II

(Akty, ktorých uverejnenie nie je povinné)

KOMISIA

ROZHODNUTIE KOMISIE

z 23. októbra 2006,

ktorým sa povoľuje uvedenie diacylglycerolového oleja rastlinného pôvodu na trh ako novej potraviny v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 258/97

(oznámené pod číslom K(2006) 4971)

(Len anglický text je autentický)

(2006/720/ES)

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 z 27. januára 1997 [1], a najmä na jeho článok 7,

keďže:

(1) Spoločnosť Archer Daniels Midland Company (ďalej len „ADM“) požiadala 17. apríla 2002 príslušné orgány Holandska o povolenie uviesť na trh diacylglycerolový olej rastlinného pôvodu ako novú potravinu na použitie v pokrmových olejoch, tukových nátierkach, šalátových dressingoch, majonézach, nápojoch podávaných ako náhrada jedného alebo viacerých jedál z celodennej stravy, pekárenských výrobkoch a jogurtových výrobkoch.

(2) Príslušné úrady Holandska vydali 20. decembra 2002 počiatočnú hodnotiacu správu. V tejto správe dospeli k záveru, že používanie diacyglycerolového oleja rastlinného pôvodu je z hľadiska ľudskej spotreby bezpečné.

(3) Komisia postúpila 21. januára 2003 túto počiatočnú hodnotiacu správu všetkým členským štátom.

(4) V rámci 60 dňovej lehoty ustanovenej v článku 6 ods. 4 nariadenia (ES) č. 258/97 boli v súlade s daným ustanovením vznesené odôvodnené námietky voči uvedeniu tohto produktu na trh.

(5) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EÚBP) dospel vo svojom stanovisku k žiadosti ADM z 2. decembra 2004 [2] o schválenie diacylglycerolového oleja rastlinného pôvodu (Enova™ oil) k záveru, že tento olej je z hľadiska ľudskej spotreby bezpečný.

(6) Pokiaľ však ide o obsah trans-mastných kyselín, EÚBP odporučil tento obsah znížiť na úroveň ich obsahu v bežných olejoch rastlinného pôvodu, ktoré má tento nový olej nahradiť, aby nebol pre spotrebiteľa nutrične nevýhodný.

(7) Na nápoje podávané ako náhrada jedného alebo viacerých jedál z celodennej stravy sa vzťahuje smernica Rady 89/398/EHS z 3. mája 1989 o aproximácii právnych predpisov členských štátov, ktoré sa týkajú potravín na určité nutričné využitie [3].

[1] Ú. v. ES L 43, 14.2.1997, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1882/2003 (Ú. v. EÚ L 284, 31.10.2003, s. 1).

[2] Stanovisko Pracovnej skupiny pre dietetické výrobky, výživu a alergie z 2.12.2004 na požiadanie Komisie v súvislosti s uvedením oleja Enova oil ako novej potraviny v EÚ. Stanovisko je uverejnené na internetovej stránke Pracovnej skupiny pre dietetické výrobky, výživu a alergie.

[3] Ú. v. ES L 186, 30.6.1989, s. 27. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou Európskeho parlamentu a Rady 1999/41/ES. (Ú. v. ES L 172, 8.7.1999, s. 38).

(8) Opatrenia ustanovené v tomto rozhodnutí sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

Diacylglycerolový olej rastlinného pôvodu uvedený v prílohe sa môže uviesť na trh Spoločenstva ako nová potravina na použitie v pokrmových olejoch, tukových nátierkach, šalátových dressingoch, majonézach, nápojoch podávaných ako náhrada jedného alebo viacerých jedál z celodennej stravy, v pekárenských výrobkoch a jogurtových výrobkoch.

Článok 2

Na označení samotného výrobku alebo na zozname zložiek potravín, ktoré obsahujú rastlinný diacylglycerolový olej sa uvádza „diacylglycerolový olej rastlinného pôvodu (s obsahom diacylglycerolov minimálne 80 %)“.

Článok 3

Toto rozhodnutie je určené spoločnosti ADM Kao LLC, 4666 East Faries Parkway, Decatur, IL 62526, USA.

V Bruseli 23. októbra 2006

Za Komisiu

Markos KYPRIANOU

člen Komisie

PRÍLOHA

ŠPECIFIKÁCIA DIACYLGLYCEROLOVÉHO OLEJA RASTLINNÉHO PÔVODU

Látka/parameter	Obsah
Rozdelenie acylglycerolov:	
diacylglyceroly (DAG)	najmenej 80 %
1,3-diacylglyceroly (1,3-DAG)	najmenej 50 %
triacylglyceroly (TAG)	najviac 20 %
monoacylglyceroly (MAG)	najviac 5 %
Zloženie mastných kyselín (MAG, DAG, TAG):	
kyselina olejová (C18:1)	medzi 20 a 65 %
kyselina linolová (C18:2)	medzi 15 a 65 %
kyselina linolénová (C18:3)	najviac 15 %
nasýtené mastné kyseliny	najviac 10 %
Iné:	
číslo kyslosti	najviac 0,5 mg KOH/g
množstvo vody a prchavých látok	najviac 0,1 %
peroxidové číslo	najviac 1 meq/kg
nezmydliteľný podiel	najviac 2 %
trans-mastné kyseliny	najviac 1 %

MAG monoacylglyceroly, DAG diacylglyceroly, TAG triacylglyceroly

Zložky mastných kyselín sú získané z jedlých rastlinných olejov, najmä zo sójového oleja (*Glycine max*) alebo z oleja semena repky olejnej (*Brassica campestris, Brassica napus*).