

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 24. Oktober 2006

zur Genehmigung des Inverkehrbringens von „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2006) 4980)

(Nur der französische Text ist verbindlich)

(2006/723/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 24. Oktober 2001 stellte die Firma Laboratoires Pharmascience (jetzt Laboratoires Expanscience) bei den zuständigen französischen Behörden einen Antrag auf Genehmigung des Inverkehrbringens von „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ als neuartige Lebensmittelzutat.
- (2) Am 8. Januar 2002 legten die zuständigen französischen Behörden der Kommission ihren Bericht über die Erstprüfung vor. In diesem Bericht kamen sie zu dem Schluss, dass Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen, das als Lebensmittelzutat in einer Tagesverzehrsmenge von 2 g vorgeschlagen wird, die Vitamin E-Aufnahme ergänzen könne, dass aber die Phytosterinergehalte zur Senkung eines erhöhten Cholesteringehalts des Blutes nicht ausreichen.
- (3) Die Kommission leitete den Bericht über die Erstprüfung am 18. Februar 2002 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 der genannten Bestimmung begründete Einwände gegen das Inverkehrbringen des Erzeugnisses erhoben.
- (5) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) wurde daher am 30. Januar 2004 konsultiert.
- (6) Am 6. Dezember 2005 nahm die EFSA die „Stellungnahme des Wissenschaftlichen Gremiums für diätetische

Produkte, Ernährung und Allergien über ‚Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen‘ als neuartige Lebensmittelzutat“ an.

- (7) In der Stellungnahme kam die EFSA zu dem Schluss, dass die vorgeschlagene Verzehrsmenge von 2 g Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen je Tag unbedenklich sei.
- (8) Es wird festgestellt, dass „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ in der vorgesehenen Verwendungsmenge von 2 g eine sichere Vitamin-E-Quelle ist. Hinsichtlich der Etikettierung und Aufmachung gilt die Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juni 2002 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Nahrungsergänzungsmittel⁽²⁾.
- (9) Auf der Grundlage der wissenschaftlichen Bewertung wird festgestellt, dass „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ die Kriterien gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 erfüllt.
- (10) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Bestimmungen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

„Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ gemäß dem Anhang darf in der Gemeinschaft als neuartige Lebensmittelzutat zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln in Verkehr gebracht werden.

Artikel 2

Die in einer vom Hersteller als Tagesverzehrsmenge empfohlenen Portionsgröße enthaltene maximale Menge an „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ darf höchstens 2 g betragen.

⁽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).

⁽²⁾ ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 2006/37/EG der Kommission (ABl. L 94 vom 1.4.2006, S. 32).

Artikel 3

Die Bezeichnung der neuartigen Lebensmittelzutat lautet „Maiskeimölauszug“.

Artikel 4

Diese Entscheidung ist an Laboratoires Expanscience, Siège Social, 10, Avenue de l'Arche, F-92419 Courbevoie Cedex gerichtet.

Brüssel, den 24. Oktober 2006

Für die Kommission
Markos KYPRIANOU
Mitglied der Kommission

ANHANG

Spezifikation von „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“

BESCHREIBUNG

„Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ wird mittels Vakuumdestillation hergestellt und unterscheidet sich von raffiniertem Maiskeimöl in der Konzentration des unverseifbaren Anteils (1,2 g bei raffiniertem Maiskeimöl und 10 g bei „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“).

SPEZIFIKATION

<i>Unverseifbare Bestandteile</i>	> 9 g/100 g
Tocopherole	≥ 1,3 g/100 g
α-Tocopherol (%)	10—25 %
β-Tocopherol (%)	< 3 %
γ-Tocopherol (%)	68—89 %
δ-Tocopherol (%)	< 7 %
Sterine, Triterpenalkohole, Methylsterine	> 6,5g/100 g
<i>Fettsäuren in Triglyceriden</i>	
Palmitinsäure	10—20 %
Stearinsäure	< 3,3 %
Ölsäure	20—42,2 %
Linolsäure	34—65,6 %
Linolensäure	< 2 %
<i>Säurezahl</i>	≤ 6 mg KOH/g
<i>Peroxidzahl</i>	≤ 10 mEq O ₂ /kg
<i>Eisen (Fe)</i>	< 1 500 µg/kg
<i>Kupfer (Cu)</i>	< 100 µg/kg
<i>Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAH)</i> <i>Benzo(a)pyren</i>	< 2 µg/kg

Es ist eine Behandlung mit Aktivkohle erforderlich, um zu gewährleisten, dass bei der Herstellung von „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAH) angereichert werden.