

## II

(Akty, których publikacja nie jest obowiązkowa)

## KOMISJA

## DECYZJA KOMISJI

z dnia 23 października 2006 r.

**zatwierdzająca wprowadzenie do obrotu diacyloglicerolowego oleju pochodzenia roślinnego jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady**

(notyfikowana jako dokument nr C(2006) 4971)

(Jedynie tekst w języku angielskim jest autentyczny)

(2006/720/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r.<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 7,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Dnia 17 kwietnia 2002 r. przedsiębiorstwo Archer Daniels Midland (zwane dalej „ADM”) złożyło wniosek do właściwych organów Niderlandów o wprowadzenie do obrotu diacyloglicerolowego oleju pochodzenia roślinnego jako nowej żywności do stosowania w olejach spożywczych, tłuszczach do smarowania, sosach sałatkowych, majonezach, napojach przedstawianych jako produkty zastępujące jeden lub kilka posiłków w ciągu dnia, produktach piekarniczych i produktach typu jogurt.
- (2) Dnia 20 grudnia 2002 r. właściwe organy Niderlandów wydały sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny wniosku. W tym sprawozdaniu właściwe organy Niderlandów stwierdziły, że spożycie diacyloglicerolowego oleju pochodzenia roślinnego nie stwarza zagrożenia dla ludzi.
- (3) Dnia 21 stycznia 2003 r. Komisja przekazała sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny wszystkim państwom członkowskim.

(4) Przed upływem okresu sześćdziesięciu dni, o którym mowa w art. 6 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 258/97, zgłoszone zostały uzasadnione sprzeciwy wobec wprowadzania na rynek danego produktu zgodnie z przepisami wspomnianego artykułu.

(5) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) stwierdził w swojej opinii z dnia 2 grudnia 2004 r. w sprawie wniosku ADM o zatwierdzenie oleju diacyloglicerolowego (oleju Enova<sup>TM</sup>)<sup>(2)</sup>, że spożycie tego oleju nie stwarza zagrożenia dla ludzi.

(6) W odniesieniu do zawartości kwasów tłuszczowych trans, EFSA zalecił ograniczenie ich zawartości do poziomu występującego w konwencjonalnych olejach pochodzenia roślinnego, które nowy olej ma zastąpić, tak aby nie powodował on niekorzystnych skutków odżywczych dla konsumenta.

(7) W odniesieniu do napojów przedstawianych jako produkty zastępujące jeden lub kilka posiłków w ciągu dnia zastosowanie ma dyrektywa Rady 89/398/EWG z dnia 3 maja 1989 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego<sup>(3)</sup>.

<sup>(2)</sup> Opinia Panelu Naukowego ds. Produktów Dietetycznych, Żywnienia i Alergii na wniosek Komisji w związku z wnioskiem o wprowadzenie oleju Enova jako nowej żywności do obrotu we Wspólnocie z dnia 2.12.2004 r. Opinia jest dostępna na stronie internetowej Panelu Naukowego ds. Produktów Dietetycznych, Żywnienia i Alergii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 27. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 1999/41/WE Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 172 z 8.7.1999, str. 38).

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 43 z 14.2.1997, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

- (8) Środki przewidziane niniejszą decyzją są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

#### Artykuł 2

Nazwę „diacyloglicerolowy olej pochodzenia roślinnego (przynajmniej 80 % diacylogliceroli)” umieszcza się na etykiecie produktu jako taką bądź w wykazie składników środków spożywczych, które go zawierają.

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

#### Artykuł 3

Niniejsza decyzja jest skierowana do przedsiębiorstwa ADM Kao LLC, 4666 East Farsie Parkway, Decatur, IL 62526, Stany Zjednoczone.

#### Artykuł 1

Diacyloglicerolowy olej pochodzenia roślinnego określony w Załączniku może zostać wprowadzony do obrotu we Wspólnocie jako nowa żywność do stosowania w olejach spożywczych, tłuszczach do smarowania, sosach sałatkowych, majonezach, napojach przedstawianych jako produkty zastępujące jeden lub kilka posiłków w ciągu dnia, produktach piekarniczych i produktach typu jogurt.

Sporządzono w Brukseli, dnia 23 października 2006 r.

*W imieniu Komisji*  
Markos KYPRIANOU  
Członek Komisji

## ZAŁĄCZNIK

## SPECYFIKACJA DIACYLOGLICEROLOWEGO OLEJU POCHODZENIA ROŚLINNEGO

Substancja/Parametr	Zawartość
<b>Podział acylogliceroli:</b>	
Diacyloglicerole (DAG)	nie mniej niż 80 %
1,3-diacyloglicerole (1,3-DAG)	nie mniej niż 50 %
Triacyloglicerole (TAG)	nie więcej niż 20 %
Monoacyloglicerole (MAG)	nie więcej niż 5 %
<b>Skład kwasów tłuszczowych (MAG, DAG, TAG):</b>	
Kwas oleinowy (C18:1)	między 20 a 65 %
Kwas linolowy (C18:2)	między 15 a 65 %
Kwas linolenowy (C18:3)	nie więcej niż 15 %
Nasycone kwasy tłuszczowe	nie więcej niż 10 %
<b>Pozostałe:</b>	
Liczba kwasowa	nie więcej niż 0,5 mg KOH/g
Wilgotność i substancje lotne	nie więcej niż 0,1 %
Liczba nadtlenkowa (PV)	nie więcej niż 0,1 meq/kg
Substancje niezmydlające się	nie więcej niż 2 %
Kwasy tłuszczowe trans	nie więcej niż 1 %

MAG monoacyloglicerole, DAG diacyloglicerole, TAG triacyloglicerole

Składniki kwasu tłuszczowego są uzyskiwane z jadalnych olejów roślinnych, w szczególności z oleju sojowego (*Glycine max*) lub oleju rzepakowego (*Brassica campestris*, *Brassica napus*).