

## DYREKTYWY

## DYREKTYWA KOMISJI 2008/100/WE

z dnia 28 października 2008 r.

**zmieniająca dyrektywę Rady 90/496/EWG w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych w odniesieniu do zalecanego dziennego spożycia, współczynników przeliczeniowych energii oraz definicji**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jej art. 1 ust. 4 lit. a) i j) oraz art. 5 ust. 2,

po zasięgnięciu opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Dyrektywa 90/496/EWG przewiduje, że błonnik pokarmowy powinien zostać zdefiniowany.
- (2) Warunki dotyczące oświadczeń żywieniowych, takich jak „źródło błonnika pokarmowego” lub „wysoka zawartość błonnika pokarmowego” są określone w załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności<sup>(2)</sup>.
- (3) Dla celów przejrzystości i spójności z innymi przepisami prawa wspólnotowego, które odnoszą się do tego pojęcia, konieczne jest podanie definicji „błonnika pokarmowego”.
- (4) Definicja błonnika pokarmowego powinna uwzględnić odpowiednie prace prowadzone w ramach Kodeksu Żywnościowego oraz oświadczenie dotyczące błonnika pokarmowego wydane przez Panel Naukowy ds. Produktów Dietetycznych, Żywienia i Alergii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w dniu 6 lipca 2007 r.
- (5) Błonnik pokarmowy tradycyjnie spożywany jest jako materiał roślinny i wywołuje jeden lub więcej korzystnych efektów fizjologicznych, takich jak: skrócenie czasu pasażu jelitowego, zwiększenie objętości stolca, fermentacja pod wpływem mikroflory okrężnicy, obniżenie całkowitego poziomu cholesterolu we krwi, obniżenie poziomu cholesterolu LDL we krwi, obniżenie poziomu cukru we krwi lub obniżenie poziomu insuliny we krwi. Z najnowszych badań naukowych wynika, że podobne korzystne efekty fizjologiczne można uzyskać, stosując inne polimery węglowodanowe, które nie są strawne i w sposób naturalny nie występują w żywności przygotowanej do spożycia. Dlatego definicja

błonnika pokarmowego powinna obejmować polimery węglowodanowe, które wywierają jeden lub więcej korzystnych efektów fizjologicznych.

- (6) Polimery węglowodanowe pochodzenia roślinnego, które odpowiadają definicji błonnika pokarmowego, mogą być ściśle związane w roślinie z ligniną lub innymi składnikami, które nie są węglowodanami, takimi jak: związki fenolowe, woski, saponiny, fityniany, kutyna i fitosterole. Jeżeli substancje te są ściśle związane z polimerami węglowodanowymi pochodzenia roślinnego i są ekstrahowane z polimerami węglowodanowymi do analizy błonnika pokarmowego, mogą być uznane za błonnik pokarmowy. Jeżeli jednak są oddzielone od polimerów węglowodanowych i dodane do żywności, substancji tych nie należy uznawać za błonnik pokarmowy.
- (7) W celu uwzględnienia rozwoju naukowego i technologicznego konieczne jest dokonanie zmian w wykazie współczynników przeliczeniowych energii.
- (8) Sprawozdanie FAO z warsztatów technicznych dotyczących wartości energetycznej żywności – metod analizy i współczynników przeliczeniowych zawiera stwierdzenie, że zakłada się, iż 70 % błonnika pokarmowego w tradycyjnych artykułach spożywczych podlega fermentacji. Dlatego też średnia wartość energetyczna dla błonnika pokarmowego powinna wynosić 8 kJ/g (2 kcal/g).
- (9) Erytrytol może być stosowany w szerokiej gamie produktów spożywczych, między innymi do zastępowania takich składników odżywczych, jak cukier, jeżeli pożądana jest niższa wartość energetyczna.
- (10) Erytrytol jest poliolem i zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w art. 5 ust. 1 dyrektywy 90/496/EWG jego energia byłaby obliczana przy zastosowaniu współczynnika przeliczeniowego dla polioli, tj. 10 kJ/g (2,4 kcal/g). Zastosowanie tego współczynnika przeliczeniowego energii nie pozwoliłoby na przekazanie konsumentowi pełnej informacji o obniżeniu wartości energetycznej produktu poprzez zastosowanie w procesie jego wytwarzania erytrytolu. Komitet Naukowy ds. Żywności w swojej opinii na temat erytrytolu z dnia 5 marca 2003 r. stwierdził, że energia dostarczana przez erytrytol wynosi mniej niż 0,9 kJ/g (mniej niż 0,2 kcal/g) Dlatego też należy przyjąć odpowiedni współczynnik przeliczeniowy dla erytrytolu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 276 z 6.10.1990, s. 40.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 12 z 18.1.2007, s. 3.

