

II

(Akti, katerih objava ni obvezna)

KOMISIJA

ODLOČBA KOMISIJE

z dne 23. oktobra 2006

o odobritvi dajanja v promet diacilglicerolnega olja rastlinskega izvora kot novega živila v skladu z Uredbo (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta

(notificirano pod dokumentarno številko C(2006) 4971)

(Besedilo v angleškem jeziku je edino verodostojno)

(2006/720/ES)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 27. januarja 1997 ⁽¹⁾ in zlasti člena 7 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) 17. aprila 2002 je družba Archer Daniels Midland Company (v nadaljnjem besedilu „ADM“) vložila pri pristojnih nizozemskih organih zahtevek za odobritev dajanja v promet diacilglicerolnega olja rastlinskega izvora kot novega živila za uporabo v oljih za kuhanje, maščobnih namazih, solatnih prelivih, majonezah, pijačah, ki so nadomestilo za en obrok ali več dnevni obrokov dnevno zaužite hrane, pekarskih proizvodih in izdelkih iz jogurta.

(2) 20. decembra 2002 so pristojni nizozemski organi izdali poročilo o začetni presoji. V navedenem poročilu so ugotovili, da je diacilglicerolno olje rastlinskega izvora varno za prehrano ljudi.

(3) Komisija je poslala začetno poročilo o začetni presoji vsem državam članicam 21. januarja 2003.

(4) V roku šestdesetih dni, kot je določeno v členu 6(4) Uredbe (ES) št. 258/97, so bili skladno z navedeno določbo izraženi obrazloženi ugovori glede trženja tega proizvoda.

(5) Evropska agencija za varnost hrane (EFSA) je v svojem mnenju o zahtevku ADM za odobritev diacilglicerolnega olja (olja EnovaTM) z dne 2. decembra 2004 ⁽²⁾ ugotovila, da je olje varno za prehrano ljudi.

(6) Da olje ne bi bilo neustrezno za prehrano potrošnikov, je EFSA glede vsebnosti transmaščobnih kislin priporočila njeno zmanjšanje na raven, kot je v konvencionalnih oljih rastlinskega izvora, ki naj bi jih novo olje nadomestilo.

(7) Glede pijač, ki so nadomestilo za enega ali več obrokov, velja Direktiva Sveta 89/398/EGS z dne 3. maja 1989 o približevanju zakonodaje držav članic, ki se nanaša na živila za posebne prehranske namene ⁽³⁾.

⁽¹⁾ UL L 43, 14.2.1997, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1882/2003 (UL L 284, 31.10.2003, str. 1).

⁽²⁾ Mnenje Znanstvenega odbora za dietetične izdelke, prehrano in alergije na zahtevo Komisije, v zvezi z zahtevkom za odobritev dajanja v promet olja Enova kot novega živila v EU z dne 2.12.2004. Mnenje je na voljo na spletni strani Evropske agencije za varnost hrane Znanstvenega odbora za dietetične izdelke, prehrano in alergije.

⁽³⁾ UL L 186, 30.6.1989, str. 27. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 1999/41/ES Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 172, 8.7.1999, str. 38).

- (8) Ukrepi, predvideni s to odločbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

Člen 2

Poimenovanje „diacilglicerolno olje rastlinskega izvora (najmanj 80 % diacilglicerola)“ se navede na embalaži proizvoda ali seznamu sestavin živil, ki olje vsebujejo.

SPREJELA NASLEDNJO ODLOČBO:

Člen 3

Ta odločba je naslovljena na ADM Kao LLC, 4666 East Faries Parkway, Decatur, IL 62526, ZDA.

Člen 1

Diacilglicerolno olje rastlinskega izvora, kot je opredeljeno v Prilogi, se lahko da v promet v Skupnosti kot novo živilo za uporabo v oljih za kuhanje, maščobnih namazih, solatnih prelivih, majonezah, pijačah, ki so nadomestilo za en obrok ali več dnevnih obrokov dnevno zaužite hrane, pekarskih proizvodih in proizvodih iz jogurta.

V Bruslju, 23. oktobra 2006

Za Komisijo
Markos KYPRIANOU
Član Komisije

PRILOGA

SESTAVA DIACILGLICEROLNEGA OLJA RASTLINSKEGA IZVORA

Snov/parameter	Vsebnost
Porazdelitev acilglicerola:	
diacilgliceroli (DAG)	ne manj kot 80 %
1,3-diacilgliceroli	ne manj kot 50 %
triacilgliceroli (TAG)	ne več kot 20 %
monoacilgliceroli (MAG)	ne več kot 5 %
Sestava maščobnih kislin (MAG, DAG, TAG):	
oleinska kislina (C18:1)	med 20 in 65 %
linolejska kislina (C18:2)	med 15 in 65 %
linolenska kislina (C18:3)	ne več kot 15 %
Proste maščobne kisline	ne več kot 10 %
Drugo:	
kislinska vrednost	ne več kot 0,5 mg KOH/g
vlaga in hlapnost	ne več kot 0,1 %
peroksidna vrednost (PV)	ne več kot 1 meq/kg
snovi, ki jih ni mogoče saponificirati	ne več kot 2 %
transmaščobne kisline	ne več kot 1 %

MAG monoacilgliceroli, DAG diacilgliceroli, TAG triacilgliceroli

Sestavni deli maščobnih kislin so pridobljeni iz užitnih rastlinskih olj, zlasti iz sojinega olja (*Glicine max*) ali repičnega olja (*Brassica campestris*, *Brassica napus*).