

REGLAMENTO (UE) 2019/649 DE LA COMISIÓN**de 24 de abril de 2019****que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las grasas trans, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos ⁽¹⁾, y en particular su artículo 8, apartado 2.

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1925/2006, la Comisión, por propia iniciativa, puede adoptar la decisión de incluir una sustancia, que no sea una vitamina ni un mineral, o un ingrediente que contenga dicha sustancia, en el anexo III de dicho Reglamento, en el que se enumeran las sustancias cuyo uso en los alimentos está prohibido, restringido o sujeto a control de la Unión, si dicha sustancia está asociada con un riesgo potencial para los consumidores con arreglo a lo dispuesto en el artículo 8, apartado 1, de dicho Reglamento.
- (2) El 4 de diciembre de 2009, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (en lo sucesivo, «la Autoridad») adoptó un dictamen científico ⁽²⁾ en el que concluía que la ingesta de ácidos grasos trans debe ser lo más baja posible en el contexto de una dieta adecuada desde el punto de vista nutricional.
- (3) El 3 de diciembre de 2015, la Comisión adoptó un informe sobre las grasas trans en los alimentos y en la dieta general de la población de la Unión ⁽³⁾. En dicho informe se recordaba que las enfermedades coronarias son la principal causa de muerte en la Unión y que una elevada ingesta de ácidos grasos trans aumenta fuertemente el riesgo de sufrir cardiopatías, más que cualquier otro nutriente por unidad de calorías.
- (4) En el informe se concluía que el establecimiento de un límite legal para las grasas trans de producción industrial en los alimentos parece ser la medida más eficaz en términos de salud pública, protección del consumidor y compatibilidad con el mercado interior.
- (5) El 30 de abril de 2018, la Comisión pidió a la Autoridad que compilara los resultados del asesoramiento científico facilitado por la Autoridad en relación con los efectos en la salud de las grasas trans, en particular en lo que respecta a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, los valores alimentarios de referencia y los aditivos alimentarios; y que informara a la Comisión sobre la manera en que este asesoramiento científico tiene relación con los objetivos y las recomendaciones actuales sobre la ingesta de grasas trans para preservar la salud.
- (6) El 19 de junio de 2018, la Autoridad presentó su conclusión en forma de asistencia científica y técnica. Concluyó ⁽⁴⁾, a partir de un análisis de las pruebas científicas disponibles, que, con arreglo a las recomendaciones nacionales e internacionales más recientes, la ingesta alimentaria de ácidos grasos trans debe ser lo más baja posible.
- (7) El 15 de mayo de 2018, la Organización Mundial de la Salud pidió que se eliminaran los ácidos grasos trans de producción industrial del suministro mundial de alimentos ⁽⁵⁾.
- (8) La grasa trans es una sustancia distinta de las vitaminas y los minerales en relación con la cual se han identificado efectos nocivos en la salud. Por consiguiente, esta sustancia debe introducirse en la parte B del anexo III del Reglamento (CE) n.º 1925/2006, y solamente debe permitirse su adición en los alimentos o su uso en la fabricación de alimentos en las condiciones especificadas en dicho anexo, teniendo en cuenta el estado actual de los conocimientos científicos y técnicos.

⁽¹⁾ DO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

⁽²⁾ Comisión técnica de Productos Dietéticos, Nutrición y Alergias de la EFSA: Scientific Opinion on Dietary Reference Values for fats, including saturated fatty acids, polyunsaturated fatty acids, monounsaturated fatty acids, trans fatty acids, and cholesterol («Dictamen científico sobre los valores alimentarios de referencia para las grasas, incluidos los ácidos grasos saturados, los ácidos grasos poliinsaturados, los ácidos grasos monoinsaturados, los ácidos grasos trans y el colesterol», documento en inglés). EFSA Journal 2010; 8(3):1461.

⁽³⁾ COM(2015) 619 final de 3.12.2015.

⁽⁴⁾ EFSA, 2018. Scientific and technical assistance on trans fatty acids («Asistencia científica y técnica sobre los ácidos grasos trans», documento en inglés). Publicación de referencia de la EFSA 2018:EN-1433. 16 pp. doi:10.2903/sp.efsa.2018.EN-1433.

⁽⁵⁾ REPLACE – un paquete de medidas para eliminar los ácidos grasos trans de producción industrial, referencia WHO/NMH/NHD/18.4, mayo de 2018.

- (9) Las definiciones de «grasas» y de «grasas trans» que figuran en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁶⁾, y de «comercio al por menor» que se establece en el artículo 3, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁷⁾, deben aplicarse a los términos correspondientes en la parte B del anexo III del Reglamento (CE) n.º 1925/2006.
- (10) Con el fin de facilitar la aplicación del presente Reglamento, debe exigirse a los operadores del sector alimentario que suministran alimentos a otros operadores del sector alimentario, a excepción de los minoristas, que les faciliten información sobre la cantidad de grasas trans, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal, cuando dicha cantidad sea superior a 2 gramos por cada 100 gramos de grasa.
- (11) A fin de que los explotadores de empresas alimentarias puedan adaptarse a los nuevos requisitos que se derivarán del presente Reglamento, conviene adoptar medidas transitorias adecuadas.
- (12) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n.º 1925/2006 en consecuencia.
- (13) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El contenido de grasas trans, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal, en alimentos destinados al consumidor final y en alimentos destinados al suministro a minoristas, no deberá ser superior a 2 gramos por cada 100 gramos de grasa.

Artículo 2

Los operadores del sector alimentario que suministran a otros operadores del sector alimentario alimentos no destinados al consumidor final ni destinados al suministro a minoristas, garantizarán que los operadores del sector alimentario suministrados dispongan de información sobre la cantidad de grasas trans, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal, cuando dicha cantidad sea superior a 2 gramos por cada 100 gramos de grasa.

Artículo 3

La parte B del anexo III del Reglamento (CE) n.º 1925/2006 queda modificada con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Los alimentos que no cumplan el presente Reglamento podrán seguir comercializándose hasta el 1 de abril de 2021.

⁽⁶⁾ Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

⁽⁷⁾ Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 24 de abril de 2019.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

En la parte B del anexo III del Reglamento (CE) n.º 1925/2006 se añade el cuadro siguiente:

«PARTE B

Sustancias sujetas a restricción

| Sustancia sujeta a restricción | Condiciones de uso | Requisitos adicionales |
|--|---|---|
| Grasas trans que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal | <i>Máximo de 2 gramos por cada 100 gramos de grasa</i> en alimentos destinados al consumidor final y en alimentos destinados al suministro a minoristas | Los operadores del sector alimentario que suministran a otros operadores del sector alimentario alimentos no destinados al consumidor final ni destinados al suministro a minoristas, garantizarán que los operadores del sector alimentario suministrados dispongan de información sobre la cantidad de grasas trans, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal, cuando dicha cantidad sea superior a 2 gramos por cada 100 gramos de grasa.» |