

**VERORDNUNG (EU) Nr. 116/2010 DER KOMMISSION**

**vom 9. Februar 2010**

**zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Liste nährwertbezogener Angaben**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 8 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Artikel 8 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 legt fest, dass nährwertbezogene Angaben über Lebensmittel nur verwendet werden dürfen, wenn sie im Anhang der Verordnung aufgeführt sind, in dem auch die Verwendungsbedingungen festgelegt werden.
- (2) Die Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 sieht ferner vor, dass Änderungen an diesem Anhang gegebenenfalls nach Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) — nachstehend „die Behörde“ — angenommen werden.
- (3) Vor dem Erlass der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 bat die Kommission um Stellungnahme der Behörde zu nährwertbezogenen Angaben und ihren Verwendungsbedingungen bezüglich Omega-3-Fettsäuren, einfach ungesättigten Fettsäuren, mehrfach ungesättigten Fettsäuren und ungesättigten Fettsäuren.
- (4) In ihrer Stellungnahme vom 6. Juli 2005<sup>(2)</sup> kommt die Behörde zu dem Schluss, dass Omega-3-Fettsäuren, einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren und ungesättigte Fettsäuren bei der Ernährung eine wichtige Rolle spielen. Einige ungesättigte Fettsäuren wie die Omega-3-Fettsäuren werden zuweilen in Mengen eingenommen, die unter den empfohlenen Mengen liegen. Daher sind nährwertbezogene Angaben, die Lebensmittel identifizieren, die Quelle dieser Nährstoffe oder reich an diesen Nährstoffen sind, für Verbraucher eine mögliche Hilfe, gesündere Entscheidungen zu treffen. Diese nährwertbezogenen Angaben wurden jedoch nicht

in die Liste im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 aufgenommen, wie sie vom Europäischen Parlament und vom Rat verabschiedet wurde, da ihre Verwendungsbedingungen noch nicht genau festgelegt werden konnten.

- (5) Diese Verwendungsbedingungen sind nunmehr klar gestellt, wobei auch die Stellungnahme der Behörde zur Kennzeichnung des empfohlenen Tagesbedarfs für Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren vom 30. Juni 2009<sup>(3)</sup> berücksichtigt wurde; daher empfiehlt es sich, entsprechenden Angaben in die Liste aufzunehmen.
- (6) Bezüglich der Angaben „Quelle von Omega-3-Fettsäuren“ und „mit einem hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren“ sollte bei den Verwendungsbedingungen zwischen den beiden Arten von Omega-3-Fettsäuren unterschieden werden, die physiologisch unterschiedlich wirken und für die unterschiedliche Verzehrmenge empfohlen werden. Außerdem sollte in den Verwendungsbedingungen ein Mindestgehalt pro 100 Gramm und 100 kcal festgelegt werden, damit sichergestellt ist, dass nur Lebensmittel diese Bezeichnung tragen, die bei entsprechender Verzehrmenge einen erheblichen Anteil von Omega-3-Fettsäuren bereitstellen.
- (7) Bezüglich der Angaben „mit einem hohem Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren“, „mit einem hohem Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren“ und „mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren“ sollte in den Verwendungsbedingungen ein Mindestgehalt an ungesättigten Fettsäuren in den Lebensmitteln festgelegt und dadurch sichergestellt werden, dass die angegebene Menge bei entsprechender Verzehrmenge stets einen erheblichen Teil der Menge ausmacht, die durch eine ausgewogene Ernährung erreicht werden kann.
- (8) Die in der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

<sup>(1)</sup> ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9.

<sup>(2)</sup> EFSA Journal (2005) 253, S. 1-29.

<sup>(3)</sup> EFSA Journal (2009) 1176, S. 1-11.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 9. Februar 2010

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
José Manuel BARROSO

---

## ANHANG

Im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 wird folgender Text angefügt:

## „QUELLE VON OMEGA-3-FETTSÄUREN

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 0,3 g Alpha-Linolensäure pro 100 g und pro 100 kcal oder zusammengenommen mindestens 40 mg Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure pro 100 g und pro 100 kcal enthält.

## MIT EINEM HOHEN GEHALT AN OMEGA-3-FETTSÄUREN

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 0,6 g Alpha-Linolensäure pro 100 g und pro 100 kcal oder zusammengenommen mindestens 80 mg Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure pro 100 g und pro 100 kcal enthält.

## MIT EINEM HOHEN GEHALT AN EINFACH UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 45 % der im Produkt enthaltenen Fettsäuren aus einfach ungesättigten Fettsäuren stammen und sofern die einfach ungesättigten Fettsäuren über 20 % der Energie des Produktes liefern.

## MIT EINEM HOHEN GEHALT AN MEHRFACH UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 45 % der im Produkt enthaltenen Fettsäuren aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren stammen und sofern die mehrfach ungesättigten Fettsäuren über 20 % der Energie des Produktes liefern.

## MIT EINEM HOHEN GEHALT AN UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 70 % der Fettsäuren im Produkt aus ungesättigten Fettsäuren stammen und sofern die ungesättigten Fettsäuren über 20 % der Energie des Produktes liefern.“

---