

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2019/110**2019 m. sausio 24 d.****kuriuo leidžiama išplėsti alanblekijų (*Allanblackia*) aliejaus naudojimo kaip naujo maisto produkto pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2015/2283 paskirtį ir iš dalies keičiamas Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2017/2470****(Tekstas svarbus EEE)**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2015 m. lapkričio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2015/2283 dėl naujų maisto produktų, iš dalies keičiantį Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 ir panaikinantį Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 258/97 ir Komisijos reglamentą (EB) Nr. 1852/2001⁽¹⁾, ypač į jo 12 straipsnį,

kadangi:

- (1) Reglamente (ES) 2015/2283 nustatyta, kad rinkai Sąjungoje galima pateikti tik leidžiamus naudoti ir į Sąjungos sąrašą įtrauktus naujus maisto produktus;
- (2) pagal Reglamento (ES) 2015/2283 8 straipsnį buvo priimtas Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2017/2470⁽²⁾, kuriuo nustatomas Sąjungos naujų maisto produktų sąrašas;
- (3) pagal Reglamento (ES) 2015/2283 12 straipsnį Komisija turi pateikti įgyvendinimo akto, kuriuo leidžiama pateikti rinkai Sąjungoje naują maisto produktą ir kuriuo atnaujinamas Sąjungos sąrašas, projektą;
- (4) Komisijos sprendimu 2008/559/EB⁽³⁾, vadovaujantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 258/97⁽⁴⁾ ir atsižvelgus į Europos maisto saugos tarnybos (toliau – Tarnyba) nuomonę⁽⁵⁾, buvo leista pateikti rinkai alanblekijų (*Allanblackia*) aliejų ir naudoti jį kaip naują maisto produktą, skirtą geltoniesiems tepiesiems riebalams ir grietininiams užtepams;
- (5) 2014 m. rugsėjo 22 d. bendrovė „Unilever NV/Unilever PLC“ pagal Reglamento (EB) Nr. 258/97 4 straipsnį pateikė paraišką kompetentingai Nyderlandų institucijai išplėsti alanblekijų aliejaus naudojimo paskirtį ir padidinti koncentraciją. Paraiškoje prašoma išplėsti alanblekijų aliejaus naudojimo paskirtį dar vienos kategorijos maisto produktams, konkrečiai – daržovių aliejaus ir pieno mišiniams, ir padidinti didžiausią leidžiamą alanblekijų aliejaus koncentraciją tų rūšių maisto produktuose, kuriuose jį jau leidžiama naudoti Sprendimu 2008/559/EB. Be to, paraiškoje prašoma pakeisti alanblekijų aliejaus specifikacijas, visų pirma: supaprastinti mažo sočiųjų riebalų rūgščių kiekio nurodymo reikalavimus (lauro, miristo ir palmitino rūgščių (C12:0 – C14:0 – C16:0) – iki vieno bendro parametro); nenurodyti mažo palmitoleino rūgšties ir eikozano rūgšties kiekio (jei kiekvienos jų yra mažiau nei 1 %) ir įtraukti polinesočiąsias riebalų rūgštis (PUFA); nenurodyti jodo skaičiaus; padidinti riebalų rūgščių transizomerų didžiausią leidžiamą koncentraciją (nuo ≤ 0,5 iki ≤ 1 %); padidinti peroksidų skaičiaus didžiausią leidžiamą koncentraciją (nuo ≤ 0,8 iki ≤ 1,0 meq/kg); padidinti riebalų rūgščių transizomerų didžiausią leidžiamą koncentraciją (nuo ≤ 0,5 iki ≤ 1 %). Tarnyba nenurodė, kad siūlomi specifikacijų parametrai pakeitimai keltų kokių nors saugumo problemų;
- (6) 2017 m. gruodžio 13 d. Nyderlandų kompetentinga institucija pateikė savo pirminio vertinimo ataskaitą. Šioje ataskaitoje ji padarė išvadą, kad alanblekijų aliejaus naudojimo paskirties išplėtimas, siūlomas koncentracijos verčių padidinimas ir alanblekijų aliejaus specifikacijų pakeitimas atitinka Reglamento (EB) Nr. 258/97 3 straipsnio 1 dalyje nustatytus naujų maisto produktų kriterijus;

⁽¹⁾ OL L 327, 2015 12 11, p. 1.

⁽²⁾ 2017 m. gruodžio 20 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2017/2470, kuriuo pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2015/2283 dėl naujų maisto produktų nustatomas Sąjungos naujų maisto produktų sąrašas (OL L 351, 2017 12 30, p. 72).

⁽³⁾ 2008 m. birželio 27 d. Komisijos sprendimas 2008/559/EB, leidžiantis tiekti rinkai alanblekijų aliejų kaip naują maisto sudedamąją dalį pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 258/97 (EB) (OL L 180, 2008 7 9, p. 20).

⁽⁴⁾ 1997 m. sausio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 258/97 dėl naujų maisto produktų ir naujų maisto komponentų (OL L 43, 1997 2 14, p. 1).

⁽⁵⁾ EFSA NDA grupė (EFSA dietinių produktų, mitybos ir alergologijos specialistų grupė), 2007 m., „SAFETY of *Allanblackia* seed oil for use in yellow fat and cream based spreads“, *EFSA Journal* (2007) 580, 1–10.

