

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 27. Juni 2008

zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Allanblackia-Saatöl als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2008) 3081)

(Nur der deutsche Text ist verbindlich)

(2008/559/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Am 19. August 2004 stellte die Unilever Deutschland GmbH bei den zuständigen deutschen Behörden einen Antrag auf Inverkehrbringen von Allanblackia-Saatöl als neuartige Lebensmittelzutat zur Verwendung in gelben Streichfetten und Brotaufstrichen auf Sahnebasis.
- (2) Am 3. April 2006 legte die zuständige Lebensmittelprüfstelle Deutschlands ihren Bericht über die Erstprüfung vor. In diesem Bericht kam sie zu dem Schluss, dass Allanblackia-Saatöl für den menschlichen Verzehr unbedenklich ist.
- (3) Die Kommission leitete den Bericht über die Erstprüfung am 8. Juni 2006 an alle Mitgliedstaaten weiter.
- (4) Innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 festgelegten Frist von 60 Tagen wurden gemäß dieser Bestimmung begründete Einwände gegen das Inverkehrbringen des Erzeugnisses erhoben.
- (5) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) wurde daher am 7. Februar 2007 konsultiert.
- (6) Am 25. Oktober 2007 verabschiedete die EFSA die „Opinion of the Scientific Panel on dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the safety of Allanblackia seed oil“ (Stellungnahme des wissenschaftlichen Gremiums für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien zu einer Anfrage der Kommission im Zusammenhang mit der Sicherheit von Allanblackia-Saatöl zur Verwendung in gelben Streichfetten und Brotaufstrichen auf Sahnebasis).

(7) In der Stellungnahme kam das Gremium zu dem Schluss, dass raffiniertes Allanblackia-Saatöl im Rahmen der angegebenen Verwendungsbedingungen für den menschlichen Verzehr unbedenklich ist.

(8) Auf der Grundlage der wissenschaftlichen Bewertung wird festgestellt, dass raffiniertes Allanblackia-Saatöl die Kriterien nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 erfüllt.

(9) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Raffiniertes Allanblackia-Saatöl darf gemäß den Spezifikationen im Anhang als neuartige Lebensmittelzutat zur Verwendung in gelben Streichfetten und Brotaufstrichen auf Sahnebasis in der Gemeinschaft in Verkehr gebracht werden.

Artikel 2

Die Bezeichnung der mit dieser Entscheidung zugelassenen neuartigen Lebensmittelzutat, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels, das diese Zutat enthält, anzugeben ist, lautet „Allanblackia-Saatöl“.

Artikel 3

Diese Entscheidung ist an die Unilever Deutschland GmbH, Dammtorwall 15, D-20355 Hamburg, gerichtet.

Brüssel, den 27. Juni 2008

Für die Kommission
Androulla VASSILIOU
Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

ANHANG

Spezifikation von raffiniertem Allanblackia-Saatöl**Beschreibung**

Raffiniertes Allanblackia-Saatöl wird aus den Samen der folgenden Allanblackia-Spezies gewonnen: *A. floribunda* (andere Bezeichnung für *A. parviflora*) und *A. stuhlmannii*.

Fettsäurezusammensetzung

Laurinsäure (C12:0)	< 1 %
Myristinsäure (C14:0)	< 1 %
Palmitinsäure (C16:0)	< 2 %
Palmitoleinsäure (C16:1)	< 1 %
Stearinsäure (C18:0)	45—58 %
Ölsäure (C18:1)	40—51 %
Linolsäure (C18:2)	< 1 %
γ -Linolensäure (C18:3)	< 1 %
Arachinsäure (C20:0)	< 1 %
Freie Fettsäuren	max. 0,1 %

Merkmale

Transfettsäuren	max. 0,5 %
Peroxidzahl	max. 0,8 meq/kg
Jodzahl	< 46 g/100 g
Unverseifbare Bestandteile	max. 0,1 %
Verseifungszahl	185—198 mg KOH/g
