II

*(Besluiten waarvan de publicatie niet voorwaarde is voor de toepassing)*

# COMMISSIE

## BESCHIKKING VAN DE COMMISSIE

**van 23 oktober 2006**

**houdende verlening van een vergunning voor het in de handel brengen van diacylglycerololie van plantaardige oorsprong als nieuw voedingsmiddel krachtens Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad**

*(Kennisgeving geschied onder nummer C(2006) 4971)*

**(Slechts de tekst de Engelse taal is authentiek)**

(2006/720/EG)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad van 27 januari 1997 ([1]), en met name op artikel 7,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Op 17 april 2002 heeft Archer Daniels Midland Company (hierna „ADM") bij de bevoegde instanties van Nederland een verzoek ingediend voor het in de handel brengen van diacylglycerololie van plantaardige oorsprong als nieuw voedingsmiddel voor gebruik in spijsoliën, smeerbare vetten, saladedressings, mayonaise, dranken die worden aangeboden als vervanging van een of meer maaltijden van de dagelijkse voeding, bakkerijproducten en yoghurtachtige producten.

(2) Op 20 december 2002 hebben de bevoegde instanties van Nederland hun verslag van de eerste beoordeling uitgebracht. In dat verslag kwamen zij tot de conclusie dat diacylglycerololie van plantaardige oorsprong veilig is voor consumptie door de mens.

(3) De Commissie heeft het verslag van de eerste beoordeling op 21 januari 2003 aan alle lidstaten toegezonden.

(4) Binnen de in artikel 6, lid 4, van Verordening (EG) nr. 258/97 vastgestelde periode van zestig dagen zijn overeenkomstig die bepaling met redenen omklede bezwaren tegen het in de handel brengen van dit product ingediend.

(5) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) kwam in haar advies van 2 december 2004 over een aanvraag van ADM om goedkeuring van diacylglycerololie (Enova™ oil) ([2]) tot de conclusie dat de olie veilig is voor consumptie door de mens.

(6) De EFSA heeft aanbevolen het transvetzuurgehalte van de olie te verlagen tot het gehalte van de gebruikelijke oliën van plantaardige oorsprong die de nieuwe olie moet vervangen, zodat de olie uit voedingsoogpunt niet nadelig is voor de consument.

(7) Wat betreft dranken die worden aangeboden als vervanging van een of meer maaltijden van de dagelijkse voeding, is Richtlijn 89/398/EEG van de Raad van 3 mei 1989 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen ([3]) van toepassing.

([1]) PB L 43 van 14.2.1997, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003 (PB L 284 van 31.10.2003, blz. 1).

([2]) Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to an application to market Enova oil as a novel food in the EU, 2.12.2004. Het advies (EN) is te vinden op de website van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid, Wetenschappelijk Panel voor dieetproducten, voeding en allergieën (NDA Panel).

([3]) PB L 186 van 30.6.1989, blz. 27. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 1999/41/EG van het Europees Parlement en de Raad (PB L 172 van 8.7.1999, blz. 38).

(8) De in deze beschikking vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE BESCHIKKING GEGEVEN:

*Artikel 1*

Diacylglycerololie van plantaardige oorsprong, zoals gespecificeerd in de bijlage, mag in de Gemeenschap in de handel worden gebracht als nieuw voedingsmiddel voor gebruik in spijsoliën, smeerbare vetten, saladedressings, mayonaise, dranken die worden aangeboden als vervanging van een of meer maaltijden van de dagelijkse voeding, bakkerijproducten en yoghurtachtige producten.

*Artikel 2*

De aanduiding „diacylglycerololie van plantaardige oorsprong (minimaal 80 % diacylglycerolen)" wordt vermeld op de etikettering van het product als zodanig of in de lijst van ingrediënten van levensmiddelen waarin het voorkomt.

*Artikel 3*

Deze beschikking is gericht tot ADM Kao LLC, 4666 East Faries Parkway, Decatur, IL 62526, VS.

Gedaan te Brussel, 23 oktober 2006.

*Voor de Commissie*
Markos KYPRIANOU
*Lid van de Commissie*

*BIJLAGE*

**SPECIFICATIE VAN DIACYLGLYCEROLOLIE VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG**

| Stof/Parameter | Gehalte |
|---|---|
| **Acylglycerolverdeling:** | |
| Diacylglycerolen (DAG) | Minimaal 80 % |
| 1,3-diacylglycerolen (1,3-DAG) | Minimaal 50 % |
| Triacylglycerolen (TAG) | Maximaal 20 % |
| Monoacylglycerolen (MAG) | Maximaal 5 % |
| **Vetzuursamenstelling (MAG, DAG, TAG):** | |
| Oliezuur (C18:1) | Tussen 20 en 65 % |
| Linolzuur (C18:2) | Tussen 15 en 65 % |
| Linoleenzuur (C18:3) | Maximaal 15 % |
| Verzadigde vetzuren | Maximaal 10 % |
| **Overige:** | |
| Zuurgetal | Maximaal 0,5 mg KOH/g |
| Vocht en vluchtige bestanddelen | Maximaal 0,1 % |
| Peroxidegetal | Maximaal 1 meq/kg |
| Onverzeepbare bestanddelen | Maximaal 2 % |
| Transvetzuren | Maximaal 1 % |

MAG: monoacylglycerolen, DAG: diacylglycerolen, TAG: triacylglycerolen.

De vetzuurbestanddelen zijn afkomstig van eetbare plantaardige oliën, met name van sojaolie (*Glycine max*) of raapolie (*Brassica campestris*, *Brassica napus*).