- (7) pagal Reglamento (ES) 2015/2283 35 straipsnio 1 dalį paraiškos pateikti naują maisto produktą rinkai Sąjungoje, kurios buvo pateiktos valstybei narei pagal Reglamento (EB) Nr. 258/97 4 straipsnį ir dėl kurių galutinis sprendimas iki 2018 m. sausio 1 d. nepriimtas, laikomos paraiškomis, pateiktomis pagal Reglamentą (ES) 2015/2283;
- (8) nors paraiška išplėsti alanblekijų aliejaus naudojimo paskirtį buvo pateikta valstybei narei pagal Reglamento (EB) Nr. 258/97 4 straipsnį, paraiška taip pat atitinka Reglamente (ES) 2015/2283 nustatytus reikalavimus;
- (9) 2018 m. balandžio 25 d. Komisija, vadovaudamasi Reglamento (ES) 2015/2283 10 straipsnio 3 dalimi, konsultavosi su Tarnyba, prašydama jos įvertinti alanblekijų aliejų kaip naują maisto produktą ir pateikti mokslinę nuomonę;
- (10) 2018 m. birželio 27 d. Tarnyba, remdamasi pareiškėjo prašymu, priėmė mokslinę nuomonę dėl alanblekijų aliejaus naudojimo daržovių aliejaus ir pieno mišiniuose, geltonuosiuose tepiuosiuose riebaluose ir grietiniuose užtepuose, neviršijant 30 % masinės dalies, paskirties išplėtimo saugumo ⁽⁶⁾. Ta nuomonė atitinka Reglamento (ES) 2015/2283 11 straipsnio reikalavimus. Daržovių aliejaus ir pieno mišiniai, priskiriami maisto produktų kategorijai „Pieno gaminių pakaitalai, įskaitant pakaitalus gėrimams balinti“;
- (11) Tarnybos nuomonė suteikia pakankamą pagrindą tvirtinti, kad siūloma alanblekijų aliejaus naudojimo paskirtis ir koncentracija, pakeitus specifikacijas, atitinka Reglamento (ES) 2015/2283 12 straipsnio 1 dalies nuostatas;
- (12) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

1. Medžiagai alanblekijų aliejui skirtas įrašas Sąjungos naujų maisto produktų sąrašė, nustatytame Įgyvendinimo reglamente (ES) 2017/2470, iš dalies keičiamas kaip nurodyta šio reglamento priede.
2. Į pirmoje dalyje nurodyto Sąjungos sąrašo įrašą turi būti įtrauktos šio reglamento priede nustatytos naudojimo sąlygos ir ženklavimo reikalavimai.

2 straipsnis

Įgyvendinimo reglamento (ES) 2017/2470 priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2019 m. sausio 24 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
Jean-Claude JUNCKER

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2018; 16(8):5362.

Igyvendinimo reglamento (ES) 2017/2470 priedas iš dalies keičiamas taip:

1) 1 lentelėje „Leidžiami naudoti nauji maisto produktai“ alanblekijų (*Allanblackia*) aliejui skirtas įrašas pakeičiamas taip:

Leidžiamas naudoti naujas maisto produktas	Naujo maisto produkto naudojimo sąlygos		Papildomi specialieji ženklavimo reikalavimai	Kiti reikalavimai
„Alanblekijų (<i>Allanblackia</i>) aliejus	<i>Nurodyta maisto produktų kategorija</i>	<i>Didžiausias leidžiamas kiekis</i>	Maisto produktų, kurių sudėtyje yra naujo maisto produkto, etiketėje nurodomas naujo maisto produkto pavadinimas „alanblekijų (<i>Allanblackia</i>) aliejus“ ⁴⁴	
	Geltonieji tepieji riebalai ir grietininiai užtepai	30 g/100 g		
	Daržovių aliejaus (*) ir pieno mišiniai (priskiriami maisto produktų kategorijai „Pieno gaminių pakaitalai, įskaitant pakaitalus gėrimams balinti“)	30 g/100 g		
	(*) Išskyrus alyvuogių aliejų ir alyvuogių išspaudų aliejų, kaip apibrėžta Rreglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo VIII dalyje.			

2) 2 lentelėje „Specifikacijos“ alanblekijų (*Allanblackia*) aliejui skirtas įrašas iš dalies pakeičiamas taip:

Leidžiamas naudoti naujas maisto produktas	Specifikacijos
„Alanblekijų (<i>Allanblackia</i>) aliejus	<p>Aprašymas/apibrėžtis: Alanblekijų aliejus gaunamas iš šių alanblekijų rūšių sėklų: <i>A. floribunda</i> (tas pats kaip ir <i>A. parviflora</i>) ir <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p>Riebalų rūgščių sudėtis (visų riebalų rūgščių proc. dalis, %): Lauro rūgštis, miristo rūgštis, palmitino rūgštis (C12:0 – C14:0 – C16:0): šių rūgščių suminė dalis < 4,0 % Stearino rūgštis (C18:0): 45–58 % Oleino rūgštis (C18:1): 40–51 % Polinesočiosios riebalų rūgštys (PUFA): < 2 %</p> <p>Charakteristikos: Laisvosios riebalų rūgštys: ne daugiau kaip 0,1 % visų riebalų rūgščių Riebalų rūgščių transizomerai: ne daugiau kaip 1,0 % visų riebalų rūgščių Peroksidų skaičius: ne daugiau kaip 1,0 mekv/kg Nemuilnamoji medžiaga: ne daugiau kaip 1,0 % visų riebalų rūgščių masinės dalies Hidrolizės skaičius: 185–198 mg KOH/g“</p>