

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 19 marca 2014 r.****zezwalająca na wprowadzenie do obrotu oleju z kolendry jako nowego składnika żywności  
zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady***(notyfikowana jako dokument nr C(2014) 1689)***(Jedynie tekst w języku angielskim jest autentyczny)**

(2014/155/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

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

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 21 lipca 2011 r. przedsiębiorstwo Nestec Ltd. zwróciło się z wnioskiem do właściwych organów Irlandii o wprowadzenie do obrotu oleju z kolendry jako nowego składnika żywności.
- (2) W dniu 19 października 2011 r. właściwy organ ds. oceny żywności w Irlandii wydał sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny. W tym sprawozdaniu Irlandzki Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (Food Safety Authority of Ireland) oświadczył, że nie stwierdził żadnych problemów w zakresie bezpieczeństwa związanych ze spożywaniem suplementów diety zawierających olej z kolendry w proponowanych dawkach 600 mg/dzień, i w związku z tym uważa, że ten nowy składnik żywności spełnia kryteria nowej żywności określone w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 258/97.
- (3) W dniu 8 listopada 2011 r. Komisja przekazała sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny pozostałym państwom członkowskim.
- (4) Przed upływem okresu 60 dni określonego w art. 6 ust. 4 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 258/97 zgłoszono uzasadniony sprzeciw.
- (5) W dniu 14 lutego 2013 r. Komisja zwróciła się do Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) o dokonanie dodatkowej oceny oleju z kolendry jako składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97.
- (6) W dniu 10 października 2013 r. EFSA przyjął opinię naukową dotyczącą bezpieczeństwa stosowania oleju z kolendry jako nowego składnika żywności<sup>(2)</sup>, stwierdzając, że jest on bezpieczny w proponowanych warunkach stosowania i przy zachowaniu proponowanych poziomów zastosowania.

- (7) Wspomniana opinia daje wystarczające podstawy do stwierdzenia, że olej z kolendry spełnia – w proponowanych warunkach stosowania i przy zachowaniu proponowanych poziomów zastosowania – kryteria określone w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 258/97.
- (8) Dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady<sup>(3)</sup> określa wymogi dotyczące suplementów żywnościowych. Bez uszczerbku dla wymogów w niej określonych należy zezwolić na stosowanie oleju z kolendry.
- (9) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

**Artykuł 1**

Bez uszczerbku dla przepisów szczegółowych określonych w dyrektywie 2002/46/WE olej z kolendry zgodny ze specyfikacją w załączniku może być wprowadzany do obrotu w Unii jako nowy składnik żywności przeznaczony do stosowania w suplementach żywnościowych w dawce maksymalnej wynoszącej 600 mg dziennie.

**Artykuł 2**

Nazwa nowego składnika żywności dopuszczonego niniejszą decyzją będzie figurować na etykiecie zawierających go produktów jako „olej z kolendry”.

**Artykuł 3**

Niniejsza decyzja skierowana jest do Nestec Ltd, Avenue Nestlé 55, 1800 Vevey, Szwajcaria.

Sporządzono w Brukseli dnia 19 marca 2014 r.

W imieniu Komisji

Tonio BORG

Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 43 z 14.2.1997, s. 1.<sup>(2)</sup> Dziennik EFSA 2013; 11(10):3422.<sup>(3)</sup> Dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych (Dz.U. L 183 z 12.7.2002, s. 51).

## ZAŁĄCZNIK

## SPECYFIKACJA OLEJU Z KOLENDRY

**Definicja:**

Olej z kolendry to olej zawierający glicerydy kwasów tłuszczowych wytwarzany z nasion kolendry *Coriandrum sativum* L.

**Skład kwasów tłuszczowych:**

Kwas palmitynowy (C16:0)	2–5 %
Kwas stearynowy (C18:0)	< 1,5 %
Kwas petroselinowy (cis-C18:1(n-12))	60–75 %
Kwas oleinowy (cis-C18:1 (n-9))	8–15 %
Kwas linolowy (C18:2)	12–19 %
Kwas alfa-linolenowy (C18:3)	< 1,0 %
Kwasy tłuszczowe trans	Nie więcej niż 1 %

**Opis:** Delikatny żółty kolor, mdły smak.

**Identyfikacja:**

Nr CAS:	8008-52-4
---------	-----------

**Czystość:**

Współczynnik załamania światła (20 °C)	1,466–1,474
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,6 mg KOH/g
Liczba nadtlenkowa	Nie więcej niż 5 meq/kg
Liczba jodowa	88–102 jednostek
Liczba zmydlenia	186–198 mg KOH/g
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 15 g/kg