

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE**ze dne 1. července 2014,****kterým se povoluje uvedení bílkoviny řepky na trh jako nové složky potravin podle nařízení
Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97***(oznámeno pod číslem C(2014) 4256)***(Pouze německé znění je závazné)**

(2014/424/EU)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 ze dne 27. ledna 1997 o nových potravinách a nových složkách potravin ⁽¹⁾, a zejména na článek 7 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Dne 25. června 2012 podala společnost Helm AG u příslušných orgánů v Irsku žádost o uvedení bílkoviny řepky na trh jako nové složky potravin. Bílkovina řepky je určena k použití jako rostlinný zdroj bílkovin v potravinách kromě počáteční a pokračovací kojenecké výživy. Dne 18. února 2014 byla Komise informována, že práva k projednávané žádosti získala společnost Siebte PMI Verwaltungs GmbH.
- (2) Dne 17. září 2012 vydal příslušný irský subjekt pro posuzování potravin zprávu o prvním posouzení. V uvedené zprávě dospěl k závěru, že bílkovina řepky splňuje kritéria stanovená v čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 258/97.
- (3) Dne 4. října 2012 rozeslala Komise zprávu o prvním posouzení všem členským státům.
- (4) Během 60denní lhůty stanovené v čl. 6 odst. 4 prvním pododstavci nařízení (ES) č. 258/97 byly vzneseny odůvodněné námitky.
- (5) Dne 14. února 2013 se Komise obrátila na Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) a požádala jej o dodatečné posouzení bílkoviny řepky jako složky potravin podle nařízení (ES) č. 258/97.
- (6) Dne 10. října 2013 úřad EFSA ve svém vědeckém stanovisku „Scientific Opinion on the safety of 'rapeseed protein isolate' as the Novel Food ingredient“ ⁽²⁾ dospěl k závěru, že bílkovina řepky je jako bílkovina přidávaná do potravin bezpečná. Je však třeba poukázat na to, že nelze vyloučit riziko citlivosti na řepku a že je pravděpodobné, že řepka může vyvolat alergické reakce u lidí alergických na hořčici.
- (7) Stanovisko proto poskytuje dostatečné odůvodnění k závěru, že řepka jako nová složka potravin splňuje kritéria stanovená v čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 258/97 za předpokladu, že potraviny obsahující bílkovinu řepky jako složku potravin jsou označeny tak, aby se lidé alergičtí na hořčici mohli vyhnout jejich konzumaci.
- (8) Opatření stanovená tímto rozhodnutím jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO ROZHODNUTÍ:

Článek 1

Bílkovina řepky specifikovaná v příloze může být uvedena na trh v Unii jako nová složka potravin.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 43, 14.2.1997, s. 1.⁽²⁾ EFSA Journal 2013; 11(10):3420.

Článek 2

Při označování potravin obsahujících bílkovinu řepky povolenou tímto rozhodnutím se použije označení „bílkovina řepky“.

Článek 3

Označení jakékoliv potraviny obsahující bílkovinu řepky musí obsahovat snadno viditelný a čitelný údaj o tom, že výrobek obsahující „bílkovinu řepky“ jako složku potravin může způsobit alergickou reakci spotřebitelům, kteří jsou alergičtí na hořčici a výrobky z ní. V příslušných případech se tento údaj uvede v bezprostřední blízkosti seznamu složek.

Článek 4

Toto rozhodnutí je určeno společnosti Siebte PMI Verwaltungs GmbH, Neuer Jungfernstieg 5, 20354 Hamburg, Německo.

V Bruselu dne 1. července 2014.

Za Komisi
Tonio BORG
člen Komise

PŘÍLOHA

SPECIFIKACE BÍLKOVINY ŘEPKY

Definice:

Bílkovina řepky je vodný extrakt z filtračního koláče semene řepky bohatý na bílkoviny pocházející z geneticky nemodifikované *Brassica napus* L. a *Brassica rapa* L.

Popis: Bílý nebo krémově bílý prášek sušený rozprašováním.

Bílkoviny celkem	Ne méně než 90 %
Rozpustná bílkovina	Ne méně než 85 %
Vlhkost	Ne více než 7 %
Sacharidy	Ne více než 7 %
Tuk	Ne více než 2 %
Popel	Ne více než 4 %
Vláknina	Ne více než 0,5 %
Glukosinoláty celkem	Ne více než 1 mmol/l

Čistota:

Fytáty celkem	Ne více než 1,5 %
Olovo	Ne více než 0,5 mg/kg

Mikrobiologická kritéria:

Počet kvasinek a plísní	Ne více než 100 CFU/g
Počet aerobních bakterií	Ne více než 10 000 CFU/g
Celkový počet koliformních bakterií	Ne více než 10 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	Nepřítomná v 10 g
<i>Salmonella</i> spp.	Nepřítomná v 25 g