II

(Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad)

COMISIÓN

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 23 de octubre de 2006

relativa a la autorización de comercialización de un aceite de origen vegetal a base de diacilglicerol como nuevo alimento con arreglo al Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

[notificada con el número C(2006) 4971]

(El texto en lengua inglesa es el único auténtico)

(2006/720/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997 [1], y, en particular, su artículo 7,

Considerando lo siguiente:

(1) El 17 de abril de 2002, la empresa Archer Daniels Midland (en lo sucesivo «ADM») solicitó a las autoridades competentes de los Países Bajos una licencia de comercialización de un aceite de origen vegetal a base de diacilglicerol como nuevo alimento para ser utilizado en aceites de cocina, grasas para untar, aliños de ensaladas, mayonesas, batidos sustitutorios de una o varias comidas en una dieta diaria, productos de panadería y productos tipo yogur.

(2) El 20 de diciembre de 2002, las autoridades competentes de los Países Bajos emitieron su informe de evaluación inicial. En dicho informe se llegó a la conclusión de que el uso del aceite de origen vegetal a base de diacilglicerol era seguro para el consumo humano.

(3) La Comisión transmitió el informe inicial de evaluación a todos los Estados miembros el 21 de enero de 2003.

(4) Durante el periodo de sesenta días previsto en el artículo 6, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 258/97, se presentaron objeciones fundamentadas a la comercialización del producto, con arreglo a lo establecido en dicho apartado.

(5) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), en su dictamen, de 2 de diciembre de 2004 [2], sobre la solicitud de ADM para la autorización del aceite de origen vegetal a base de diacilglicerol (aceite Enova™) llegó a la conclusión de que el aceite era seguro para el consumo humano.

(6) En lo referente al contenido de ácidos grasos trans, la EFSA recomendó que se redujesen al nivel presente en los aceites de origen vegetal convencionales que el nuevo aceite intenta reemplazar, de manera que el aceite no presente una desventaja nutricional para el consumidor.

(7) En lo que respecta a los batidos sustitutorios de una o más comidas en la dieta diaria, se aplica la Directiva 89/398/CEE del Consejo, de 3 de mayo de 1989, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos alimenticios destinados a una alimentación especial [3].

[1] DO L 43 de 14.2.1997, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1882/2003 (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

[2] El dictamen del Comité científico sobre productos dietéticos, nutrición y alergias, emitido a petición de la Comisión, se refería a una solicitud de comercialización para el aceite Enova como nuevo alimento en la UE de 2.12.2004. Véase dicho dictamen en el sitio de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), sección del Comité científico sobre productos dietéticos, nutrición y alergias (NDA Panel).

[3] DO L 186 de 30.6.1989, p. 27. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 1999/41/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 172 de 8.7.1999, p. 38).

(8) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

El aceite de origen vegetal a base de diacilglicerol que se especifica en el anexo puede ser comercializado en la Comunidad como nuevo alimento para ser utilizado en aceites de cocina, grasas para untar, aliños de ensaladas, mayonesa, batidos sustitutorios de una o varias comidas en una dieta diaria, productos de panadería y productos tipo yogur.

Artículo 2

La denominación de «aceite de origen vegetal a base de diacilglicerol (contiene al menos un 80 % de diacilgliceroles)» deberá figurar en el etiquetado del producto como tal o en la lista de ingredientes de los productos alimentarios que lo contengan.

Artículo 3

El destinatario de la presente Decisión será ADM Kao LLC, 4666 East Faries Parkway, Decatur, IL 62526, EE.UU.

Hecho en Bruselas, el 23 de octubre de 2006.

Por la Comisión

Markos KYPRIANOU

Miembro de la Comisión

ANEXO

ESPECIFICACIONES DEL ACEITE DE ORIGEN VEGETAL A BASE DE DIACILGLICEROL

Sustancia/Parámetro	Contenido
Distribución del acilglicerol	
Diacilgliceroles (DAG)	Un mínimo de 80 %
1,3-Diacilgliceroles (1,3-DAG)	Un mínimo de 50 %
Triacilgliceroles (TAG)	Un máximo de 20 %
Monoacilgliceroles (MAG)	Un máximo de 5 %
Composición en ácidos grasos (MAG, DAG, TAG):	
Ácido oleico (C18:1)	Entre el 20 y el 65 %
Ácido linoleico (C18:2)	Entre el 15 y el 65 %
Ácido linoleico (C18:3)	Un máximo de 15 %
Ácidos grasos saturados	Un máximo de 10 %
Otros:	
Grado de acidez	Un máximo de 0,5 mg KOH/g
Humedad y materia volátil	Un máximo de 0,1 %
Índice de peróxido (PV)	Un máximo de 1 meq/kg
No saponificable	Un máximo de 2 %
Ácidos grasos trans:	Un máximo de 1 %

MAG monoacilgliceroles, DAG diacilgliceroles, TAG triacilgliceroles

Los componentes de ácidos grasos se derivan de los aceites vegetales comestibles, especialmente del aceite de soja (*Glycine max*) o del aceite de colza (*Brassica campestris, Brassica napus*).