

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2021/1319****z dnia 9 sierpnia 2021 r.****zezwalające na zmiany w specyfikacji nowej żywności „olej z kolendry *Coriandrum sativum*” oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) 2017/2470****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności, zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001 <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 12,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) 2015/2283 stanowi, że nowa żywność może być wprowadzana na rynek w Unii, pod warunkiem że wydano na nią zezwolenie i została ona wpisana do unijnego wykazu.
- (2) Na podstawie art. 8 rozporządzenia (UE) 2015/2283 przyjęto rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 <sup>(2)</sup> ustanawiające unijny wykaz nowej żywności, która uzyskała zezwolenie.
- (3) Decyzją wykonawczą Komisji 2014/155/UE <sup>(3)</sup> zezwolono, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(4)</sup>, na wprowadzenie do obrotu w Unii oleju z kolendry *Coriandrum sativum* jako nowego składnika żywności do stosowania w suplementach diety.
- (4) W październiku 2017 r. przedsiębiorstwo Ovalie Innovation („wnioskodawca”) poinformowało Komisję o zamiarze wprowadzenia do obrotu surowego oleju z kolendry *Coriandrum sativum* jako nowego składnika żywności zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 258/97. Wnioskodawca przedstawił w związku z tym sprawozdanie wydane przez właściwy organ Irlandii na podstawie art. 3 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 258/97, w którym w oparciu o dowody naukowe przedstawione przez wnioskodawcę stwierdzono, że olej z kolendry *Coriandrum sativum* jest w istocie równorzędny z olejem z kolendry dopuszczonym decyzją wykonawczą 2014/155/UE.
- (5) Rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2019/456 <sup>(5)</sup> i rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2019/2165 <sup>(6)</sup> zezwolono na zmiany w specyfikacji nowej żywności „olej z kolendry *Coriandrum sativum*” w celu zmniejszenia najniższej liczby zmydlenia ze 186 mg KOH/g do 179 mg KOH/g, a minimalnego poziomu kwasu oleinowego – z 8,0 % do 7,0 %.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 327 z 11.12.2015, s. 1.

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 z dnia 20 grudnia 2017 r. ustanawiające unijny wykaz nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności (Dz.U. L 351 z 30.12.2017, s. 72).

<sup>(3)</sup> Decyzja wykonawcza Komisji 2014/155/UE 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 (Dz.U. L 85 z 21.3.2014, s. 13).

<sup>(4)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności (Dz.U. L 43 z 14.2.1997, s. 1).

<sup>(5)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/456 z dnia 20 marca 2019 r. zezwalające na zmianę specyfikacji nowej żywności „olej z kolendry *Coriandrum sativum*” na mocy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 (Dz.U. L 79 z 21.3.2019, s. 13).

<sup>(6)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/2165 z dnia 17 grudnia 2019 r. zezwalające na zmianę specyfikacji nowej żywności „olej z kolendry *Coriandrum sativum*” na mocy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 (Dz.U. L 328 z 18.12.2019, s. 81).

