II

(Rättsakter vilkas publicering inte är obligatorisk)

KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS BESLUT

av den 23 oktober 2006

om tillstånd för utsläppande på marknaden av diglyceridolja av vegetabiliskt ursprung som ett nytt livsmedel enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97

[delgivet med nr K(2006) 4971]

(Endast den engelska texten är giltig)

(2006/720/EG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 av den 27 januari 1997 [1], särskilt artikel 7, och

av följande skäl:

(1) Den 17 april 2002 lämnade Archer Daniels Midland Company (nedan kallat ”ADM”) in en ansökan till de behöriga myndigheterna i Nederländerna om att få släppa ut diglyceridolja av vegetabiliskt ursprung på marknaden som ett nytt livsmedel för användning i matoljor, bredbara fetter, salladsdressing, majonnäs, drycker avsedda att ersätta en eller flera måltider i den dagliga kosten, bageriprodukter och yoghurtliknande produkter.

(2) Den 20 december 2002 utfärdade de behöriga myndigheterna i Nederländerna sin första utvärderingsrapport. Deras slutsats var att användningen av diglyceridolja av vegetabiliskt ursprung inte utgör någon risk för konsumenterna.

(3) Kommissionen vidarebefordrade denna första utvärderingsrapport till samtliga medlemsstater den 21 januari 2003.

(4) Motiverade invändningar mot saluföring av produkten framfördes inom den period på sextio dagar som fastställs i artikel 6.4 i förordning (EG) nr 258/97 och i enlighet med den bestämmelsen.

(5) I sitt yttrande av den 2 december 2004 [2] över ADM:s ansökan om godkännande av diglyceridolja (Enova™ oil) konstaterade Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet att oljan inte utgör någon risk för konsumenterna.

(6) Med tanke på att oljan innehåller transfettsyror rekommenderade Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet att halten av dessa minskas till samma nivå som i de konventionella oljor av vegetabiliskt ursprung som den nya oljan är tänkt att ersätta, så att oljan inte medför några näringsmässiga nackdelar för konsumenterna.

(7) När det gäller drycker avsedda att ersätta en eller flera måltider i den dagliga kosten skall rådets direktiv 89/398/EEG av den 3 maj 1989 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om specialdestinerade livsmedel [3] tillämpas.

[1] EGT L 43, 14.2.1997, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1882/2003 (EUT L 284, 31.10.2003, s. 1).

[2] Yttrande från den vetenskapliga panelen för dietprodukter, nutrition och allergier av den 2 december 2004 om en begäran från kommissionen till följd av en ansökan om att få saluföra Enova oil som nytt livsmedel i EU. Yttrandet finns på Europeiska livsmedelsmyndighetens webbplats, under Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies.

[3] EGT L 186, 30.6.1989, s. 27. Direktivet senast ändrat genom Europaparlamentets och rådets direktiv 1999/41/EG (EGT L 172, 8.7.1999, s. 38).

(8) De åtgärder som föreskrivs i detta beslut är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Diglyceridolja av vegetabiliskt ursprung enligt specifikationen i bilagan får släppas ut på marknaden i gemenskapen som ett nytt livsmedel för användning i matoljor, bredbara fetter, salladsdressing, majonnäs, drycker avsedda att ersätta en eller flera måltider i den dagliga kosten, bageriprodukter och yoghurtliknande produkter.

Artikel 2

Beteckningen ”diglyceridolja av vegetabiliskt ursprung (minst 80 % diglycerider)” skall antingen anges i märkningen av själva produkten eller i innehållsdeklarationen för livsmedel där produkten ingår.

Artikel 3

Detta beslut riktar sig till ADM Kao LLC, 4666 East Faries Parkway, Decatur, IL 62526, USA.

Utfärdat i Bryssel den 23 oktober 2006.

På kommissionens vägnar

Markos KYPRIANOU

Ledamot av kommissionen

BILAGA

SPECIFIKATION AV DIGLYCERIDOLJA AV VEGETABILISKT URSPRUNG

Ämne/Parameter	Innehåll
Fördelningen av glycerider:	
Diglycerider (DAG)	Minst 80 %
1,3-Diglycerider (1,3-DAG)	Minst 50 %
Triglycerider (TAG)	Högst 20 %
Monoglycerider (MAG)	Högst 5 %
Fettsyrasammansättning (MAG, DAG, TAG):	
Oljesyra (C18:1)	Mellan 20 och 65 %
Linoljesyra (C18:2)	Mellan 15 och 65 %
Linoljesyra (C18:3)	Högst 15 %
Mättade fettsyror	Högst 10 %
Övriga:	
Syratal	Högst 0,5 mg KOH/g
Vatten och flyktiga ämnen	Högst 0,1 %
Peroxidtal	Högst 1 mekv/kg
Oförtvålbara ämnen	Högst 2 %
Transfettsyror	Högst 1 %

MAG: monoglycerider, DAG diglycerider, TAG triglycerider

Fettsyrorna kommer från vegetabiliska matoljor, framför allt från sojabönsolja (*Glycine max*) eller rapsolja (*Brassica campestris, Brassica napus*).