II

(Akty, jejichž zveřejnění není povinné)

KOMISE

ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 23. října 2006,

kterým se povoluje uvedení diacylglycerolového oleje rostlinného původu na trh jako nové potraviny podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97

(oznámeno pod číslem K(2006) 4971)

(Pouze anglické znění je závazné)

(2006/720/ES)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 ze dne 27. ledna 1997 ([1]), a zejména na článek 7 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Dne 17. dubna 2002 požádala společnost Archer Daniels Midland (dále jen „ADM“) příslušné orgány Nizozemska o uvedení diacylglycerolového oleje rostlinného původu na trh jako nové potraviny za účelem použití v jedlých olejích, pomazánkách, salátových zálivkách, majonéze, nápojích nabízených k prodeji jako náhrada jednoho nebo více jídel z celodenní stravy, pekařských výrobcích a jogurtových výrobcích.

(2) Dne 20. prosince 2002 vydaly příslušné orgány Nizozemska zprávu o prvním posouzení. Ve zprávě došly k závěru, že diacylglycerolový olej rostlinného původu je pro lidskou spotřebu bezpečný.

(3) Dne 21. ledna 2003 zaslala Komise zprávu o prvním posouzení všem členským státům.

([1]) Úř. věst. L 43, 14.2.1997, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1882/2003 (Úř. věst. L 284, 31.10.2003, s. 1).

(4) Ve lhůtě šedesát dní stanovené v čl. 6 odst. 4 nařízení (ES) č. 258/97 byly v souladu s uvedeným ustanovením podány odůvodněné námitky k uvedení produktu na trh.

(5) Ve stanovisku k žádosti společnosti ADM o schválení diacylglycerolového oleje (Enova™ oil) ze dne 2. prosince 2004 ([2]) došel Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) k závěru, že olej je pro lidskou spotřebu bezpečný.

(6) EFSA doporučil snížit obsah trans-mastných kyselin na úroveň běžnou v olejích rostlinného původu, které má nový olej nahradit, aby olej nebyl pro spotřebitele z hlediska výživové hodnoty nevýhodný.

(7) Pokud jde o nápoje nabízené k prodeji jako náhrada jednoho nebo více jídel z celodenní stravy, použije se směrnice Rady 89/398/EHS ze dne 3. května 1989 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se potravin určených pro zvláštní výživu ([3]).

([2]) Stanovisko Vědecké komise pro dietetické výrobky, výživu a alergie ze dne 2.12.2004 na žádost Komise související se žádostí uvést olej Enova na trh v EU jako novou potravinu. Stanovisko je k dispozici na internetových stránkách Evropského úřadu pro bezpečnost potravin, Vědecké komise pro dietetické výrobky, výživu a alergie.

([3]) Úř. věst. L 186, 30.6.1989, s. 27. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí Evropského parlamentu a Rady 1999/41/ES (Úř. věst. L 172, 8.7.1999, s. 38).

(8) Opatření stanovená tímto rozhodnutím jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO ROZHODNUTÍ:

Článek 1

Diacylglycerolový olej rostlinného původu uvedený v příloze může být uváděn na trh ve Společenství jako nová potravina za účelem použití v jedlých olejích, pomazánkách, salátových zálivkách, majonéze, nápojích nabízených k prodeji jako náhrada jednoho nebo více jídel z celodenní stravy, pekařských výrobcích a jogurtových výrobcích.

Článek 2

Označení „diacylglycerolový olej rostlinného původu (minimálně 80 % diacylglycerolů)“ se uvede při označování samotného produktu, nebo v seznamu položek u potravin, které jej obsahují.

Článek 3

Toto rozhodnutí je určeno společnosti ADM Kao LLC, 4666 East Faries Parkway, Decatur, IL 62526, USA.

V Bruselu dne 23. října 2006.

Za Komisi

Markos KYPRIANOU

člen Komise

PŘÍLOHA

SPECIFIKACE DIACYLGLYCEROLOVÉHO OLEJE ROSTLINNÉHO PŮVODU

Látka/ukazatel	Obsah
Rozdělení acylglycerolů:	
diacylglyceroly (DAG)	minimálně 80 %
1,3-diacylglyceroly (1,3-DAG)	minimálně 50 %
triacylglyceroly (TAG)	maximálně 20 %
monoacylglyceroly (MAG)	maximálně 5 %
Složení mastných kyselin (MAG, DAG, TAG):	
kyselina olejová (C18:1)	mezi 20 a 65 %
kyselina linolová (C18:2)	mezi 15 a 65 %
kyselina linolenová (C18:3)	maximálně 15 %
nasycené mastné kyseliny	maximálně 10 %
Ostatní:	
kyselost	maximálně 0,5 mg KOH/g
vlhkost a těkavost	maximálně 0,1 %
peroxidové číslo (PV)	maximálně 1 meq/kg
nezmýdelnitelné látky	maximálně 2 %
trans-mastné kyseliny	maximálně 1 %

MAG monoacylglyceroly, DAG diacylglyceroly, TAG triacylglyceroly

Složky mastných kyselin se získávají z jedlých rostlinných olejů, zejména ze sójového oleje (*Glycine max*) nebo z oleje semena řepky olejné (*Brassica campestris, Brassica napus*).