

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 27 de junio de 2008

relativa a la autorización de comercialización de aceite de semilla de *Allanblackia* como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

[notificada con el número C(2008) 3081]

(El texto en lengua alemana es el único auténtico)

(2008/559/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 19 de agosto de 2004, la empresa Unilever Deutschland GmbH presentó a las autoridades competentes de Alemania una solicitud de autorización de comercialización de aceite de semilla de *Allanblackia* como nuevo ingrediente alimentario para ser utilizado en grasas amarillas para untar y pastas para untar a base de nata.
- (2) El 3 de abril de 2006, el organismo competente en materia de evaluación de los alimentos en Alemania emitió su informe de evaluación inicial. En dicho informe se llegó a la conclusión de que el aceite de semilla de *Allanblackia* es seguro para el consumo humano.
- (3) El 8 de junio de 2006, la Comisión transmitió a todos los Estados miembros el informe de evaluación inicial.
- (4) Durante el plazo de 60 días previsto en el artículo 6, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 258/97, se presentaron objeciones fundamentadas a la comercialización del producto, con arreglo a lo establecido en dicho apartado.
- (5) Por consiguiente, el 7 de febrero de 2007 se consultó a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
- (6) El 25 de octubre de 2007, la EFSA aprobó el dictamen de la Comisión técnica científica de productos dietéticos, nutrición y alergias que había solicitado la Comisión con respecto a la seguridad del aceite de semilla de *Allanblackia* para ser utilizado en grasas amarillas para untar y pastas para untar a base de nata.

(7) En el dictamen se llegaba a la conclusión de que el aceite de semilla de *Allanblackia* refinado es seguro para el consumo humano en las condiciones de uso especificadas.

(8) Sobre la base de la evaluación científica se ha determinado que el aceite de semilla de *Allanblackia* refinado se ajusta a los criterios establecidos en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 258/97.

(9) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

El aceite de semilla de *Allanblackia* refinado que se especifica en el anexo puede ser comercializado en la Comunidad como nuevo ingrediente alimentario para ser utilizado en grasas amarillas para untar y pastas para untar a base de nata.

Artículo 2

La denominación del nuevo ingrediente alimentario autorizado por la presente Decisión en la etiqueta del producto alimenticio que lo contenga será «aceite de semilla de *Allanblackia*».

Artículo 3

El destinatario de la presente Decisión será Unilever Deutschland GmbH, Dammthorwall 15, D-20355 Hamburgo.

Hecho en Bruselas, el 27 de junio de 2008.

Por la Comisión

Androulla VASSILIOU

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 43 de 14.2.1997, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1882/2003 (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

ANEXO

Especificaciones del aceite de semilla de *Allanblackia* refinado**Descripción**

El aceite de semilla de *Allanblackia* refinado se obtiene a partir de semillas de las siguientes especies de *Allanblackia*: *A. floribunda* (sinónimo de *A. parviflora*) y *A. stuhlmannii*.

Composición de ácidos grasos

Ácido láurico (C12:0)	< 1 %
Ácido mirístico (C14:0).	< 1 %
Ácido palmítico (C16:0).	< 2 %
Ácido palmitoleico (C16:1).	< 1 %
Ácido esteárico (C18:0)	45-58 %
Ácido oleico (C18:1)	40-51 %
Ácido linoleico (C18:2)	< 1 %
Ácido γ-linoleico (C18:3)	< 1 %
Ácido araquídico (C20:0).	< 1 %
Ácidos grasos libres	max. 0,1 %

Características

Ácidos grasos <i>trans</i>	max. 0,5 %
Índice de peróxidos	max. 0,8 meq/kg
Índice de yodo	< 46 g/100 g
Materia no saponificable	max. 0,1 %
Índice de saponificación	185-198 mg KOH/g
