# A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

**(2013. január 22.)**

**az aztékzsályamag (*Salvia hispanica*) tekintetében a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti, új élelmiszer-összetevőként való felhasználás kibővítésének engedélyezéséről**

*(az értesítés a C(2013) 123. számú dokumentummal történt)*

**(Csak az angol nyelvű szöveg hiteles)**

(2013/50/EU)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről szóló, 1997. január 27-i 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 7. cikkére,

mivel:

(1) A 2009/827/EK bizottsági határozat [2] a 258/97/EK rendeletnek megfelelően engedélyezte az aztékzsályamag (*Salvia hispanica*) új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalát a legfeljebb 5 %-os aztékzsályamag-tartalmú (*Salvia hispanica*) pékáruban.

(2) A The Chia Company nevű vállalat 2011. április 14-én az Egyesült Királyság illetékes hatóságainál az aztékzsályamag új élelmiszer-összetevőként való felhasználásának a piacon való kibővítését kérelmezte. A vállalat elsősorban azt kérte, hogy bizonyos élelmiszer-kategóriák esetében az aztékzsályamag maximális tartalmát 10 %-ban határozzák meg, és előrecsomagolt aztékzsályamag értékesítése esetében a javasolt maximális napi bevitel 15 g legyen.

(3) 2012. március 16-án az Egyesült Királyság illetékes élelmiszer-értékelő testülete közzétette előzetes értékelő jelentését. E jelentésben arra a következtetésre jutott, hogy az aztékzsályamag felhasználásának kibővítése a javasolt élelmiszer-kategóriák esetében eleget tesz a 258/97/EK rendelet 3. cikke (1) bekezdésében szereplő kritériumoknak.

(4) A Bizottság az előzetes értékelő jelentést 2012. március 26-án továbbította valamennyi tagállam számára.

(5) A 258/97/EK rendelet 6. cikke (4) bekezdésének második albekezdésében meghatározott hatvannapos időszakon belül indokolt kifogásokat emeltek, főként a toxikológiai adatok lehetséges hiányát illetően. A kérelmező további magyarázattal eloszlatta a fenti aggályokat, a tagállamok és a Bizottság pedig elfogadták érveit. Ezért megerősítést nyert, hogy a 258/97/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kritériumok teljesülnek.

(6) A 258/97/EK rendelet 7. cikkének (1) bekezdése szerint végrehajtási határozatot kell elfogadni, amely engedélyezi az aztékzsályamag új élelmiszer-összetevőként való felhasználásának kibővítését.

(7) Az e határozatban előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

*1. cikk*

Az I. mellékletben meghatározott aztékzsályamag (*Salvia hispanica*) a II. mellékletben felsorolt felhasználási célokra új élelmiszer-összetevőként forgalomba hozható az Unióban.

Az aztékzsályamag (*Salvia hispanica*) önmagában csak előrecsomagolt formában értékesíthető a végső fogyasztók számára.

*2. cikk*

Az e határozattal engedélyezett aztékzsályamag (*Salvia hispanica*) megjelölése az azt tartalmazó élelmiszer címkéjén: „aztékzsályamag (*Salvia hispanica*)”.

Az előrecsomagolt aztékzsályamag (*Salvia hispanica*) címkéjén további tájékoztatást kell feltüntetni a fogyasztók számára arról, hogy a napi bevitel legfeljebb 15 gramm lehet.

*3. cikk*

E határozat címzettje a The Chia Company, 262-276 Lorimer Street, Port Melbourne, VIC 3207, Ausztrália.

Kelt Brüsszelben, 2013. január 22-én.

*a Bizottság részéről*

Tonio BORG

*a Bizottság tagja*

[1] HL L 43., 1997.2.14., 1. o.
[2] HL L 294., 2009.11.11., 14. o.

*I. MELLÉKLET*

## AZ AZTÉKZSÁLYAMAG (*SALVIA HISPANICA*) SPECIFIKÁCIÓI

**Meghatározás**

Az azték zsálya (*Salvia hispanica*) az ajakosvirágúak (Labiatae) családjába tartozó, nyári évelő lágyszárú növény.

Betakarítás után a magok mechanikai tisztításon esnek át. A virágokat, leveleket és a növény egyéb részeit eltávolítják.

**Az aztékzsályamag tipikus összetétele**

| | |
|---|---|
| Szárazanyag | 91–96 % |
| Fehérje | 20–22 % |
| Zsír | 30–35 % |
| Szénhidrát | 25–41 % |
| Élelmi rost (nyersrost (*)) | 18–30 % |
| Hamu | 4–6 % |

(*) A nyersrost a rost emészthetetlen cellulózból, pentozánokból és ligninből álló része.

*II. MELLÉKLET*

## AZ AZTÉKZSÁLYAMAG (*SALVIA HISPANICA*) FELHASZNÁLÁSI MÓDJAI

| | |
|---|---|
| Pékáruk | legfeljebb 10 % |
| Reggeli gabonapelyhek | legfeljebb 10 % |
| Gyümölcs-, csonthéjas- és magkeverékek | legfeljebb 10 % |
| Előrecsomagolt aztékzsályamag önmagában | javasolt napi bevitel: legfeljebb 15 g |