

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 13. Oktober 2009

über die Zulassung des Inverkehrbringens von Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2009) 7645)

(Nur der französische Text ist verbindlich)

(2009/827/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⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Am 30. Juni 2003 beantragte die Firma Robert Craig & Sons bei den zuständigen Behörden des Vereinigten Königreichs die Zulassung für das Inverkehrbringen von Chiasamen (*Salvia hispanica*) und gemahlene Chiasamen als neuartige Lebensmittelzutat; am 7. Mai 2004 legte die zuständige Lebensmittelbewertungsstelle des Vereinigten Königreichs ihren Bericht über die Erstprüfung vor. Darin kam sie zu dem Schluss, dass Chia (*Salvia hispanica*) für die vorgeschlagenen Verwendungszwecke in Lebensmitteln sicher ist.
- (2) Die Kommission leitete den Bericht über die Erstprüfung am 14. Juni 2004 an alle Mitgliedstaaten weiter.
- (3) Innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 festgelegten Frist von 60 Tagen wurden gemäß der genannten Bestimmung begründete Einwände gegen das Inverkehrbringen des Erzeugnisses erhoben; deshalb wurde am 4. April 2005 die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) konsultiert, die ihr Gutachten am 5. Oktober 2005 annahm. Da der Antragsteller jedoch keine ausreichenden Daten liefern konnte, kam die EFSA in ihrem Gutachten zu keinem Schluss über die Sicherheit, war jedoch bereit, den Antrag erneut zu prüfen, sofern weitere Informationen vom Antragsteller vorgelegt würden.
- (4) Am 30. September 2006 wurde die Verantwortung für den Antrag der Firma Columbus Paradigm Institute S.A. übertragen, die zusätzliche Daten und Informationen vorlegte, wie von der EFSA angefordert. Daraufhin wurde die EFSA am 21. Januar 2008 ersucht, die Bewertung von Chiasamen (*Salvia hispanica*) und gemahlene Chiasamen abzuschließen.
- (5) Am 13. März 2009 gab die EFSA ihr zweites Gutachten über die Sicherheit von Chiasamen (*Salvia hispanica*) und gemahlene Chiasamen als Lebensmittelzutat ab.

- (6) In diesem Gutachten bestätigte die EFSA, dass die vorgelegten Informationen als Belege für die Sicherheit von Chiasamen und gemahlene Chiasamen anzusehen seien. Insbesondere folgerte die EFSA, es sei unwahrscheinlich, dass die Verwendung von Chiasamen (*Salvia hispanica*) und gemahlene Chiasamen in Broterzeugnissen sich unter den spezifizierten Bedingungen schädlich auf die Gesundheit der Bevölkerung auswirkt.
- (7) Auf der Grundlage der wissenschaftlichen Bewertung wird festgestellt, dass Chiasamen (*Salvia hispanica*) und gemahlene Chiasamen die Kriterien in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 erfüllen.
- (8) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang spezifizierten Chiasamen (*Salvia hispanica*) und gemahlene Chiasamen dürfen in der Gemeinschaft als neuartige Lebensmittelzutat zur Verwendung in Broterzeugnissen mit einem Höchstgehalt von 5 % Chiasamen (*Salvia hispanica*) in Verkehr gebracht werden.

Artikel 2

Die mit dieser Entscheidung zugelassene neuartige Lebensmittelzutat ist in der Kennzeichnung des Lebensmittels, das sie enthält, als „Chiasamen (*Salvia hispanica*)“ zu bezeichnen.

Artikel 3

Diese Entscheidung ist gerichtet an Columbus Paradigm Institute S.A., Chaussée de Tervuren 149, B-1410 Waterloo.

Brüssel, den 13. Oktober 2009

Für die Kommission
Androulla VASSILIOU
Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1.

ANHANG

SPEZIFIKATIONEN FÜR CHIASAMEN (*SALVIA HISPANICA*)**Beschreibung**

Chia (*Salvia hispanica*) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der *Labiatae*.

Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt.

Ganz gemahlenes Chia wird hergestellt, indem die ganzen Samen in einer Hammermühle mit regelbarer Drehzahl gemahlen werden.

Zusammensetzung von Chiasamen

Trockensubstanz	91-96 %
Protein	20-22 %
Fett	30-35 %
Kohlenhydrate	25-41 %
Rohfaser (*)	18-30 %
Asche	4-6 %

(*) Als Rohfaser wird der Anteil der Ballaststoffe bezeichnet, der vor allem aus unverdaulicher Zellulose, Pentosanen und Lignin besteht.