A BIZOTTSÁG HATÁROZATA

(2006. október 24.)

a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj" új élelmiszer-összetevőként történő forgalomba hozatalának engedélyezéséről

(az értesítés a C(2006) 4975. számú dokumentummal történt)

(Csak a francia szöveg hiteles)

(2006/722/EK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről szóló, 1997. január 27-i 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 7. cikkére,

mivel:

(1) A Laboratoires Pharmascience (jelenleg: Laboratoires Expanscience) 2001. október 24-én kérelmet nyújtott be Franciaország illetékes hatóságaihoz a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj" új élelmiszer-összetevőként történő forgalomba hozatalának engedélyezésére.

(2) 2002. január 8-án Franciaország illetékes hatóságai megküldték előzetes értékelő jelentésüket a Bizottságnak. A hatóságok a jelentésben arra a következtetésre jutottak, hogy az élelmiszer-összetevőként kérelmezett „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj" napi 1,5 grammos adagban lehetővé teheti az E-vitamin-felvétel kiegészítését; ugyanakkor azt is megállapították, hogy a fitoszterin mennyisége nem elég ahhoz, hogy csökkentse a vér kóros koleszterinszintjét.

(3) A Bizottság 2002. február 18-án minden tagállamnak továbbította az előzetes értékelő jelentést.

(4) A 258/97/EK rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében meghatározott hatvannapos időszak alatt az említett előírásnak megfelelően indokolt kifogásokat emeltek a termék fogalomba hozatalával szemben.

(5) Következésképpen 2004. január 30-án az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) véleményének kikérésére került sor.

(6) 2005. december 6-án az EFSA szakvéleményt fogadott el „Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to »rapeseed oil high in unsaponifiable matter« as a novel food ingredient" (A diétás termékekkel, táplálkozással és allergiákkal foglalkozó tudományos testület szakvéleménye a Bizottság kérésére a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolajjal" mint új élelmiszer-összetevővel kapcsolatban) címmel.

(7) A szakvéleményben az EFSA arra a következtetésre jutott, hogy a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj" kérelmezett napi 1,5 grammos felhasználási mennyisége biztonságos.

(8) A határozat elismeri, hogy a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj" a felhasználásra tervezett napi 1,5 g mennyiségben biztonságos E-vitamin-forrás. A címkézést és kiszerelést az étrend-kiegészítőkre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 2002. június 10-i 2002/46/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv [2] szabályozza.

(9) A tudományos értékelés alapján megállapítást nyer, hogy a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj" megfelel a 258/97/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében megfogalmazott feltételeknek.

(10) Az e határozatban előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

A mellékletben meghatározott „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj" forgalomba hozható a Közösségben élelmiszer-összetevőként étrend-kiegészítőkben.

2. cikk

A gyártó által napi fogyasztásra javasolt adagban mérhető „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj" maximális mennyisége 1,5 g.

[1] HL L 43., 1997.2.14., 1. o. A legutóbb az 1882/2003/EK rendelettel (HL L 284., 2003.10.31., 1. o.) módosított rendelet.

[2] HL L 183., 2002.7.12., 51. o. A 2006/37/EK bizottsági irányelvvel (HL L 94., 2006.4.1., 32. o.) módosított irányelv.

3. cikk

Az új élelmiszer-összetevő megnevezése „repcemagolaj-kivonat”.

4. cikk

E határozat címzettje a Laboratoires Expanscience, Siège Social, 10, avenue de l'Arche, F–92419 Courbevoie Cedex.

Kelt Brüsszelben, 2006. október 24-én.

a Bizottság részéről
Markos KYPRIANOU
a Bizottság tagja

MELLÉKLET

A „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj” specifikációja

LEÍRÁS

A „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj” vákuumdesztillációval készül, és az el nem szappanosítható rész arányában különbözik a finomított repcemagolajtól (1 g a finomított repcemagolajban, míg 9 g a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolajban”). Az egyszeresen és többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmazó trigliceridek mennyisége kismértékben csökken.

RÉSZLETES LEÍRÁS

El nem szappanosítható rész	> 7 g/100 g
Tokoferolok	≥ 0,8 g/100 g
α-tokoferol (%)	30–50 %
γ-tokoferol (%)	50–70 %
δ-tokoferol (%)	< 6 %
Szterinek, triterpénalkoholok, metilszterinek	> 5 g/100 g
Zsírsavak trigliceridekben	
palmitinsav	3–8 %
sztearinsav	0,8–2,5 %
olajsav	50–70 %
linolsav	15–28 %
linolénsav	6–14 %
erukasav	< 2 %
Savszám	≤ 6 mg KOH/g
Peroxidszám	≤ 10 mEq O_2/kg
Vas (Fe)	< 1 000 µg/kg
Réz (Cu)	< 100 µg/kg
Policiklikus aromás szénhidrogének (PAH) Benzo(a)pirén	< 2 µg/kg

Aktív szénnel való kezelés szükséges annak biztosításához, hogy a policiklikus aromás szénhidrogének (PAH) ne dúsuljanak fel a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj” előállítása során.