DECISÃO DA COMISSÃO

de 12 de Dezembro de 2008

que autoriza a colocação no mercado de óleo de *Mortierella alpina* rico em ácido araquidónico como novo ingrediente alimentar ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho

[notificada com o número C(2008) 8080]

(Apenas faz fé o texto em língua inglesa)

(2008/968/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Janeiro de 1997, relativo a novos alimentos e ingredientes alimentares [1], nomeadamente o artigo 7.º,

Considerando o seguinte:

(1) Em 18 de Junho de 1999, a empresa Abbott Laboratories (agora Suntory Limited, Japão) apresentou um pedido às autoridades competentes dos Países Baixos para colocar no mercado óleo de *Mortierella alpina* rico em ácido araquidónico como novo ingrediente alimentar.

(2) Em 19 de Outubro de 2005, o organismo de avaliação alimentar competente dos Países Baixos emitiu o seu relatório de avaliação inicial. Nesse relatório, concluiu que o óleo de *Mortierella alpina* rico em ácido araquidónico pode ser utilizado com segurança em fórmulas para lactentes e em fórmulas para lactentes prematuros.

(3) A Comissão transmitiu o relatório de avaliação inicial a todos os Estados-Membros em 17 de Novembro de 2005.

(4) No prazo de 60 dias previsto no n.º 4 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 258/97, foram apresentadas objecções fundamentadas à comercialização do produto, em conformidade com aquela disposição.

(5) Consequentemente, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) foi consultada em 26 de Junho de 2007.

(6) Em 10 de Julho de 2008, a EFSA adoptou o parecer emitido a pedido da Comissão pelo Painel Científico dos Produtos Dietéticos, Nutrição e Alergias relativamente à segurança do «óleo fúngico de *Mortierella alpina*».

(7) No referido parecer, a EFSA concluiu que o óleo fúngico de *Mortierella alpina* é uma fonte segura de ácido araquidónico a utilizar em fórmulas para lactentes e em fórmulas de transição.

(8) Os Anexos I e II da Directiva 2006/141/CE da Comissão, de 22 de Dezembro de 2006, relativa às fórmulas para lactentes e fórmulas de transição e que altera a Directiva 1999/21/CE [2] especificam as regras para a adição de ácidos gordos poli-insaturados de cadeia longa (20 ou 22 átomos de carbono) e, em particular, de ácido araquidónico às fórmulas para lactentes e às fórmulas de transição.

(9) Com base na avaliação científica, ficou estabelecido que o óleo fúngico de *Mortierella alpina* cumpre os critérios enunciados no n.º 1 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 258/97.

(10) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

O óleo fúngico de *Mortierella alpina*, tal como especificado no anexo, pode ser colocado no mercado da Comunidade como novo ingrediente alimentar para utilizar em fórmulas para lactentes e em fórmulas de transição, conforme definidas no artigo 2.º da Directiva 2006/141/CE e em fórmulas para lactentes prematuros.

A adição de óleo fúngico de *Mortierella alpina* a fórmulas para lactentes e fórmulas de transição é limitada em função do seu conteúdo de ácido araquidónico, de acordo com as regras especificadas no ponto 5.7 do Anexo I e no ponto 4.7 do Anexo II da Directiva 2006/141/CE. A sua utilização em fórmulas para lactentes prematuros efectua-se em conformidade com as disposições da Directiva 89/398/CEE do Conselho, de 3 de Maio de 1989, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial [3].

[1] JO L 43 de 14.2.1997, p. 1.

[2] JO L 401 de 30.12.2006, p. 1.

[3] JO L 186 de 30.6.1989, p. 27.

Artigo 2.º

A designação do novo ingrediente alimentar, autorizado pela presente decisão, constante da rotulagem do género alimentício que o contém é «óleo de *Mortierella alpina*».

Artigo 3.º

A empresa Beverage & Food Company, Suntory Limited, 2-4-1 Shibakoen Minato-ku, Tóquio, Japão, é a destinatária da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 12 de Dezembro de 2008.

Pela Comissão
Androulla VASSILIOU
Membro da Comissão

ANEXO

ESPECIFICAÇÕES DO ÓLEO DE *MORTIERELLA ALPINA* RICO EM ÁCIDO ARAQUIDÓNICO

Descrição

O óleo de *Mortierella alpina* rico em ácido araquidónico, de cor amarela clara, é obtido por fermentação do fungo *Mortierella alpina*, utilizando farinha de soja e óleo de soja como substratos.

Especificações do óleo de *Mortierella alpina* rico em ácido araquidónico

Ácido araquidónico	≥ 40 %
Índice de peróxidos	≤ 5 meq/kg
Índice de acidez	≤ 0,2 mg KOH/g
Índice de anisidina	≤ 20
Ácidos gordos livres	≤ 0,2 %
Fracção insaponificável	≤ 1 %
Cor (Lovibond numa célula de 50,8 mm) amarela	≤ 50
Cor (Lovibond numa célula de 50,8 mm) vermelha	≤ 10