

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 24 de octubre de 2006

relativa a la autorización de comercialización de un «aceite de colza concentrado en materia insaponificable» como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

[notificada con el número C(2006) 4975]

(El texto en lengua francesa es el único auténtico)

(2006/722/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 24 de octubre de 2001, la empresa «Laboratoires Pharmascience» (actualmente «Laboratoires Expanscience») solicitó autorización a las autoridades competentes de Francia para comercializar el «aceite de colza concentrado en materia insaponificable» como nuevo ingrediente alimentario.
- (2) El 8 de enero de 2002, las autoridades competentes de Francia remitieron su informe de evaluación inicial a la Comisión. En este informe se llegó a la conclusión de que el «aceite de colza concentrado en materia insaponificable» propuesto como ingrediente alimentario en ingestas de 1,5 g al día podría ayudar a incrementar la ingesta diaria de vitamina E; también se concluyó que los niveles de fitosterol no bastaban para reducir la colesteroemia.
- (3) La Comisión presentó el informe de evaluación inicial a todos los Estados miembros el 18 de febrero de 2002.
- (4) En el plazo de sesenta días previsto en el artículo 6, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 258/97 se presentaron objeciones fundamentadas a la comercialización del producto, con arreglo a lo establecido en dicho apartado.
- (5) El 30 de enero de 2004 se solicitó la opinión de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
- (6) El 6 de diciembre de 2005, la EFSA adoptó su dictamen del Comité científico sobre productos dietéticos, nutri-

ción y alergias, emitido a petición de la Comisión, sobre el «aceite de colza concentrado en materia insaponificable» como nuevo ingrediente alimentario.

- (7) El dictamen concluyó que el nivel propuesto de uso de 1,5 g diarios de «aceite de colza concentrado en materia insaponificable» era seguro.
- (8) Se reconoce que el «aceite de colza concentrado en materia insaponificable» constituye una fuente segura de vitamina E al nivel propuesto de uso de 1,5 g. En lo que respecta al etiquetado y a la presentación, es aplicable la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios ⁽²⁾.
- (9) Sobre la base del informe de evaluación se ha determinado que el «aceite de colza concentrado en materia insaponificable» se ajusta a los criterios establecidos en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 258/97.
- (10) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

El «aceite de colza concentrado en materia insaponificable» que se especifica en el anexo puede ser comercializado en la Comunidad como nuevo ingrediente alimentario para ser utilizado en complementos alimenticios.

Artículo 2

La cantidad máxima de «aceite de colza concentrado en materia insaponificable» presente en una porción recomendada para el consumo diario por el fabricante será de 1,5 g.

⁽¹⁾ DO L 43 de 14.2.1997, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1882/2003 (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

⁽²⁾ DO L 183 de 12.7.2002, p. 51. Directiva modificada por la Directiva 2006/37/CE de la Comisión (DO L 94 de 1.4.2006, p. 32).

Artículo 3

La designación del nuevo ingrediente alimentario será «extracto de aceite de colza».

Artículo 4

El destinatario de la presente Decisión será la empresa «Laboratoires Expanscience», con sede social en 10, Avenue de l'Arche, F-92419 Courbevoie Cedex.

Hecho en Bruselas, el 24 de octubre de 2006.

Por la Comisión
Markos KYPRIANOU
Miembro de la Comisión

ANEXO

Especificaciones del «aceite de colza concentrado en materia insaponificable»

DESCRIPCIÓN

El «aceite de colza concentrado en materia insaponificable» se obtiene por destilación al vacío y se diferencia del aceite de colza refinado en la concentración de la fracción no saponificable (1 g en el aceite de colza refinado y 9 g en el «aceite de colza concentrado en materia insaponificable»). Hay una pequeña reducción de triglicéridos con contenido de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.

ESPECIFICACIONES

<i>Materia no saponificable</i>	> 7 g/100 g
Tocoferoles	> 0,8 g/100 g
tocoferol α (%)	30-50 %
tocoferol γ (%)	50-70 %
tocoferol δ (%)	< 6 %
Esteroles, alcoholes triterpénicos y metilesteroles	> 5 g/100 g
<i>Ácidos grasos en los triglicéridos</i>	
ácido palmítico	3-8 %
ácido esteárico	0,8-2,5 %
ácido oleico	50-70 %
ácido linoleico	15-28 %
ácido linolénico	6-14 %
ácido erúico	< 2 %
<i>Grado de acidez</i>	\leq 6 mg KOH/g
<i>Índice de peróxido</i>	\leq 10 mEq O ₂ /kg
<i>Hierro (Fe)</i>	< 1 000 μ g/kg
<i>Cobre (Cu)</i>	< 100 μ g/kg
<i>Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) Benzo(a)pireno</i>	< 2 μ g/kg

Es necesario aplicar un tratamiento con carbón activo con objeto de evitar que los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) se enriquezcan en la producción de «aceite de colza concentrado en materia insaponificable».