

## A BIZOTTSÁG HATÁROZATA

(2007. május 15.)

**a fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olajnak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként történő forgalomba hozatalának engedélyezéséről**

(az értesítés a C(2007) 2073. számú dokumentummal történt)

(Csak az angol nyelvű szöveg hiteles)

(2007/343/EK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tosztanolt tartalmazó élelmiszerek kizserelését és címkézését érintő szabályok alkalmazandók.

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről szóló, 1997. január 27-i 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 7. cikkére,

mivel:

- (1) 2005. május 4-én az Enzymotec nevű vállalat a fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olajnak új élelmiszerként vagy új élelmiszer-összetevőként történő forgalomba hozatala céljából kérelemmel fordult Hollandia illetékes hatóságaihoz.
- (2) 2006. május 23-án Hollandia illetékes élelmiszer-értékelő testülete kibocsátotta előzetes értékelő jelentését. A jelentésben a testület arra a következtetésre jutott, hogy a fitoszterollal dúsított olaj az emberi fogyasztás szempontjából biztonságos.
- (3) A Bizottság 2006. május 29-én továbbította az előzetes értékelő jelentést az összes tagállamnak.
- (4) A 258/97/EK rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében meghatározott hatvannapos időszak alatt az említett előírásnak megfelelően indokolt kifogásokat emeltek a termék forgalomba hozatalával szemben.
- (5) A felvetett kifogások inkább kockázatkezelési, mintsem kockázatértékelési kérdéseket érintettek, ezért nem volt szükség az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatósággal (EFSA) való konzultálásra.
- (6) A fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olaj engedélyezésének olyan élelmiszerekben való felhasználásra kell korlátozódnia, amelyek esetében engedélyezik a fitoszterol/fitosztanol hozzáadását. A hozzáadott fitoszterol/fitosztanol

- (7) A hozzáadott fitoszterolt, fitoszter-észtereket, fitosztanolt és/vagy fitosztanol-észtereket tartalmazó élelmiszerek és élelmiszer-összetevők címkézéséről szóló, 2004. március 31-i 608/2004/EK bizottsági rendelet <sup>(2)</sup> biztosítja, hogy a fogyasztók megkapják a szükséges információkat ahhoz, hogy elkerüljék a hozzáadott fitoszterol/fitosztanol túlzott bevitelét.
- (8) Az e határozatban előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

## 1. cikk

Az 1. mellékletben meghatározott, fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olaj forgalomba hozható új élelmiszer-összetevőként a Közösség piacán a II. mellékletben meghatározott élelmiszerekben való felhasználásra.

## 2. cikk

Az új élelmiszer-összetevőt tartalmazó termékeket úgy kell kizserelni, hogy könnyen el lehessen osztani olyan adagokra, amelyek maximum 3 grammot (napi egy adag esetén) vagy maximum 1 grammot tartalmaznak (napi három adag esetén) a hozzáadott fitoszterolból/fitosztanolból.

Az egy italosflakonba/üvegbe hozzáadott fitoszterol/fitosztanol mennyisége nem haladhatja meg a 3 grammot.

A fűszeres önteteket és salátaönteteket, beleértve a majonézt különálló adagoként kell csomagolni.

<sup>(1)</sup> HL L 43., 1997.2.14., 1. o. A legutóbb az 1882/2003/EK rendelettel (HL L 284., 2003.10.31., 1. o.) módosított rendelet.

<sup>(2)</sup> HL L 97., 2004.4.1., 44. o.

*3. cikk*

Ennek a határozatnak az Enzymotec, 5 Hataasi ST, Ramat Gabriel Industrial Park, Migdal HaEmeq, Israel 23 106 a címzettje.

Kelt Brüsszelben, 2007. május 15-én.

*a Bizottság részéről*

Markos KYPRIANOU

*a Bizottság tagja*

---

## I. MELLÉKLET

**A fitoszterollal/fitosztanolal dúsított olaj előírásai****Fogalom meghatározás**

A fitoszterollal/fitosztanolal dúsított olaj egy olajfrakcióból és egy fitoszterolfrakcióból tevődik össze.

Vegyület/Paraméter	Tartalom
<i>Az acilglicerinek megoszlása:</i>	
Szabad zsírsavak (olajsavban kifejezve)	Legfeljebb 2 %
Monoacilglicerinek (MAG)	Legfeljebb 10 %
Diacilglicerinek (DAG)	Legfeljebb 25 %
Triacilglicerinek (TAG)	Fennmaradó százalék
<i>Fitoszterolfrakció:</i>	
β-szitoszterol	Legfeljebb 80 %
β-szitosztanol	Legfeljebb 15 %
kampeszterol	Legfeljebb 40 %
kampeszstanol	Legfeljebb 5 %
sztigmaszterin	Legfeljebb 30 %
brassicaszterol	Legfeljebb 3 %
egyéb szterolok/sztanolok	Legfeljebb 3 %
<i>Egyéb:</i>	
Víz- és illóanyag-tartalom	Legfeljebb 0,5 %
Peroxidszám (PV)	< 5 meq/kg
Transz-zsírsavak	Legfeljebb 1 %

**A fitoszterol/fitosztanol kontaminációja/tisztasága (GC-FID-del vagy ezzel egyenértékű módszerrel)**

A nem növényi olajból nyert, élelmiszernek alkalmas fitoszterolnak és fitosztanolnak fertőző anyagoktól menteseknek kell lennie. Ezt az biztosítja a legjobban, ha a fitoszterol/fitosztanol összetevő több mint 99 %-os tisztaságú.

## II. MELLÉKLET

**Az 1. cikkben említett élelmiszerek**

Kenhető zsírok, mint azt a 2991/94/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> mellékletének B. és C. pontja meghatározza, a főzéshez és sütéshez használt zsiradékok és a vaj- vagy más állati zsiradék alapú kenhető zsiradékok kivételével.

Olyan tejalapú termékek, mint a részben főlözött vagy főlözött tejalapú termékeken alapuló, lehetőleg gyümölcsök és/vagy gabonafélék hozzáadásával készült termékek, olyan fermentált tejalapú termékek, mint a joghurt, és a sajtalapú termékek (zsírtartalom  $\leq 12$  g/100 g), amelyeknél lehetőség szerint csökkentették a tejsírt, és a zsírt, illetve a fehérjetartalmat részben vagy teljes mértékben növényi zsiradékkal, illetve növényi fehérjével helyettesítették.

Szójaitalok.

Fűszeres öntetek és salátaöntetek, beleértve a majonézt.

---

<sup>(1)</sup> HL L 316., 1994.12.9., 2. o.