- (11) Załącznik do dyrektywy 90/496/EWG wymienia witaminy i minerały, które mogą być wymienienie wśród składników odżywczych na etykiecie, określa ich zalecane dzienne spożycie (RDA) oraz określa, jaka ilość substancji stanowi jej ilość znaczącą. Celem tego wykazu RDA jest dostarczenie danych do oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych i obliczania, jaka ilość substancji stanowi jej ilość znaczącą.
- (12) Zasada dotycząca ilości znaczącej, określona w załączniku do dyrektywy 90/496/EWG, stanowi ramy odniesienia dla pozostałego prawodawstwa wspólnotowego, w szczególności dla art. 8 ust. 3 dyrektywy 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych<sup>(1)</sup>, w załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 oraz w art. 6 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji<sup>(2)</sup>.
- (13) Wartości RDA wymienione w załączniku do dyrektywy 90/496/EWG określone są w oparciu o zalecenie ustalone na spotkaniu konsultacyjnym ekspertów FAO/WHO w Helsinkach w 1988 r.
- (14) W celu zapewnienia spójności z pozostałym prawodawstwem wspólnotowym obecny wykaz witamin i składników mineralnych oraz ich RDA powinien zostać uaktualniony w świetle rozwoju nauki od 1988 r.
- (15) Komitet Naukowy ds. Żywności w swojej opinii na temat zmiany wartości odniesienia dla oznaczania wartości odżywczej, wyrażonej w dniu 5 marca 2003 r., zawarł wartości odniesienia dla dorosłych. Opinia ta obejmuje witaminy i minerały wymienione w załączniku I do dyrektywy 2002/46/WE i w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 1925/2006.
- (16) Dlatego załącznik do dyrektywy 90/496/EWG powinien zostać odpowiednio zmieniony.
- (17) Środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

#### Artykuł 1

W dyrektywie 90/496/EWG wprowadza się następujące zmiany:

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 183 z 12.7.2002, s. 51.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 26.

1) w art. 1 ust. 4 lit. j) dodaje się zdanie w brzmieniu:

„W załączniku II wprowadza się definicję materiału i, w razie potrzeby, określa metody analizy;”;

2) w art. 5 ust. 1 dodaje się tiret w brzmieniu:

„— błonnik pokarmowy 2 kcal/g – 8 kJ/g,

— erytrytol 0 kcal/g – 0 kJ/g.”;

3) załącznik zastępuje się tekstem załącznika I do niniejszej dyrektywy;

4) dodaje się tekst w załączniku II do niniejszej dyrektywy.

#### Artykuł 2

1. Państwa członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy najpóźniej do dnia 31 października 2009 r. Państwa członkowskie niezwłocznie przekazują Komisji tekst tych przepisów oraz tabelę korelacji pomiędzy tymi przepisami a niniejszą dyrektywą.

Państwa członkowskie stosują wymienione przepisy w sposób zakazujący handlu produktami, które nie są zgodne z dyrektywą 90/496/EWG, zmienioną niniejszą dyrektywą, od dnia 31 października 2012 r.

Przepisy przyjęte przez państwa członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez państwa członkowskie.

2. Państwa członkowskie przekazują Komisji tekst głównych przepisów prawa krajowego dotyczących dziedziny objętej niniejszą dyrektywą.

#### Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

*Artykuł 4*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 28 października 2008 r.

W imieniu Komisji  
Androulla VASSILIOU  
Członek Komisji

---

*ZAŁĄCZNIK I*

Załącznik do dyrektywy 90/496/EWG otrzymuje brzmienie:

*„ZAŁĄCZNIK I***Witaminy i składniki mineralne, których zawartość można podawać oraz ich dzienne zalecane spożycie (RDA)**

Witamina A (µg)	800	Chlorek (mg)	800
Witamina D (µg)	5	Wapń (mg)	800
Witamina E (mg)	12	Fosfor (mg)	700
Witamina K (µg)	75	Magnez (mg)	375
Witamina C (mg)	80	Żelazo (mg)	14
Tiamina (mg)	1,1	Cynk (mg)	10
Ryboflawina (mg)	1,4	Miedź (mg)	1
Niacyna (mg)	16	Mangan (mg)	2
Witamina B6 (mg)	1,4	Fluorek (mg)	3,5
Kwas foliowy (µg)	200	Selen (µg)	55
Witamina B12 (µg)	2,5	Chrom (µg)	40
Biotyna (µg)	50	Molibden (µg)	50
Kwas pantotenowy (mg)	6	Jod (µg)	150
Potas (mg)	2 000		

Do celów określania, co stanowi ilość znaczącą, co do zasady należy uwzględnić 15 % zalecanego spożycia określonego w niniejszym załączniku zawartego w 100 g lub 100 ml lub w opakowaniu produktu, jeśli opakowanie zawiera wyłącznie jedną porcję.”

---

## ZAŁĄCZNIK II

W dyrektywie 90/496/EWG dodaje się załącznik II w brzmieniu:

## „ZAŁĄCZNIK II

**Definicja materiału stanowiącego błonnik pokarmowy i metody analizy, o których mowa w art. 1 ust. 4 lit. j)***Definicja materiału stanowiącego błonnik pokarmowy*

Do celów niniejszej dyrektywy »błonnik pokarmowy« oznacza polimery węglowodanowe z co najmniej trzema jednostkami monomerów, które nie są trawione ani wchłaniane w jelicie cienkim człowieka i należą do następujących kategorii:

- jadalne polimery węglowodanowe naturalnie występujące w żywności przygotowanej do spożycia,
  - jadalne polimery węglowodanowe otrzymane z surowców żywnościowych za pomocą środków fizycznych, enzymatycznych lub chemicznych, których korzystne efekty fizjologiczne potwierdzają powszechnie uznane dowody naukowe,
  - jadalne syntetyczne polimery węglowodanowe, których korzystne efekty fizjologiczne potwierdzają powszechnie uznane dowody naukowe.”
-