

## ROZHODNUTIE KOMISIE

z 24. októbra 2006,

**ktorým sa povoľuje uviesť na trh „repkový olej s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“ ako novú zložku potravín v zmysle nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 258/97**

[oznámené pod číslom K(2006) 4975]

(iba francúzsky text je autentický)

(2006/722/ES)

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

výrobky, výživu a alergie týkajúce sa, repkového oleja s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu' ako novej zložky potravín“.

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 z 27. januára 1997 o nových potravinách a nových prídavných látkach <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 7,

keďže:

(1) Spoločnosť Laboratoires Pharmascience (teraz Laboratoires Expanscience) požiadala 24. októbra 2001 príslušné francúzske úrady o povolenie uviesť na trh „repkový olej s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“ ako novú zložku potravín.

(2) Príslušné francúzske orgány postúpili 8. januára 2002 svoju úvodnú hodnotiacu správu Komisii. V závere správy sa uvádza, že „repkový olej s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“, navrhnutý ako zložka potravín, by pri dennom príjme v rozsahu 1,5 g za deň mohol doplniť príjem vitamínu E. V závere sa takisto uvádza, že hladiny fytoosterolu neboli dostatočné na zníženie cholesterolemie.

(3) Komisia postúpila túto úvodnú hodnotiacu správu všetkým členským štátom 18. februára 2002.

(4) V rámci 60-dňovej lehoty ustanovenej v článku 6 ods. 4 nariadenia (ES) č. 258/97 boli v súlade s príslušným ustanovením vznesené odôvodnené námietky proti uvedeniu výrobku na trh.

(5) Preto sa 30. januára 2004 táto záležitosť prerokovala s Európskym úradom pre bezpečnosť potravín (EÚBP).

(6) Na žiadosť Komisie prijal EÚBP 6. decembra 2005 „Stanovisko Vedeckej pracovnej skupiny pre dietetické

(7) V závere tohto stanoviska sa uvádza, že navrhované použitie „repkového oleja s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“ v dávke 1,5 g za deň je bezpečné.

(8) Zo stanoviska vyplýva, že ak sa „repkový olej s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“ používa v navrhovanom množstve 1,5 g za deň, ako je to navrhnuté, je bezpečným zdrojom vitamínu E. Na označovanie a prezentáciu sa uplatňuje smernica Európskeho parlamentu a Rady 2002/46/ES z 10. júna 2002 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa potravinových doplnkov <sup>(2)</sup>.

(9) Na základe vedeckého hodnotenia „repkový olej s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“ spĺňa kritériá ustanovené v článku 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 258/97.

(10) Opatrenia ustanovené v tomto rozhodnutí sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

## Článok 1

„Repkový olej s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“, ako sa uvádza v prílohe, sa môže uviesť na trh ako nová zložka potravín na účely použitia v potravinových doplnkoch.

## Článok 2

Maximálne množstvo „repkového oleja s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“ prítomného v dávke odporúčanej výrobcom na dennú spotrebu predstavuje 1,5 g.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 43, 14.2.1997, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1882/2003 (Ú. v. EÚ L 284, 31.10.2003, s. 1).

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 183, 12.7.2002, s. 51, Smernica zmenená a doplnená smernicou Komisie 2006/37/ES (Ú. v. EÚ L 94, 1.4.2006, s. 32).

*Článok 3*

Označenie tejto novej zložky potravín je „extrakt z repkového oleja“.

*Článok 4*

Toto rozhodnutie je určené spoločnosti Laboratoires Expanscience, Siège Social, 10, Avenue de l'Arche, F-92419 Courbevoie Cedex.

V Bruseli 24. októbra 2006

*Za Komisiu*  
Markos KYPRIANOU  
*člen Komisie*

---

## PRÍLOHA

## Špecifikácie „repkového oleja s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“

## OPIS

„Repkový olej s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“ sa vyrába vákuovou destiláciou a od rafinovaného repkového oleja sa odlišuje koncentráciou nezmydliteľného podielu (1 g v rafinovanom repkovom oleji a 9 g v „repkovom oleji s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“). Obsah triglyceridov s obsahom mononenasýtených a polynenasýtených mastných kyselín je mierne znížený.

## ŠPECIFIKÁCIE

|                                               |                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| nezmydliteľný podiel                          | > 7 g/100 g                 |
| tokoferoly                                    | > 0,8 g/100 g               |
| α-tokoferol (%)                               | 30–50 %                     |
| γ-tokoferol (%)                               | 50–70 %                     |
| δ-tokoferol (%)                               | < 6 %                       |
| steroly, triterpénové alkoholy, metylsteroly  | > 5 g/100 g                 |
| mastné kyseliny v triglyceridoch              |                             |
| kyselina palmitová                            | 3–8 %                       |
| kyselina steárová                             | 0,8–2,5 %                   |
| kyselina olejová                              | 50–70 %                     |
| kyselina linolová                             | 15–28 %                     |
| kyselina linolénová                           | 6–14 %                      |
| kyselina eruková                              | < 2 %                       |
| číslo kyslosti                                | ≤ 6 mg KOH/g                |
| peroxidové číslo                              | ≤ 10 mEq O <sub>2</sub> /kg |
| železo (Fe)                                   | < 1 000 µg/kg               |
| meď (Cu)                                      | < 100 µg/kg                 |
| polyaromatické uhľovodíky (PAU) benzo(a)pyrén | < 2 µg/kg                   |

Ošetrenie aktívnym uhlíkom je nevyhnutné na zabezpečenie, aby pri produkcii „repkového oleja s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“ nedošlo k obohateniu polyaromatickými uhľovodíkmi (PAU).