II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

KOMMISSION

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 23. Oktober 2006

zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2006) 4971)

(Nur die englische Fassung ist verbindlich)

(2006/720/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 [1], insbesondere auf Artikel 7,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Am 17. April 2002 stellte Archer Daniels Midland Company (nachstehend „ADM“) bei den zuständigen niederländischen Behörden einen Antrag auf Genehmigung des Inverkehrbringens von Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs als neuartiges Lebensmittel zur Verwendung in Bratölen, Streichfetten, Salatsoßen, Mayonnaise, Getränken, die als Ersatz für eine oder mehrere Mahlzeiten am Tag angeboten werden, Backwaren und joghurtartigen Erzeugnissen.

(2) Am 20. Dezember 2002 legten die zuständigen niederländischen Behörden ihren Bericht über die Erstprüfung vor. In diesem Bericht kamen sie zu dem Schluss, dass die Verwendung von Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs für den menschlichen Verzehr unbedenklich ist.

(3) Die Kommission leitete den Bericht über die Erstprüfung am 21. Januar 2003 an alle Mitgliedstaaten weiter.

(4) Innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 festgelegten Frist von 60 Tagen wurden gemäß der genannten Bestimmung begründete Einwände gegen das Inverkehrbringen des Erzeugnisses erhoben.

(5) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) kam in ihrer Stellungnahme vom 2. Dezember 2004 [2] zu einem Antrag auf Marktzulassung von Diacylglyceridöl (Enova-Öl™) zu dem Schluss, dass dieses Öl für den menschlichen Verzehr unbedenklich ist.

(6) Die EFSA empfiehlt, den Gehalt an Transfettsäuren auf die Höhe des Gehalts in herkömmlichen Ölen pflanzlichen Ursprungs zu senken, an deren Stelle das neuartige Öl verwendet werden soll, damit von dem Öl keine Nachteile für die Ernährung der Verbraucher ausgehen.

(7) Für Getränke, die als Ersatz für eine oder mehrere Mahlzeiten am Tag angeboten werden, gilt die Richtlinie 89/398/EWG des Rates vom 3. Mai 1989 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind [3].

[1] ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

[2] Stellungnahme des Wissenschaftlichen Gremiums für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien auf Ersuchen der Kommission zu einem Antrag auf Marktzulassung von Enova-Öl als neuartiges Lebensmittel in der EU vom 2.12.2004. Die Stellungnahme ist zu finden auf der Website der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, Wissenschaftliches Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien.

[3] ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 27. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 1999/41/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 172 vom 8.7.1999, S. 38).

(8) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Bestimmungen stehen im Einklang mit der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Diacylglycerinöl pflanzlichen Ursprungs gemäß dem Anhang darf in der Gemeinschaft als neuartiges Lebensmittel zur Verwendung in Bratölen, Streichfetten, Salatsoßen, Mayonnaise, Getränken, die als Ersatz für eine oder mehrere Mahlzeiten am Tag angeboten werden, Backwaren und joghurtartigen Erzeugnissen in den Verkehr gebracht werden.

Artikel 2

Die Bezeichnung „Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs (mindestens 80 % Diacylglyceride)“ ist in der Etikettierung des Produktes als solches oder im Zutatenverzeichnis der jeweiligen Lebensmittel anzugeben.

Artikel 3

Diese Entscheidung ist an ADM Kao LLC, 4666 East Faries Parkway, Decatur, IL 62526, USA, gerichtet.

Brüssel, den 23. Oktober 2006

Für die Kommission

Markos KYPRIANOU

Mitglied der Kommission

ANHANG

SPEZIFIKATION VON DIACYLGLYCERIDÖL PFLANZLICHEN URSPRUNGS

Stoff/Parameter	Gehalt
Acylglycerid-Verteilung:	
Diacylglyceride (DAG)	Mindestens 80 %
1,3-Diacylglyceride (1,3-DAG)	Mindestens 50 %
Triacylglyceride (TAG)	Höchstens 20 %
Monoacylglyceride (MAG)	Höchstens 5 %
Fettsäurezusammensetzung (DAG, TAG, MAG):	
Ölsäure (C18:1)	Zwischen 20 und 65 %
Linolsäure (C18:2)	Zwischen 15 und 65 %
Linolensäure (C18:3)	Höchstens 15 %
Gesättigte Fettsäuren	Höchstens 10 %
Sonstiges:	
Säurezahl	Höchstens 0,5 mg KOH/g
Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile	Höchstens 0,1 %
Peroxidzahl (POZ)	Höchstens 1 meq/kg
Unverseifbare Bestandteile	Höchstens 2 %
Transfettsäuren	Höchstens 1 %

MAG = Monoacylglyceride, DAG = Diacylglyceride, TAG = Triacylglyceride

Fettsäurebestandteile werden aus essbaren pflanzlichen Ölen gewonnen, vor allem aus Sojabohnenöl (*Glycine max*) oder Rapssamenöl (*Brassica campestris, Brassica napus*).