

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO**de 1 de julho de 2014****relativa à autorização de colocação no mercado de proteína de colza como novo ingrediente alimentar nos termos do Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho**

[notificada com o número C(2014) 4256]

(Apenas faz fé o texto em língua alemã)

(2014/424/UE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de janeiro de 1997, relativo a novos alimentos e ingredientes alimentares ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 7.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Em 25 de junho de 2012, a empresa Helm AG apresentou um pedido às autoridades competentes da Irlanda para colocar proteína de colza no mercado, como novo ingrediente alimentar. A proteína de colza destina-se a ser utilizada como fonte de proteínas vegetais nos alimentos, exceto nas fórmulas para lactentes e nas fórmulas de transição. Em 18 de fevereiro de 2014, a Comissão foi notificada de que a empresa Siebte PMI Verwaltungs GmbH tinha adquirido os direitos do pedido pendente.
- (2) Em 17 de setembro de 2012, o organismo competente da Irlanda para a avaliação dos alimentos emitiu o seu relatório de avaliação inicial. Nesse relatório chegou à conclusão de que a proteína de colza preenche os critérios aplicáveis aos novos alimentos estabelecidos no artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 258/97.
- (3) Em 4 de outubro de 2012, a Comissão transmitiu o relatório de avaliação inicial aos outros Estados-Membros.
- (4) No prazo de 60 dias previsto no artigo 6.º, n.º 4, segundo parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 258/97, foram apresentadas objeções fundamentadas.
- (5) Em 14 de fevereiro de 2013, a Comissão consultou a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESAs), solicitando uma avaliação adicional da proteína de colza como ingrediente alimentar, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 258/97.
- (6) Em 10 de outubro de 2013, no seu «Parecer científico sobre a segurança do “Isolado de proteína de colza” como novo ingrediente alimentar» ⁽²⁾, a AESA concluiu que a proteína de colza é segura como proteína adicionada aos alimentos. Contudo, salienta-se igualmente que o risco de sensibilização à colza não pode ser excluído e que é provável que a colza possa desencadear reações alérgicas em pessoas alérgicas à mostarda.
- (7) Por conseguinte, o parecer apresenta motivos suficientes para se estabelecer que a proteína de colza como novo ingrediente alimentar cumpre os critérios enunciados no artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 258/97, desde que a rotulagem dos alimentos que contêm proteína de colza como ingrediente alimentar seja efetuada de modo a permitir que as pessoas alérgicas à mostarda evitem o consumo desses alimentos.
- (8) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

A proteína de colza especificada no anexo pode ser colocada no mercado da União como novo ingrediente alimentar.

⁽¹⁾ JO L 43 de 14.2.1997, p. 1.⁽²⁾ EFSA Journal 2013; 11(10):3420.

Artigo 2.º

A designação da proteína de colza autorizada pela presente decisão, a utilizar na rotulagem dos géneros alimentícios que a contenham, deve ser «proteína de colza».

Artigo 3.º

A rotulagem de qualquer género alimentício que contenha proteína de colza deve ostentar uma declaração, facilmente visível e legível, de que o produto que contém «proteína de colza» como ingrediente alimentar pode causar reações alérgicas aos consumidores alérgicos à mostarda e aos produtos à base de mostarda. Quando necessário, essa declaração deve figurar o mais próximo possível da lista de ingredientes.

Artigo 4.º

A destinatária da presente decisão é a empresa Siebte PMI Verwaltungs GmbH, Neuer Jungfernstieg 5, 20354 Hamburgo, Alemanha.

Feito em Bruxelas, em 1 de julho de 2014.

Pela Comissão
Tonio BORG
Membro da Comissão

ANEXO

ESPECIFICAÇÕES DA PROTEÍNA DE COLZA

Definição:

A proteína de colza é um extrato aquoso rico em proteínas obtido a partir de bagaço de colza proveniente de *Brassica napus* L. e *Brassica rapa* L. não geneticamente modificadas.

Descrição: Produto pulverulento, de cor branca a esbranquiçada, seco por atomização

Proteína total	Teor não inferior a 90 %
Proteína solúvel	Teor não inferior a 85 %
Humidade	Teor não superior a 7 %
Hidratos de carbono	Teor não superior a 7 %
Gordura	Teor não superior a 2 %
Cinzas	Teor não superior a 4 %
Fibra	Teor não superior a 0,5 %
Glucosinolatos totais	Teor não superior a 1 mmol/l

Pureza:

Fitato total	Teor não superior a 1,5 %
Chumbo	Teor não superior a 0,5 mg/kg

Critérios microbiológicos:

Contagem de bolores e leveduras	Não superior a 100 UFC/g
Contagem de bactérias aeróbias	Não superior a 10 000 UFC/g
Contagem total de coliformes	Não superior a 10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente em 10 g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausente em 25 g