

BESCHIKKING VAN DE COMMISSIE**van 27 juni 2008****tot verlening van een vergunning voor het in de handel brengen van Allanblackiazaadolie als nieuw voedselingrediënt krachtens Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad***(Kennisgeving geschied onder nummer C(2008) 3081)***(Slechts de tekst in de Duitse taal is authentiek)***(2008/559/EG)*

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad van 27 januari 1997 betreffende nieuwe voedingsmiddelen en nieuwe voedselingrediënten ⁽¹⁾, en met name op artikel 7,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Op 19 augustus 2004 heeft Unilever Deutschland GmbH bij de bevoegde Duitse instanties een verzoek ingediend voor een vergunning om Allanblackiazaadolie in de handel te brengen als nieuw voedselingrediënt voor gebruik in smeersels op basis van gele vetten en smeerbare producten op basis van room.
- (2) Op 3 april 2006 heeft de bevoegde Duitse instantie voor de beoordeling van voedingsmiddelen haar verslag van de eerste beoordeling uitgebracht. In dat verslag kwam zij tot de conclusie dat Allanblackiazaadolie veilig is voor consumptie door de mens.
- (3) De Commissie heeft het verslag van de eerste beoordeling op 8 juni 2006 aan alle lidstaten toegezonden.
- (4) Binnen de in artikel 6, lid 4, van Verordening (EG) nr. 258/97 vastgestelde termijn van zestig dagen zijn overeenkomstig die bepaling met redenen omklede bezwaren tegen het in de handel brengen van dit product ingediend.
- (5) Daarom is op 7 februari 2007 de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) geraadpleegd.
- (6) Op 25 oktober 2007 heeft de EFSA het advies „Opinion of the Scientific Panel on dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the safety of *Allanblackia* seed oil for use in yellow fat and cream based spreads” goedgekeurd.

(7) In dit advies kwam het panel tot de conclusie dat geraffineerde Allanblackiazaadolie onder de vermelde gebruiksvoorwaarden veilig is voor consumptie door de mens.

(8) Op basis van de wetenschappelijke beoordeling is vastgesteld dat geraffineerde Allanblackiazaadolie voldoet aan de in artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 258/97 vastgestelde criteria.

(9) De in deze beschikking vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE BESCHIKKING GEGEVEN:

Artikel 1

Geraffineerde Allanblackiazaadolie, zoals gespecificeerd in de bijlage, mag in de Gemeenschap in de handel worden gebracht als nieuw voedingsmiddel voor gebruik in smeersels op basis van gele vetten en smeerbare producten op basis van room.

Artikel 2

Op de etikettering van het levensmiddel dat het bij deze beschikking toegelaten nieuwe voedselingrediënt bevat, wordt dit ingrediënt aangeduid als „Allanblackiazaadolie”.

Artikel 3

Deze beschikking is gericht tot Unilever Deutschland GmbH, Dammtorwall 15, D-20355 Hamburg.

Gedaan te Brussel, 27 juni 2008.

Voor de Commissie

Androulla VASSILIOU

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 43 van 14.2.1997, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003 (PB L 284 van 31.10.2003, blz. 1).

BIJLAGE

Specificatie van Allanblackiazaadolie

Beschrijving

Geraffineerde Allanblackiazaadolie wordt verkregen uit de zaden van de Allanblackiasoort: *A. floribunda* (synoniem met *A. parviflora*) en *A. stuhlmannii*.

Vetzuursamenstelling

Laurinezuur (C12:0)	< 1 %
Myristinezuur (C14:0)	< 1 %
Palmitinezuur (C16:0)	< 2 %
Palmitoleïnezuur (C16:1)	< 1 %
Stearinezuur (C18:0)	45-58 %
Oliezuur (C18:1)	40-51 %
Linolzuur (C18:2)	< 1 %
γ-Linoleenzuur (C18:3)	< 1 %
Arachidonzuur (C20:0)	< 1 %
Vrije vetzuren	max. 0,1 %

Kenmerken

Transvetzuren	max. 0,5 %
Peroxidegetal	max. 0,8 meq/kg
Joodgetal	< 46 g/100 g
Onverzeepbare bestanddelen	max. 0,1 %
Verzepingsgetal	185-198 mg KOH/g
