DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 12 dicembre 2008

che autorizza la commercializzazione dell'olio ricco di acido arachidonico estratto da *Mortierella alpina* in qualità di nuovo ingrediente alimentare nell'ambito del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio

[notificata con il numero C(2008) 8080]

(Il testo in lingua inglese è il solo facente fede)

(2008/968/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 gennaio 1997 sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari ([1]), in particolare l'articolo 7,

considerando quanto segue:

(1) Il 18 giugno 1999 la società Abbott Laboratories (ora Suntory Limited, Giappone) ha chiesto alle autorità competenti dei Paesi Bassi di poter commercializzare l'olio ricco di acido arachidonico estratto da *Mortierella alpina* come nuovo ingrediente alimentare.

(2) In data 19 ottobre 2005 l'ente dei Paesi Bassi competente per la valutazione degli alimenti ha pubblicato una relazione di valutazione iniziale. In essa si è giunti alla conclusione che l'olio ricco di acido arachidonico estratto da *Mortierella alpina* costituisce una fonte sicura da utilizzare negli alimenti per lattanti e in quelli per lattanti prematuri.

(3) Il 17 novembre 2005, la Commissione ha trasmesso a tutti gli Stati membri il rapporto di valutazione iniziale.

(4) Entro il termine di 60 giorni stabilito dall'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 258/97 sono state mosse, a norma della disposizione summenzionata, obiezioni motivate nei confronti della commercializzazione del prodotto in questione.

(5) Il 26 giugno 2007 è stata quindi consultata l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

(6) In data 10 luglio 2008 l'EFSA ha adottato il «Parere scientifico del gruppo di esperti scientifici sui prodotti dietetici, l'alimentazione e le allergie, formulato su richiesta della Commissione e relativo alla sicurezza dell'olio fungino estratto da *Mortierella alpina*».

(7) In tale parere l'EFSA è giunta alla conclusione che l'olio fungino estratto da *Mortierella alpina* costituisce una fonte sicura di acido arachidonico da utilizzare negli alimenti per lattanti e negli alimenti di proseguimento.

(8) Gli allegati I e II della direttiva 2006/141/CE della Commissione, del 22 dicembre 2006, riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento e recante abrogazione della direttiva 1999/21/CE ([2]) specificano le norme valide per l'aggiunta di acidi grassi polinsaturi a catena lunga (20 e 22 atomi di carbonio) e, in particolare, di acido arachidonico in alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento.

(9) Dalla valutazione scientifica risulta che l'olio fungino estratto da *Mortierella alpina* è conforme ai criteri di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 258/97.

(10) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

L'olio fungino estratto da *Mortierella alpina*, secondo quanto specificato nell'allegato, può essere commercializzato nella Comunità in qualità di nuovo ingrediente alimentare per la produzione di alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, a norma dell'articolo 2 della direttiva 2006/141/CE, nonché di alimenti per lattanti prematuri.

L'aggiunta di olio fungino estratto da *Mortierella alpina* in alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento è limitata dal suo tenore di acido arachidonico, in conformità delle norme di cui all'articolo 5, paragrafo 7 dell'allegato I e all'articolo 4, paragrafo 7 dell'allegato II della direttiva 2006/141/CE. Il suo uso in alimenti per lattanti prematuri è conforme alle disposizioni della direttiva 89/398/CEE del Consiglio, del 3 maggio 1989, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare ([3]).

([1]) GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1.

([2]) GU L 401 del 30.12.2006, pag. 1.

([3]) GU L 186 del 30.6.1989, pag. 27.

Articolo 2

La denominazione del nuovo ingrediente alimentare autorizzata dalla presente decisione sull'etichetta del prodotto alimentare che lo contiene è «olio estratto da *Mortierella alpina*».

Articolo 3

La società Beverage & Food Company, Suntory Limited, 2-4-1 Shibakoen Minato-ku, Tokyo, Giappone, è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 12 dicembre 2008.

Per la Commissione
Androulla VASSILIOU
Membro della Commissione

ALLEGATO

SPECIFICHE RELATIVE ALL'OLIO RICCO DI ACIDO ARACHIDONICO ESTRATTO DA *MORTIERELLA ALPINA*

Descrizione

L'olio ricco di acido arachidonico di colore giallo chiaro è ottenuto per fermentazione dal fungo *Mortierella alpina* mediante l'impiego di farina e olio di soia come substrati.

Specifiche dell'olio ricco di acido arachidonico estratto da *Mortierella alpina*

Acido arachidonico	≥ 40 %
Indice di perossido	≤ 5 meq/kg
Indice d'acidità	≤ 0,2 mg KOH/g
Indice d'anisidina	≤ 20
Acidi grassi liberi	≤ 0,2 %
Sostanze insaponificabili	≤ 1 %
Colore (lovibond 50,8 mm per cella) giallo	≤ 50
Colore (lovibond 50,8 mm per cella) rosso	≤ 10