II

(Aktid, mille avaldamine ei ole kohustuslik)

KOMISJON

KOMISJONI OTSUS,

23. oktoober 2006,

millega lubatakse taimset päritolu diatsüülglütseroolõli turuleviimist uuendtoiduna vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 258/97

(teatavaks tehtud numbri K(2006) 4971 all)

(Ainult ingliskeelne tekst on autentne)

(2006/720/EÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 27. jaanuari 1997. aasta määrust (EÜ) nr 258/97, ([1]) eelkõige selle artiklit 7,

ning arvestades järgmist:

(1) Archer Daniels Midland Company (edaspidi "ADM") esitas 17. aprillil 2002. aastal Madalmaade pädevatele asutusele taotluse toiduõlis, rasvavõietes, salatikastmetes, majoneesis, ühe või mitme päevase toidukorra asendamiseks ettenähtud jookides, pagaritoodetes ja jogurti tüüpi toiduainetes kasutamiseks mõeldud taimset päritolu diatsüülglütseroolõli turuleviimise kohta uuendtoiduna.

(2) Madalmaade pädevad asutused avaldasid 20. detsembril 2002. aastal esialgse hindamisaruande. Selles aruandes jõudsid nad järeldusele, et taimset päritolu diatsüülglütseroolõli kasutamine inimtoiduna on ohutu.

(3) Komisjon edastas esialgse hindamisaruande kõigile liikmesriikidele 21. jaanuaril 2003.

(4) Määruse (EÜ) nr 258/97 artikli 6 lõikega 4 ettenähtud 60 päeva jooksul esitati kooskõlas kõnealuse sättega põhjendatud vastuväiteid toote turustamisele.

(5) Euroopa Toiduohutusamet (EFSA) jõudis 2. detsembri 2004. aasta arvamuses ADM-i taotluse kohta diatsüülglütseroolõli (Enova™ õli) heakskiitmiseks ([2]) järeldusele, et kõnealuse õli kasutamine inimtoiduna on ohutu.

(6) EFSA soovitas vähendada transrasvhapete sisaldust selles tasemeni, nagu see on neis tavapärastes taimeõlides, mis kavatsetakse uuendõliga asendada, et kõnealune õli ei põhjustaks tarbijale toitainevaegust.

(7) Jookide suhtes, mis on ettenähtud asendama üht või mitut päevast toidukorda, kohaldatakse nõukogu 3. mai 1989. aasta direktiivi 89/398/EMÜ eritoiduks ettenähtud toiduaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta. ([3])

([1]) EÜT L 43, 14.2.1997, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1882/2003 (ELT L 284, 31.10.2003, lk 1).

([2]) Dieettoiduainete, toitumis- ja allergiakomisjoni 2. detsembri 2004. aasta arvamus seoses komisjoni taotlusega Enova õli turustamise kohta EL-is uuendtoiduna. Nimetatud arvamus on kättesaadav Euroopa Toiduohutusameti dieettoiduainete, toitumis- ja allergiakomisjoni veebilehel.

([3]) EÜT L 186, 30.6.1989, lk 27. Direktiivi on viimati muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 1999/41/EÜ (EÜT L 172, 8.7.1999, lk 38).

(8) Käesoleva otsusega ettenähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

Artikkel 1

Lisas kindlaksmääratud taimset päritolu diatsüülglütseroolõli võib ühenduses turustada uuendtoiduna, mis on mõeldud kasutamiseks toiduõlis, rasvavõietes, salatikastmetes, majoneesis, ühe või mitme päevase toidukorra asendamiseks ettenähtud jookides, pagaritoodetes ja jogurti tüüpi toiduainetes.

Artikkel 2

Nimetus "taimset päritolu diatsüülglütseroolõli (vähemalt 80 % diatsüülglütseroole)" kantakse toote märgistusele või seda sisaldavate toiduainete koostisainete loendisse.

Artikkel 3

Käesolev otsus on adresseeritud äriühingule ADM Kao LLC, 4666 East Faries Parkway, Decatur, IL 62526, Ameerika Ühendriigid.

Brüssel, 23. oktoober 2006

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Markos KYPRIANOU

LISA

TAIMSET PÄRITOLU DIATSÜÜLGLÜTSEROOLÕLI SPETSIFIKATSIOON

Aine/Parameeter	Sisaldus
Atsüülglütserooli jaotumine:	
Diatsüülglütseroolid (DAG)	Vähemalt 80 %
1,3-diatsüülglütseroolid (1,3-DAG)	Vähemalt 50 %
Triatsüülglütseroolid (TAG)	Mitte üle 20 %
Monoatsüülglütseroolid (MAG)	Mitte üle 5 %
Rasvhappe koostis (MAG, DAG, TAG):	
Oleiinhape (C18:1)	Vahemikus 20–65 %
Linoolhape (C18:2)	Vahemikus 15–65 %
Linoleenhape (C18:3)	Mitte üle 15 %
Küllastunud rasvhapped	Mitte üle 10 %
Muud:	
Happearv	Mitte üle 0,5 mg KOH/g
Niiskus ja lenduvad komponendid	Mitte üle 0,1 %
Peroksiidarv (PV)	Mitte üle 1 meq/kg
Mitteseebistuvad komponendid	Mitte üle 2 %
Transrasvhapped	Mitte üle 1 %

MAG – monoatsüülglütseroolid, DAG – diatsüülglütseroolid, TAG – triatsüülglütseroolid

Rasvhappe komponendid on pärit toiduks kasutatavatest taimeõlidest, eelkõige sojaõlist (*Glycine max*) või rapsiõlist (*Brassica campestris, Brassica napus*).