

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 31. März 2004

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

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2004) 1245)

(Nur der englische Text ist verbindlich)

(2004/335/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 6. August 2002 hat die Firma Unilever bei den zuständigen britischen Behörden einen Antrag auf Inverkehrbringen von Phytosterinestern als neuartige Lebensmittelzutaten in einer Reihe von Lebensmitteln gestellt.
- (2) Am 21. November 2002 legten die zuständigen britischen Behörden ihren Bericht über die Erstprüfung vor.
- (3) In ihrem Bericht über die Erstprüfung kam die für Lebensmittelbewertung zuständige Stelle des Vereinigten Königreichs zu dem Schluss, dass diese Erweiterungen der Verwendung von Phytosterinestern für den menschlichen Verzehr sicher sind.
- (4) Die Kommission leitete den ersten Bewertungsbericht am 11. Dezember 2002 an alle Mitgliedstaaten weiter.
- (5) 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.
- (6) Der Wissenschaftliche Ausschuss „Lebensmittel“ (SCF) erklärte in seiner Stellungnahme „General view on the long-term effects of the intake of elevated levels of phytosterols from multiple dietary sources, with particular attention to the effects on β -carotene“ vom 26. September 2002, es lägen keine Erkenntnisse über einen zusätzlichen Nutzen einer Aufnahme von mehr als 3 g/Tag vor und eine hohe Aufnahmemenge könne unerwünschte Auswirkungen haben; deshalb sollten Phytosterinaufnahmemengen von mehr als 3 g/

Tag vorsichtshalber vermieden werden. Außerdem kam der SCF in seiner Stellungnahme vom 5. März 2003 zu den Anträgen auf Zulassung einer Reihe von mit Pflanzensterin angereicherten Lebensmitteln zu dem Schluss, dass der Zusatz von Phytosterinen sicher ist, sofern die tägliche Aufnahmemenge 3 g nicht überschreitet.

- (7) Die Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission vom 31. März 2004 über die Etikettierung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten mit Phytosterin-, Phytosterinester-, Phytostanol- und/oder Phytostanolesterzusatz⁽²⁾ stellt sicher, dass die Verbraucher die erforderlichen Informationen erhalten, um eine übermäßige Aufnahme zusätzlicher Phytosterine zu vermeiden.
- (8) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Lebensmittel und Lebensmittelzutaten gemäß Anhang 1, denen in Übereinstimmung mit Anhang 2 Phytosterinester (nachstehend „die Erzeugnisse“ genannt) zugesetzt wurden, können in der Gemeinschaft in Verkehr gebracht werden.

Artikel 2

Die Erzeugnisse sind in einer Form anzubieten, in der sie leicht in Portionen aufgeteilt werden können, die entweder höchstens 3 g (bei einer Portion/Tag) oder höchstens 1 g (bei drei Portionen/Tag) an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen enthalten.

Die Menge an zugesetzten freien Phytosterinen/Phytostanolen je Behälter mit Getränken beträgt höchstens 3 g.

⁽¹⁾ ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 97 vom 1.4.2004, S. 44.

Artikel 3

Diese Entscheidung ist an Unilever, London Road, Purfleet, Essex RM19 1SD, Vereinigtes Königreich, gerichtet.

Brüssel, den 31. März 2004

Für die Kommission
David BYRNE
Mitglied der Kommission

ANHANG 1

Erzeugnisse gemäß Artikel 1

Milchartige Erzeugnisse, wie z. B. teilentrahmte und entrahmte milchartige Erzeugnisse, joghurtartige Erzeugnisse und milch-/joghurtartige Erzeugnisse, bei denen das Milchfett teilweise oder vollständig durch Pflanzenfett ersetzt wurde.

ANHANG 2

Spezifikationen für Phytosterine und Phytostanole für den Zusatz zu Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten*Definition*

Phytosterine und Phytostanole sind pflanzliche Sterine und Stanole, die sich als freie Sterine und Stanole darstellen oder mit lebensmittelgeeigneten Fettsäuren verestert werden.

Zusammensetzung (ermittelt durch GC-FID oder gleichwertiges Verfahren)

- < 80 % β -Sitosterin
- < 15 % β -Sitostanol
- < 40 % Campesterin
- < 5 % Campestanol
- < 30 % Stigmasterin
- < 3 % Brassicasterin
- < 3 % andere Sterine/Stanole

Verunreinigung/Reinheit (GC-FID oder gleichwertiges Verfahren)

Phytosterine und Phytostanole, die aus anderen Quellen als lebensmittelgeeigneten Pflanzenölen gewonnen wurden, müssen frei von Kontaminanten sein, was am besten durch eine Reinheit von mehr als 99 % der Phytosterin-/Phytostanolzutat gewährleistet wird.