

REGOLAMENTO (UE) 2019/649 DELLA COMMISSIONE**del 24 aprile 2019****che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda gli acidi grassi trans diversi dagli acidi grassi trans naturalmente presenti nei grassi di origine animale****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il 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 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 8, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Conformemente al regolamento (CE) n. 1925/2006 la Commissione può, di propria iniziativa, adottare una decisione volta a includere una sostanza, diversa dalle vitamine o dai minerali, o un ingrediente contenente tale sostanza nell'allegato III di detto regolamento, che elenca le sostanze il cui impiego negli alimenti è vietato, soggetto a restrizioni o sottoposto alla sorveglianza dell'Unione, se tale sostanza è associata a un rischio potenziale per i consumatori come previsto all'articolo 8, paragrafo 1, del medesimo regolamento.
- (2) Il 4 dicembre 2009 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (di seguito «l'Autorità») ha adottato un parere scientifico ⁽²⁾ nel quale concludeva che l'assunzione di acidi grassi trans dovrebbe essere quanto più contenuta possibile nel contesto di una dieta adeguata sotto il profilo nutrizionale.
- (3) Il 3 dicembre 2015 la Commissione ha adottato una relazione riguardante i grassi trans negli alimenti e nella dieta generale della popolazione dell'Unione ⁽³⁾. In tale relazione si è ricordato che le cardiopatie coronariche costituiscono la principale causa di morte nell'Unione e che l'assunzione di elevati tenori di acidi grassi trans aumenta sensibilmente il rischio di sviluppare tali patologie, più di qualsiasi altro nutriente in base al numero di calorie.
- (4) La relazione ha concluso che l'introduzione di un limite legale relativo ai tenori di acidi grassi trans di origine industriale negli alimenti sembra essere la misura più efficace in termini di sanità pubblica, protezione dei consumatori e compatibilità con il mercato interno.
- (5) Il 30 aprile 2018 la Commissione ha chiesto all'Autorità di raccogliere i risultati delle consulenze scientifiche già fornite dall'Autorità sugli effetti sulla salute degli acidi grassi trans, in particolare per quanto concerne le indicazioni nutrizionali e sulla salute, i valori dietetici di riferimento e gli additivi alimentari, e di informare la Commissione in merito al rapporto esistente tra tali consulenze scientifiche e gli obiettivi e le raccomandazioni attuali sull'assunzione di acidi grassi trans per il mantenimento della salute.
- (6) Il 19 giugno 2018 l'Autorità ha trasmesso la sua conclusione sotto forma di assistenza tecnica e scientifica. Sulla base dell'esame delle prove scientifiche disponibili essa ha concluso ⁽⁴⁾ che, secondo le più recenti raccomandazioni nazionali e internazionali, l'assunzione alimentare di acidi grassi trans dovrebbe essere quanto più contenuta possibile.
- (7) Il 15 maggio 2018 l'Organizzazione mondiale della sanità ha chiesto l'eliminazione degli acidi grassi trans di produzione industriale dall'approvvigionamento alimentare mondiale ⁽⁵⁾.
- (8) Gli acidi grassi trans sono sostanze diverse dalle vitamine e dai minerali per le quali sono stati individuati effetti nocivi sulla salute. Tali sostanze dovrebbero pertanto essere inserite nell'allegato III, parte B, del regolamento (CE) n. 1925/2006 e la loro aggiunta agli alimenti e il loro impiego nella produzione di alimenti dovrebbero essere consentiti solo alle condizioni specificate in tale allegato, tenuto conto dello stato attuale delle conoscenze tecniche e scientifiche.

⁽¹⁾ GUL 404 del 30.12.2006, pag. 26.

