (Domanda n. EFSA-Q-2009-00458) ⁽²⁾. L'indicazione proposta dal richiedente era formulata nel modo seguente: «Sostituendo un grasso ricco di acidi grassi saturi/trans con un grasso ricco di acidi grassi insaturi si contribuisce a ridurre il colesterolo LDL. Il colesterolo LDL è un fattore di rischio cardiovascolare».
- (6) In base ai dati presentati l'Autorità, nel parere trasmesso alla Commissione e agli Stati membri il 25 maggio 2011, ha concluso che è stata accertata una relazione causa-effetto tra il consumo di miscele di acidi grassi saturi nell'alimentazione e un aumento della concentrazione di colesterolo LDL nel sangue, e che la sostituzione grammo per grammo di una miscela di acidi grassi saturi con acidi grassi cis-monoinsaturi e/o acidi grassi cis-polinsaturi negli alimenti o nell'alimentazione riduce le concentrazioni di colesterolo LDL. Di conseguenza, l'indicazione sulla salute che rispecchia tale conclusione va considerata conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1924/2006 e inclusa nell'elenco UE delle indicazioni consentite. Per raggiungere le sue conclusioni l'Autorità non ha ritenuto necessario lo studio d'intervento che il richiedente ha dichiarato oggetto di proprietà industriale. Si ritiene quindi che la condizione di cui all'articolo 21, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 1924/2006 non sia soddisfatta e che di conseguenza non dovrebbe essere concessa la protezione dei dati proprietari.
- (7) Nel suo parere l'Autorità conclude che, al fine di sostenere l'indicazione, quantitativi significativi di acidi grassi saturi dovrebbero essere sostituiti da acidi grassi monoinsaturi e/o polinsaturi negli alimenti o nell'alimentazione grammo per grammo. Pertanto, al fine di garantire che un alimento contiene quantità significative di acidi grassi monoinsaturi e/o polinsaturi, è opportuno fare uso dell'indicazione solo per i grassi e gli oli e stabilire le stesse condizioni d'uso di cui all'indicazione nutrizionale «RICCO DI GRASSI INSATURI» di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006.

⁽¹⁾ GUL 404 del 30.12.2006, pag. 9.⁽²⁾ The EFSA Journal 2011; 9(5):2168.