PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE

od 1. srpnja 2014.

o odobravanju stavljanja na tržište bjelančevina sjemenki uljane repice kao novog sastojka hrane u skladu s Uredbom (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća

(priopćeno pod brojem dokumenta C(2014) 4256)

(Vjerodostojan je samo tekst na njemačkom jeziku)

(2014/424/EU)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća od 27. siječnja 1997. o novoj hrani i sastojcima nove hrane ([1]), a posebno njezin članak 7.,

budući da:

(1) Dana 25. lipnja 2012. trgovačko društvo Helm AG podnijelo je irskim nadležnim tijelima zahtjev za stavljanje bjelančevina sjemenki uljane repice na tržište kao novog sastojka hrane. Bjelančevine sjemenki uljane repice namjeravaju se upotrebljavati kao izvor biljnih bjelančevina u hrani osim u početnoj i prijelaznoj hrani za dojenčad. Komisija je 18. veljače 2014. obaviještena da je društvo Siebte PMI Verwaltungs GmbH steklo prava nad zahtjevom u postupku.

(2) Irsko nadležno tijelo za procjenu hrane izdalo je 17. rujna 2012. izvješće o početnoj procjeni. U tom je izvješću zaključeno da bjelančevine sjemenki uljane repice ispunjavaju kriterije za novu hranu utvrđene člankom 3. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 258/97.

(3) Komisija je 4. listopada 2012. proslijedila izvješće o početnoj procjeni ostalim državama članicama.

(4) U propisanom roku od 60 dana iz članka 6. stavka 4. prvog podstavka Uredbe (EZ) br. 258/97 uložene su obrazložene primjedbe.

(5) Komisija se 14. veljače 2013. obratila Europskoj agenciji za sigurnost hrane (EFSA) sa zahtjevom za provođenje dodatne procjene bjelančevina sjemenki uljane repice kao sastojka hrane u skladu s Uredbom (EZ) br. 258/97.

(6) EFSA je 10. listopada 2013. u svojem znanstvenom mišljenju o „izolatu bjelančevina uljane repice" kao novog sastojka hrane ([2]) zaključila da su bjelančevine sjemenki uljane repice sigurne kao bjelančevine dodane hrani. Međutim, također je napomenula da se ne može isključiti rizik senzibilizacije na sjemenke uljane repice te da sjemenke uljane repice mogu izazvati alergijske reakcije kod osoba alergičnih na gorušicu.

(7) Stoga je mišljenje izvor dovoljnih informacija na temelju kojih se može utvrditi da su bjelančevine uljane repice kao novog sastojka hrane u skladu s kriterijima utvrđenima člankom 3. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 258/97, pod uvjetom da je označivanje hrane koja sadrži bjelančevine sjemenki uljane repice kao sastojak hrane takvo da se osobama koje su alergične na gorušicu omogući izbjegavanje konzumacije te hrane.

(8) Mjere propisane u ovoj Odluci u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja,

DONIJELA JE OVU ODLUKU:

Članak 1.

Bjelančevine sjemenki uljane repice navedene u Prilogu mogu se staviti na tržište Unije kao novi sastojak hrane.

([1]) SL L 43, 14.2.1997., str. 1.
([2]) *EFSA Journal* 2013; 11(10):3420.

Članak 2.

Oznaka bjelančevina sjemenki uljane repice koja se ovom Odlukom odobrava za uporabu na etiketi hrane koja ih sadržava jest „bjelančevine uljane repice”.

Članak 3.

Na oznaci hrane koja sadržava bjelančevine sjemenki uljane repice mora se nalaziti lako uočljiva i čitljiva izjava da proizvod koji sadržava „bjelančevine uljane repice” kao sastojak hrane može izazvati alergijsku reakciju kod potrošača koji su alergični na gorušicu i od nje dobivene proizvode. Prema potrebi ta se izjava nalazi u neposrednoj blizini popisa sastojaka.

Članak 4.

Ova je Odluka upućena trgovačkom društvu Siebte PMI Verwaltungs GmbH, Neuer Jungfernstieg 5, 20354 Hamburg, Njemačka.

Sastavljeno u Bruxellesu 1. srpnja 2014.

Za Komisiju
Tonio BORG
Član Komisije

PRILOG

SPECIFIKACIJA BJELANČEVINA ULJANE REPICE

Definicija:

Bjelančevine sjemenki uljane repice vodeni je ekstrakt bogat bjelančevinama iz prešane pogače uljane repice dobivene iz genetski nemodificiranih *Brassica napus* L. i *Brassica rapa* L.

Opis: bijeli do sivkastobijeli prah osušen raspršivanjem.

Ukupno bjelančevine	ne manje od 90 %
Topive bjelančevine	ne manje od 85 %
Vlaga	ne više od 7 %
Ugljikohidrati	ne više od 7 %
Mast	ne više od 2 %
Pepeo	ne više od 4 %
Vlakna	ne više od 0,5 %
Ukupno glukozilonati	ne više od 1 mmol/l

Čistoća:

Ukupno fitati	ne više od 1,5 %
Olovo	ne više od 0,5 mg/kg

Mikrobiološki kriteriji:

Broj kvasaca i plijesni	ne više od 100 cfu/g
Broj aerobnih bakterija	ne više od 10 000 cfu/g
Broj koliformnih bakterija	ne više od 10 cfu/g
Escherichia coli	odsutna u 10 g
Salmonella spp.	odsutna u 25 g