- (6) W dniu 12 stycznia 2021 r. wnioskodawca przedłożył Komisji, zgodnie z art. 10 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2015/2283, wniosek o zmianę specyfikacji nowej żywności „olej z kolendry *Coriandrum sativum*”. Wnioskodawca wystąpił o zwiększenie najwyższego dopuszczalnego poziomu liczby kwasowej w oleju z kolendry z 2,5 mg KOH/g oleju, jak wskazano w unijnym wykazie nowej żywności, do  $\leq 3,5$  mg KOH/g oleju oraz o zmianę opisu barwy z koloru „delikatny żółty” na „żółtawy do brązowego”.
- (7) Wnioskodawca uzasadnił wniosek, wskazując, że zmiana jest konieczna w celu odzwierciedlenia naturalnych różnic w cechach wizualnych oleju z kolendry i w poziomach wolnych kwasów tłuszczowych zawartych w tym oleju, mierzonych metodą miareczkowania wodorotlenkiem potasu (KOH) oleju z nasion uzyskanego z rośliny *Coriandrum sativum*.
- (8) Komisja uważa, że przeprowadzenie przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) oceny bezpieczeństwa proponowanej zmiany specyfikacji zgodnie z art. 10 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2015/2283 nie jest konieczne. Zwiększenie liczby kwasowej oleju z kolendry z 2,5 mg do  $\leq 3,5$  mg KOH/g oleju jest porównywalne z liczbami kwasowymi innych powszechnie używanych olejów jadalnych o długiej historii bezpiecznego spożycia i nie przekracza górnej granicy wynoszącej 4,0 mg KOH/g dla tłuszczów i olejów jadalnych, określonej przez wspólny program Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa oraz Światowej Organizacji Zdrowia dotyczący norm żywnościowych – Kodeks Żywnościowy („Kodeks Żywnościowy FAO/WHO”) <sup>(7)</sup>. Na tej podstawie, i dla zachowania spójności z normą Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, Komisja uważa, że wartość graniczną liczby kwasowej oleju z kolendry należy także ustalić na poziomie 4,0 mg KOH/g. Proponowane zmiany w parametrach specyfikacji odzwierciedlające wygląd fizyczny oleju są również porównywalne z naturalnymi różnicami, które obserwuje się w przypadku praktycznie wszystkich olejów jadalnych, i nie mają wpływu na bezpieczeństwo oleju ani jego wartość odżywczą.
- (9) Proponowane zmiany dotyczące liczby kwasowej i wyglądu fizycznego oleju z kolendry *Coriandrum sativum* nie zmieniają wniosków z oceny bezpieczeństwa przeprowadzonej przez Urząd <sup>(8)</sup>, który poparł jego pierwotne dopuszczenie. Należy zatem zmienić specyfikację nowej żywności „olej z kolendry *Coriandrum sativum*” w odniesieniu do proponowanego poziomu kwasowości oraz wyglądu fizycznego oleju.
- (10) Informacje zawarte we wniosku dają wystarczające podstawy do stwierdzenia, że proponowane zmiany specyfikacji nowej żywności „olej z kolendry *Coriandrum sativum*” są zgodne z art. 12 rozporządzenia (UE) 2015/2283.
- (11) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (12) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

Do unijnego wykazu dozwolonej nowej żywności, przewidzianego w art. 6 rozporządzenia (UE) 2015/2283 i zawartego w załączniku do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470, wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia w odniesieniu do nowej żywności „olej z kolendry *Coriandrum sativum*”.

#### Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

<sup>(7)</sup> CODEX STAN 19-1981, Rev. 2 – 1999.

<sup>(8)</sup> Dziennik EFSA 2013; 11(10):3422.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 9 sierpnia 2021 r.

*W imieniu Komisji*  
Ursula VON DER LEYEN  
*Przewodnicząca*

---

## ZAŁĄCZNIK

W tabeli 2 (Specyfikacje) w załączniku do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 pozycja dotycząca „oleju z kolendry *Coriandrum sativum*” otrzymuje brzmienie:

„Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
Olej z kolendry <i>Coriandrum sativum</i>	<p>Opis/definicja: Olej z kolendry to olej zawierający glicerydy kwasów tłuszczowych wytwarzany z nasion kolendry <i>Coriandrum sativum</i> L. Kolor żółtawy do brązowego, mdły smak Nr CAS: 8008-52-4 Skład kwasów tłuszczowych: Kwas palmitynowy (C16:0): 2–5 % Kwas stearynowy (C18:0): &lt; 1,5 % Kwas petroselinowy (cis-C18:1 (n-12)): 60–75 % Kwas oleinowy (cis-C18:1 (n-9)): 7–15 % Kwas linolowy (C18:2): 12–19 % Kwas alfa-linolenowy (C18:3): &lt; 1,0 % Kwasy tłuszczowe typu trans: ≤ 1,0 % Czystość: Współczynnik załamania światła (20 °C): 1,466–1,474 Liczba kwasowa: ≤ 4 mg KOH/g Liczba nadtlenkowa (PV): ≤ 5,0 meq/kg Liczba jodowa: 88–110 jednostek Liczba zmydlenia: 179–200 mg KOH/g Substancje niezmydlające się: ≤ 15 g/kg”</p>