

## II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

## KOMMISSION

## ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 1. Dezember 2003

zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Salatrims als neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2003) 4408)

(Nur der dänische Text ist verbindlich)

(2003/867/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 7,

In Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Am 28. Juni 1999 stellte Danisco, ehemals Cultor Food Science, bei den zuständigen Behörden des Vereinigten Königreichs einen Antrag auf Inverkehrbringen von Salatrims als neuartige Lebensmittelzutaten auf dem Markt der Gemeinschaft.
- (2) Salatrims sind eine Gruppe kalorienreduzierter Triacylglyceride, die zur Verwendung als Fettersatzstoffe hergestellt werden.
- (3) Die zuständigen Behörden des Vereinigten Königreichs führten eine Erstprüfung durch. Die Kommission leitete den ersten Bericht über die Erstprüfung am 22. November 1999 an alle Mitgliedstaaten weiter.
- (4) Innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung festgelegten Frist von 60 Tagen wurden gemäß der genannten Bestimmung begründete Einwände gegen das Inverkehrbringen des Erzeugnisses erhoben.
- (5) Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss wurde gemäß Artikel 11 der Verordnung zu dieser Angelegenheit gehört. Am 13. Dezember 2001 erklärte der Wissenschaftliche Ausschuss „Lebensmittel“ in seiner Stellungnahme, dass Salatrims für den menschlichen Verzehr unbedenklich sind.

- (6) Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss bemerkte, dass in einer Reihe von Verträglichkeitsprüfungen beim Menschen als einzige unerwünschte Nebenwirkungen von Salatrims Magen-Darm-Beschwerden bei Einnahme hoher Mengen (d. h. > 30 g/Tag) festgestellt wurden. Durch gastrointestinale Unverträglichkeit verursachten Unpässlichkeiten dieser Art kann gemeinhin ohne weiteres dadurch abgeholfen werden, dass der/die Betroffene von einem Verzehr absieht, wenn er/sie über die Problematik unterrichtet ist. Infolgedessen ist es angezeigt, dafür Sorge zu tragen, dass das Produktetikett Angaben enthält, die den Verbraucher darüber aufklären, dass übermäßiger Verzehr zu Magen-Darm-Beschwerden führen kann.
- (7) Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss bemerkte ferner, dass keine Angaben über Wirkungen des Verzehrs von Lebensmitteln, die Salatrims enthalten, bei Kindern unter 16 Jahren vorliegen, da eine Wahrscheinlichkeit, dass diese Bevölkerungsgruppe Erzeugnisse zu sich nimmt, die hauptsächlich zur Verwendung von Personen bestimmt sind, die ihr Körpergewicht freiwillig durch brennwertverminderte Ernährung unter Kontrolle halten möchten, nicht bestehe. Infolgedessen erscheint es angezeigt, dass das Produktetikett Angaben enthält, die den Verbraucher darauf hinweisen, dass Erzeugnisse, die Salatrims enthalten, nicht für Kinder bestimmt sind.
- (8) Die Energiewert-Angabe bei Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten wird durch die Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln<sup>(2)</sup> geregelt.
- (9) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen stehen im Einklang mit der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

<sup>(1)</sup> ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1.<sup>(2)</sup> ABl. L 276 vom 6.10.1990, S. 40.

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Salatrimis gemäß der Spezifikation im Anhang dürfen in der Gemeinschaft als neuartige Lebensmittelzutaten für Back- und Süßwaren in Verkehr gebracht werden.

*Artikel 2*

Die Bezeichnung „brennwertreduziertes Fett (Salatrimis)“ muss auf dem Etikett des Erzeugnisses selbst oder im Zutatenverzeichnis der Lebensmittel, die Salatrimis enthalten, erscheinen.

Dabei ist anzugeben, dass übermäßiger Verzehr zu Magen-Darm-Störungen führen kann.

Anzugeben ist ferner, dass die betreffenden Erzeugnisse nicht für Kinder bestimmt sind.

*Artikel 3*

Diese Entscheidung ist an Danisco A/S, Langebrogade 1, PO Box 17, DK-1001 København K, Dänemark, gerichtet.

Brüssel, den 1. Dezember 2003

*Für die Kommission*

David BYRNE

*Mitglied der Kommission*

## ANHANG

## SALATRIMS — SPEZIFIKATION

**Begriffsbestimmung**

Salatrim ist das international anerkannte Akronym <sup>(1)</sup> für „Short and long chain acyl triglyceride molecule“.

Gewonnen wird Salatrim durch Umesterung, ohne Verwendung von Enzymen, von Triacetin, Tripropionin bzw. Tributyrin oder deren Mischungen mit hydriertem Raps-, Soja- Baumwollsaat- oder Sonnenblumenöl.

**Beschreibung**

Klare leicht bernsteinfarbene Flüssigkeit bis hell gefärbter wachsartiger Feststoff bei Zimmertemperatur. Frei von Schwebstoffen und von Fremd- bzw. ranzigem Geruch.

**Glyceridesterverteilung**

- Triacylglyceride: > 87 %
- Diacylglyceride: ≤ 10 %
- Monoacylglyceride: ≤ 2 %

**Fettsäurezusammensetzung**

- Mol- % langkettige Fettsäuren: 33-70 %
- Mol- % kurzkettige Fettsäuren: 30-67 %
- Langkettige gesättigte Fettsäuren: < 70 % Gewichtsanteil
- Trans-Fettsäuren: ≤ 1 %
- Freie Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure: ≤ 0,5 %

**Triacylglycerid-Profil**

- Triester (kurz/lang von 0,5 bis 2,0): ≥ 90 %
- Triester (kurz/lang = 0): ≤ 10

**Unverseifbare Anteile** ≤ 1 %

**Feuchte:** ≤ 0,3 %

**Asche:** ≤ 0,1 %

**Farbe:** ≤ 3,5 Rot (nach Lovibond-Farbmessung)

**Peroxidzahl:** ≤ 2,0 Meq/kg

---

<sup>(1)</sup> Gemeinsamer FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (2002), FAO Food and Nutrition Paper 52, Add. 10, S. 23.