

BESCHIKKING VAN DE COMMISSIE

van 12 december 2008

tot verlening van een vergunning voor het in de handel brengen van arachidonzuurrijke olie van *Mortierella alpina* als een nieuw voedselingsrediënt krachtens Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad

(Kennisgeving geschied onder nummer C(2008) 8080)

(Slechts de tekst in de Engelse taal is authentiek)

(2008/968/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 voedselingsrediënten ⁽¹⁾, en met name op artikel 7,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Op 18 juni 1999 heeft de onderneming Abbott Laboratories (nu Suntory Limited, Japan) bij de bevoegde Nederlandse instanties een verzoek ingediend voor een vergunning om arachidonzuur-rijke olie van *Mortierella alpina* als nieuw voedselingsrediënt in de handel te brengen.

(2) Op 19 oktober 2005 heeft de bevoegde Nederlandse instantie voor de beoordeling van voedingsmiddelen haar verslag van de eerste beoordeling uitgebracht. In dat verslag kwam zij tot de conclusie dat arachidonzuur-rijke olie van *Mortierella alpina* veilig kan worden gebruikt in volledige zuigelingenvoeding en volledige voeding voor prematuren.

(3) De Commissie heeft het verslag van de eerste beoordeling op 17 november 2005 aan alle lidstaten toegezonden.

(4) Binnen de in artikel 6, lid 4, van Verordening (EG) nr. 258/97 vastgestelde termijn van 60 dagen zijn overeenkomstig die bepaling met redenen omklede bezwaren tegen het in de handel brengen van dit product ingediend.

(5) Daarom is op 26 juni 2007 de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) geraadpleegd.

(6) Op 10 juli 2008 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 „fungal oil from *Mortierella alpina*”” goedgekeurd.

(7) In het advies kwam de EFSA tot de conclusie dat de olie van de schimmel *Mortierella alpina* een veilige bron van arachidonzuur voor gebruik in volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding is.

(8) In de bijlagen I en II bij Richtlijn 2006/141/EG van de Commissie van 22 december 2006 inzake volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding en tot wijziging van Richtlijn 1999/21/EG ⁽²⁾ worden de voorschriften vastgesteld voor de toevoeging van meervoudig onverzadigde vetzuren met een lange keten (20 en 22 koolstofatomen), met name arachidonzuur, aan volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding.

(9) Op basis van de wetenschappelijke beoordeling is vastgesteld dat de olie van de schimmel *Mortierella alpina* voldoet aan de in artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 258/97 vastgestelde criteria.

(10) 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

De olie van de schimmel *Mortierella alpina*, als nader gespecificeerd in de bijlage, mag in de handel worden gebracht als nieuw voedselingsrediënt voor gebruik in volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding, als omschreven in artikel 2 van Richtlijn 2006/141/EG, en in volledige voeding voor prematuren.

De toevoeging van de olie van de schimmel *Mortierella alpina* aan volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding wordt beperkt door het gehalte daarvan aan arachidonzuur overeenkomstig de voorschriften van bijlage I, punt 5.7, en bijlage II, punt 4.7, bij Richtlijn 2006/141/EG. Het gebruik daarvan in volledige voeding voor prematuren geschiedt overeenkomstig de bepalingen van Richtlijn 89/398/EEG van de Raad van 3 mei 1989 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen ⁽³⁾.

⁽¹⁾ PB L 43 van 14.2.1997, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 401 van 30.12.2006, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 186 van 30.6.1989, blz. 27.

Artikel 2

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

Artikel 3

Deze beschikking is gericht tot Beverage & Food Company, Suntory Limited, 2-4-1 Shibakoen Minato-ku, Tokyo, Japan.

Gedaan te Brussel, 12 december 2008.

Voor de Commissie
Androulla VASSILIOU
Lid van de Commissie

*BIJLAGE***SPECIFICATIES VAN ARACHIDONZUUR-RIJKE OLIE VAN MORTIERELLA ALPINA****Beschrijving**

De lichtgele arachidonzuur-rijke olie wordt verkregen door gisting van de schimmel *Mortierella alpina* onder gebruikmaking van sojameel en sojaolie als substraat.

Specificaties van arachidonzuur-rijke olie van *Mortierella alpina*

Arachidonzuur	≥ 40 %
Peroxidegetal	≤ 5 meq/kg
Zuurgetal	≤ 0,2 mg KOH/g
Anisidinegetal	≤ 20
Vrije vetzuren	≤ 0,2 %
Onverzeepbare bestanddelen	≤ 1 %
Kleur (Lovibond 50,8 mm cel) geel	≤ 50
Kleur (Lovibond 50,8 mm cel) rood	≤ 10
