

## A BIZOTTSÁG HATÁROZATA

(2008. június 27.)

az *Allanblackia* magolajnak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatala engedélyezéséről

(az értesítés a C(2008) 3081. számú dokumentummal történt)

(Csak a német nyelvű szöveg hiteles)

(2008/559/EK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

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) 2004. augusztus 19-én az Unilever Deutschland GmbH vállalat kérelmezte az illetékes német hatóságoknál az *Allanblackia* magolaj kenhető zsiradékokban és kenhető tejszínalapú krémekben történő felhasználás céljából új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalát.
- (2) 2006. április 3-án Németország illetékes élelmiszer-értékelő testülete kibocsátotta előzetes értékelő jelentését. A jelentésben a testület arra a következtetésre jutott, hogy az *Allanblackia* magolaj az emberi fogyasztás szempontjából biztonságos.
- (3) A Bizottság az előzetes értékelő jelentést 2006. június 8-án az összes tagállamnak továbbította.
- (4) A 258/97/EK rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében meghatározott hatvannapos határidőn belül az említett rendelkezéssel összhangban indokolt kifogásokat emeltek a termék forgalomba hozatalával kapcsolatban.
- (5) Ezért 2007. február 7-én konzultációra került sor az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatósággal (EFSA).
- (6) 2007. október 25-én az EFSA elfogadta a „diétás termékekkel, táplálkozással és allergiákkal foglalkozó tudományos testületnek a Bizottság kérésére kiadott, a kenhető zsiradékokban és kenhető tejszínalapú krémekben felhasználandó *Allanblackia* magolaj biztonságosságáról szóló szakvéleményét”.

(7) Szakvéleményében a testület arra a következtetésre jutott, hogy a finomított *Allanblackia* magolaj a meghatározott felhasználási feltételek mellett emberi fogyasztás szempontjából biztonságos.

(8) A tudományos értékelés alapján megállapítást nyert, hogy a finomított *Allanblackia* magolaj megfelel a 258/97/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében meghatározott feltételeknek.

(9) Az e határozatban előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

A mellékletben meghatározott, finomított *Allanblackia* magolaj új élelmiszer-összetevőként forgalomba hozható a közösségi piacon kenhető zsiradékokban és kenhető tejszínalapú krémekben.

2. cikk

Az e határozattal engedélyezett új élelmiszer-összetevő megnevezése, amelyet fel kell tüntetni az azt tartalmazó élelmiszer címkéjén: „*Allanblackia* magolaj”.

3. cikk

E határozat címzettje az Unilever Deutschland GmbH, Damm-torwall 15, D-20355 Hamburg.

Kelt Brüsszelben, 2008. június 27-én.

a Bizottság részéről  
Androulla VASSILIOU  
a Bizottság tagja

<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.

## MELLÉKLET

A finomított *Allanblackia* magolaj meghatározása

## Megnevezés

A finomított *Allanblackia* magolaj az *Allanblackia* fajhoz tartozó növények (az *A. floribunda* [más néven *A. parviflora*] és az *A. stuhlmannii*) magjából nyert olaj.

## A zsírsavak összetétele

Laurinsav (C12:0)	< 1 %
Mirisztinsav (C14:0)	< 1 %
Palmitinsav (C16:0)	< 2 %
Palmitoleinsav (C16:1)	< 1 %
Sztearinsav (C18:0)	45 – 58 %
Olajsav (C18:1)	40 – 51 %
Linolsav (C18:2)	< 1 %
$\gamma$ -Linolénsav (C18:3)	< 1 %
Arachinsav (C20:0)	< 1 %
Szabad zsírsavak	maximum 0,1 %

## Jellemzők

Transz-zsírsavak	maximum 0,5 %
Peroxidérték	maximum 0,8 meq/kg
Jódszám	< 46 g/100 g
Nem szappanosítható rész	maximum 0,1 %
Szappanosítási szám	185 – 198 mg KOH/g

---