⁽²⁾ EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition, and Allergies (NDA) (gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui prodotti dietetici, l'alimentazione e le allergie); Scientific Opinion on Dietary Reference Values for fats, including saturated fatty acids, polyunsaturated fatty acids, monounsaturated fatty acids, trans fatty acids, and cholesterol (parere scientifico sui valori dietetici di riferimento per i grassi, inclusi gli acidi grassi saturi, gli acidi grassi polinsaturi, gli acidi grassi monoinsaturi, gli acidi grassi trans e il colesterolo). EFSA Journal 2010; 8(3):1461.

⁽³⁾ COM(2015) 619 final del 3.12.2015.

⁽⁴⁾ EFSA, 2018. Scientific and technical assistance on trans fatty acids (assistenza tecnica e scientifica sugli acidi grassi trans). Pubblicazione di supporto dell'EFSA 2018:EN-1433, 16 pagg. doi:10.2903/sp.efsa.2018.EN-1433.

⁽⁵⁾ REPLACE: an Action package to eliminate industrially-produced trans fatty acids (pacchetto di azioni inteso a eliminare gli acidi grassi trans di produzione industriale), riferimento WHO/NMH/NHD/18.4, maggio 2018.

- (9) Le definizioni di «grassi» e «acidi grassi trans» di cui all'allegato I del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁶⁾ e la definizione di «commercio al dettaglio» di cui all'articolo 3, punto 7, del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁷⁾ dovrebbero applicarsi ai pertinenti termini di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (CE) n. 1925/2006.
- (10) Per agevolare l'applicazione del presente regolamento, è necessario imporre agli operatori del settore alimentare che forniscono alimenti ad altri operatori del settore alimentare, esclusi i commercianti al dettaglio, di fornire loro informazioni sulla quantità di acidi grassi trans, diversi dagli acidi grassi trans naturalmente presenti nei grassi di origine animale, quando tale quantità supera i 2 grammi per 100 grammi di grassi.
- (11) Al fine di consentire agli operatori del settore alimentare di adeguarsi alle nuove prescrizioni risultanti dal presente regolamento, è opportuno adottare misure transitorie appropriate.
- (12) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 1925/2006.
- (13) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il contenuto di acidi grassi trans, diversi dagli acidi grassi trans naturalmente presenti nei grassi di origine animale, negli alimenti destinati al consumatore finale e negli alimenti destinati al commercio al dettaglio non supera i 2 grammi per 100 grammi di grassi.

Articolo 2

Gli operatori del settore alimentare che forniscono alimenti non destinati al consumatore finale o non destinati al commercio al dettaglio ad altri operatori del settore alimentare provvedono affinché a questi ultimi siano fornite informazioni sulla quantità di acidi grassi trans, diversi dagli acidi grassi trans naturalmente presenti nei grassi di origine animale, quando tale quantità supera i 2 grammi per 100 grammi di grassi.

Articolo 3

L'allegato III, parte B, del regolamento (CE) n. 1925/2006 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 4

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

Gli alimenti non conformi al presente regolamento possono continuare a essere immessi sul mercato fino al 1° aprile 2021.

⁽⁶⁾ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

⁽⁷⁾ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 24 aprile 2019

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNKER

ALLEGATO

Nell'allegato III, parte B, del regolamento (CE) n. 1925/2006 è aggiunta la tabella seguente:

«PARTE B

Sostanze soggette a restrizioni

Sostanza soggetta a restrizioni	Condizioni d'uso	Prescrizioni aggiuntive
Acidi grassi trans diversi dagli acidi grassi trans naturalmente presenti nei grassi di origine animale	<i>Massimo 2 grammi per 100 grammi di grassi negli alimenti destinati al consumatore finale e negli alimenti destinati al commercio al dettaglio</i>	Gli operatori del settore alimentare che forniscono alimenti non destinati al consumatore finale o non destinati al commercio al dettaglio ad altri operatori del settore alimentare provvedono affinché a questi ultimi siano fornite informazioni sulla quantità di acidi grassi trans, diversi dagli acidi grassi trans naturalmente presenti nei grassi di origine animale, quando tale quantità supera i 2 grammi per 100 grammi di grassi.»