

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 19. März 2014****zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Koriandersamenöl als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates***(Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 1689)***(Nur der englische Text ist verbindlich)**

(2014/155/EU)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

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 21. Juli 2011 stellte die Nestec Ltd. bei den zuständigen irischen Behörden einen Antrag auf Inverkehrbringen von Koriandersamenöl als neuartige Lebensmittelzutat.
- (2) Die zuständige Lebensmittelprüfstelle Irlands legte am 19. Oktober 2011 ihren Bericht über die Erstprüfung vor. Darin erklärte die irische Lebensmittelsicherheitsbehörde, dass sie keine Sicherheitsbedenken im Zusammenhang mit dem Verzehr von Nahrungsergänzungsmitteln festgestellt hat, die Koriandersamenöl in der beantragten Verwendungsmenge von 600 mg/Tag enthalten, und daher der Auffassung ist, dass diese neuartige Lebensmittelzutat die Kriterien gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 für neuartige Lebensmittel erfüllt.
- (3) Die Kommission leitete den Bericht über die Erstprüfung am 8. November 2011 an die übrigen Mitgliedstaaten weiter.
- (4) Innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 festgelegten Frist von 60 Tagen wurden begründete Einwände erhoben.
- (5) Am 14. Februar 2013 konsultierte die Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und ersuchte sie, eine ergänzende Bewertung von Koriandersamenöl als Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 vorzunehmen.
- (6) Am 10. Oktober 2013 nahm die EFSA ein Wissenschaftliches Gutachten zur Sicherheit von Koriandersamenöl als neuartige Lebensmittelzutat⁽²⁾ an, in dem sie den Schluss zog, dass das Öl unter den beantragten Verwendungsbedingungen und in den beantragten Mengen sicher sei.

- (7) Die Angaben in dem wissenschaftlichen Gutachten erlauben die Feststellung, dass Koriandersamenöl unter den beantragten Verwendungsbedingungen und in den beantragten Verwendungsmengen den Kriterien gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 genügt.
- (8) Mit der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates⁽³⁾ werden Anforderungen an Nahrungsergänzungsmittel festgelegt. Die Verwendung von Koriandersamenöl sollte unbeschadet der Bestimmungen dieses Rechtsakts zugelassen werden.
- (9) Die in diesem Beschluss vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Koriandersamenöl gemäß der Spezifikation im Anhang darf unbeschadet der besonderen Bestimmungen der Richtlinie 2002/46/EG als neuartige Lebensmittelzutat zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln in einer Dosis von höchstens 600 mg je Tag in der Union in Verkehr gebracht werden.

Artikel 2

Die Bezeichnung der mit diesem Beschluss zugelassenen neuartigen Lebensmittelzutat, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels, das diese Zutat enthält, anzugeben ist, lautet „Koriandersamenöl“.

Artikel 3

Dieser Beschluss ist an Nestec Ltd, Avenue Nestlé 55, 1800 Vevey, Schweiz, gerichtet.

Brüssel, den 19. März 2014

Für die Kommission

Tonio BORG

Mitglied der Kommission⁽¹⁾ ABL L 43 vom 14.2.1997, S. 1.⁽²⁾ EFSA Journal 2013; 11(10):3422⁽³⁾ Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juni 2002 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Nahrungsergänzungsmittel (ABL L 183 vom 12.7.2002, S. 51.)

ANHANG

SPEZIFIKATION VON KORIANDERSAMENÖL

Definition:

Koriandersamenöl ist ein Fettsäureglyceride enthaltendes Öl, das aus den Samen der Korianderpflanze *Coriandrum sativum* L. gewonnen wird.

Fettsäurezusammensetzung:

Palmitinsäure (C16:0)	2–5 %
Stearinsäure (C18:0)	< 1,5 %
Petroselinsäure (cis-C18:1(n-12))	60–75 %
Ölsäure (cis-C18:1 (n-9))	8–15 %
Linolsäure (C18:2)	12–19 %
α -Linolensäure (C18:3)	< 1,0 %
Transfettsäuren	Höchstens 1 %

Beschreibung: Leicht gelbliche Farbe, milder Geschmack

Identifikation:

CAS-Nr.	8008-52-4
---------	-----------

Reinheit:

Refraktionsindex (20 °C)	1,466–1,474
Säurezahl	Höchstens 0,6 mg KOH/g
Peroxidzahl	Höchstens 5 meq/kg
Iodzahl	88–102 Einheiten
Verseifungszahl	186–198 mg KOH/g
Unverseifbare Fraktion	Höchstens 15 g/kg