

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2019/2165 VAN DE COMMISSIE

van 17 december 2019

tot goedkeuring van de wijziging van de specificaties van het nieuwe voedingsmiddel korianderzaadolie van *Coriandrum sativum* krachtens Verordening (EU) 2015/2283 van het Europees Parlement en de Raad, en tot wijziging van Uitvoeringsverordening (EU) 2017/2470 van de Commissie

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) 2015/2283 van het Europees Parlement en de Raad van 25 november 2015 betreffende nieuwe voedingsmiddelen, tot wijziging van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad en Verordening (EG) nr. 1852/2001 van de Commissie ⁽¹⁾, en met name artikel 12,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Verordening (EU) 2015/2283 is vastgesteld dat alleen nieuwe voedingsmiddelen die zijn toegelaten en in de Unielijst zijn opgenomen, in de Unie in de handel mogen worden gebracht.
- (2) Overeenkomstig artikel 8 van Verordening (EU) 2015/2283 is Uitvoeringsverordening (EU) 2017/2470 van de Commissie ⁽²⁾ vastgesteld met een Unielijst van toegelaten nieuwe voedingsmiddelen.
- (3) Krachtens artikel 12 van Verordening (EU) 2015/2283 moet de Commissie beslissen over de toelating en het in de Unie in de handel brengen van een nieuw voedingsmiddel en over de bijwerking van de Unielijst.
- (4) Bij Uitvoeringsbesluit 2014/155/EU van de Commissie ⁽³⁾ is overeenkomstig Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁴⁾ een vergunning verleend voor het in de handel brengen van korianderzaadolie van *Coriandrum sativum*, als nieuw voedselingsrediënt voor gebruik in voedingssupplementen.
- (5) Op 2 juli 2019 heeft de onderneming Ovalie Innovation ("de aanvrager") bij de Commissie een verzoek ingediend tot wijziging van de specificaties van korianderzaadolie van *Coriandrum sativum* overeenkomstig artikel 10, lid 1, van Verordening (EU) 2015/2283. De aanvrager heeft verzocht het minimumgehalte aan oliezuur te verlagen van de huidige 8,0 % tot 7,0 %.
- (6) De aanvrager heeft het verzoek gemotiveerd door aan te geven dat de wijziging noodzakelijk is om rekening te houden met de waargenomen natuurlijke variatie van de in de plant *Coriandrum sativum* aanwezige gehalten aan oliezuur.
- (7) De Commissie is van mening dat een veiligheidsbeoordeling van de huidige aanvraag overeenkomstig artikel 10, lid 3, van Verordening (EU) 2015/2283 door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) niet noodzakelijk is. Oliezuur is het natuurlijke hoofdbestanddeel van olijfolie. Het is ook van nature aanwezig, in gehalten die identiek zijn aan de voorgestelde gehalten voor het nieuwe voedingsmiddel, in een aantal andere basisvoedingsmiddelen met een lange geschiedenis van veilige consumptie.
- (8) De voorgestelde wijziging van de gehalten aan oliezuur van korianderzaadolie van *Coriandrum sativum* doet geen afbreuk aan de conclusies van de veiligheidsbeoordeling door de EFSA ⁽⁵⁾ waarop de vergunning voor korianderzaadolie bij Uitvoeringsbesluit 2014/155/EU is gebaseerd. Het is daarom wenselijk de specificaties van het nieuwe voedingsmiddel "korianderzaadolie van *Coriandrum sativum*" aan te passen aan het voorgestelde gehalte aan oliezuur.

⁽¹⁾ PB L 327 van 11.12.2015, blz. 1.

⁽²⁾ Uitvoeringsverordening (EU) 2017/2470 van de Commissie van 20 december 2017 tot vaststelling van de Unielijst van nieuwe voedingsmiddelen overeenkomstig Verordening (EU) 2015/2283 van het Europees Parlement en de Raad betreffende nieuwe voedingsmiddelen (PB L 351 van 30.12.2017, blz. 72).

⁽³⁾ Uitvoeringsbesluit 2014/155/EU van de Commissie van 19 maart 2014 tot verlening van een vergunning voor het in de handel brengen van korianderzaadolie als nieuw voedselingsrediënt krachtens Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 85 van 21.3.2014, blz. 13).

⁽⁴⁾ Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad van 27 januari 1997 betreffende nieuwe voedingsmiddelen en nieuwe voedselingsrediënten (PB L 43 van 14.2.1997, blz. 1).

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2013;11(10):3422.

- (9) In de informatie die in de aanvraag is verstrekt, is afdoende onderbouwd dat de voorgestelde wijzigingen van de specificaties van het nieuwe voedselingrediënt "korianderzaadolie van *Coriandrum sativum*" in overeenstemming zijn met artikel 12 van Verordening (EU) 2015/2283.
- (10) De bijlage bij Uitvoeringsverordening (EU) 2017/2470 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (11) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De Unielijst van toegelaten nieuwe voedingsmiddelen als bedoeld in artikel 6 van Verordening (EU) 2015/2283 en opgenomen in Uitvoeringsverordening (EU) 2017/2470, waarin het nieuwe voedingsmiddel korianderzaadolie van *Coriandrum sativum* is vermeld, wordt gewijzigd zoals aangegeven in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 17 december 2019.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE

In de bijlage bij Uitvoeringsverordening (EU) 2017/2470 van de Commissie wordt de vermelding “Korianderzaadolie van *Coriandrum sativum*” in tabel 2 (Specificaties) vervangen door:

“Toegelaten nieuw voedingsmiddel	Specificatie
“Korianderzaadolie van <i>Coriandrum sativum</i>”	<p>Omschrijving/definitie: Korianderzaadolie is een olie die glyceriden van vetzuren bevat en wordt verkregen uit de zaden van de korianderplant <i>Coriandrum sativum</i> L. Lichtgele kleur, neutrale smaak CAS-nr.: 8008-52-4 Vetzureaustelling: Palmitinezuur (C16:0): 2-5 % Stearinezuur (C18:0): < 1,5 % Petroselinezuur (cis-C18:1(n-12)): 60-75 % Oliezuur (cis-C18:1(n-9)): 7-15 % Linolzuur (C18:2): 12-19 % Alfa-linoleenzuur (C18:3): < 1,0 % Transvetzuren: ≤ 1,0 %</p> <p>Zuiverheid: Brekingsindex (20 °C): 1,466-1,474 Zuurgetal: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroxidegetal: ≤ 5,0 meq/kg Joodgetal: 88-110 eenheden Verzepingsgetal: 179-200 mg KOH/g Onverzeepbare bestanddelen: ≤ 15 g/kg”</p>