РЕШЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 12 декември 2008 година

за разрешаване пускането на пазара на масло от *Mortierella alpina* с богато съдържание на арахидонова киселина като нова хранителна съставка по силата на Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета

(нотифицирано под номер C(2008) 8080)

(само текстът на английски език е автентичен)

(2008/968/ЕО)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета от 27 януари 1997 г. относно нови храни и нови хранителни съставки ([1]), и по-специално член 7 от него,

като има предвид, че:

(1) На 18 юни 1999 г. дружеството Abbott Laboratories (днешното Suntory Limited, Япония) отправи искане към компетентните нидерландски органи за пускането на пазара на масло от *Mortierella alpina* с богато съдържание на арахидонова киселина като нова хранителна съставка.

(2) На 19 октомври 2005 г. компетентният нидерландски орган за оценка на храните издаде доклад за първоначална оценка. В посочения доклад органът стига до заключението, че маслото от *Mortierella alpina* с богато съдържание на арахидонова киселина може да бъде употребявано безопасно в храните за кърмачета и храните за недоносени бебета.

(3) На 17 ноември 2005 г. Комисията препрати доклада за първоначална оценка на всички държави-членки.

(4) В 60-дневния срок, предвиден в член 6, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 258/97, бяха повдигнати обосновани възражения срещу пускането на пазара на продукта в съответствие със същата разпоредба.

(5) Поради това на 26 юни 2007 г. бе проведена консултация с Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ).

(6) На 10 юли 2008 г. ЕОБХ прие Становище на Експертната група по диетични храни, хранене и алергии по искане на Комисията относно безопасността на „фунгозното масло от *Mortierella alpina*“.

([1]) ОВ L 43, 14.2.1997 г., стр. 1.

(7) В посоченото становище ЕОБХ стига до заключението, че фунгозното масло от *Mortierella alpina* е източник на арахидонова киселина, който е безопасен за употреба в храни за кърмачета и преходни храни.

(8) В приложения I и II към Директива 2006/141/ЕО на Комисията от 22 декември 2006 г. относно храните за кърмачета и преходните храни и за изменение на Директива 1999/21/ЕО ([2]) се определят правилата за добавяне на полиненаситени мастни киселини с дълга верига (20 и 22 въглеродни атома), и по-специално арахидонова киселина, в детските храни и преходните храни.

(9) Въз основа на научната оценка е установено, че фунгозното масло от *Mortierella alpina* отговаря на критериите, установени в член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 258/97.

(10) Мерките, предвидени в настоящото решение, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член 1

Посоченото в приложението фунгозно масло от *Mortierella alpina* може да бъде пуснато на пазара в Общността като нова хранителна съставка за употреба в храни за кърмачета и преходни храни съгласно определенията в член 2 от Директива 2006/141/ЕО, както и в храни за недоносени бебета.

Добавянето на фунгозно масло от *Mortierella alpina* в храните за кърмачета и преходните храни се ограничава до съдържащата се в него арахидонова киселина съгласно правилата, определени в приложение I, точка 5.7 и приложение II, точка 4.7 от Директива 2006/141/ЕО. Употребата му в храни за недоносени бебета е в съответствие с разпоредбите на Директива 89/398/ЕИО на Съвета от 3 май 1989 г. за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно храните, предназначени за специфична хранителна употреба ([3]).

([2]) ОВ L 401, 30.12.2006 г., стр. 1.
([3]) ОВ L 186, 30.6.1989 г., стр. 27.

Член 2

Означението на новата хранителна съставка, разрешена с настоящото решение, върху етикета на храната, в чийто състав тя влиза, е „масло от *Mortierella alpina*“.

Член 3

Адресат на настоящото решение е Beverage & Food Company, Suntory Limited, 2-4-1 Shibakoen Minato-ku, Токио, Япония.

Съставено в Брюксел на 12 декември 2008 година.

За Комисията
Androulla VASSILIOU
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА МАСЛОТО ОТ *MORTIERELLA ALPINA* С БОГАТО СЪДЪРЖАНИЕ НА АРАХИДОНОВА КИСЕЛИНА

Описание

Бледожълтото масло с богато съдържание на арахидонова киселина се получава чрез ферментация на гъбата *Mortierella alpina*, като за хранителна среда се използват соево брашно и соево масло.

Характеристики на маслото от *Mortierella alpina* с богато съдържание на арахидонова киселина

Арахидонова киселина	≥ 40 %
Пероксидна стойност	≤ 5 meq/kg
Киселинна стойност	≤ 0,2 mg KOH/g
Анисидин	≤ 20
Свободни мастни киселини	≤ 0,2 %
Непенливо вещество	≤ 1 %
Жълт цвят (Lovibond 50,8 mm cell)	≤ 50
Червен цвят (Lovibond 50,8 mm cell)	≤ 10