

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 1 lipca 2014 r.****zezwalająca na wprowadzenie do obrotu białka rzepakowego jako nowego składnika żywności
zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady***(notyfikowana jako dokument nr C(2014) 4256)***(Jedynie tekst w języku niemieckim jest autentyczny)**

(2014/424/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 25 czerwca 2012 r. przedsiębiorstwo Helm AG zwróciło się do właściwych organów Irlandii z wnioskiem o zezwolenie na wprowadzenie do obrotu białka rzepakowego jako nowego składnika żywności. Białko rzepakowe ma być stosowane w żywności jako źródło białka roślinnego oprócz preparatów do początkowego i dalszego żywienia niemowląt. W dniu 18 lutego 2014 r. Komisja została poinformowana, że przedsiębiorstwo Siebte PMI Verwaltungs GmbH nabyło prawa do otrzymanego wniosku.
- (2) W dniu 17 września 2012 r. właściwy organ ds. oceny żywności w Irlandii wydał sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny. W sprawozdaniu tym organ stwierdził, że białko rzepakowe spełnia kryteria dla nowej żywności określone w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 258/97.
- (3) W dniu 4 października 2012 r. Komisja przekazała sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny pozostałym państwom członkowskim.
- (4) Przed upływem okresu 60 dni określonego w art. 6 ust. 4 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 258/97 zgłoszono uzasadniony sprzeciw.
- (5) W dniu 14 lutego 2013 r. Komisja zwróciła się do Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) o dokonanie dodatkowej oceny białka rzepakowego jako składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97.
- (6) W dniu 10 października 2013 r. EFSA w swojej „Opinii naukowej na temat bezpieczeństwa »izolatu białka rzepakowego« jako nowego składnika żywności” ⁽²⁾ stwierdził, że białko rzepakowe jako białko dodawane do żywności jest bezpieczne. EFSA zauważył jednak, że nie można wykluczyć ryzyka uwrażliwienia na rzepak i że prawdopodobne jest wywoływanie przez rzepak reakcji alergicznych u ludzi uczulonych na gorczycę.
- (7) Opinia daje zatem wystarczające podstawy do stwierdzenia, że białko rzepakowe jako nowy składnik żywności spełnia kryteria określone w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 258/97, o ile środki spożywcze zawierające białko rzepakowe jako składnik żywności będą etykietowane w taki sposób, by osoby uczulone na gorczycę miały możliwość unikania takich środków spożywczych.
- (8) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Zezwala się na wprowadzenie do obrotu białka rzepakowego zgodnego ze specyfikacją w załączniku jako nowego składnika żywności.

⁽¹⁾ Dz.U. L 43 z 14.2.1997, s. 1.⁽²⁾ Dziennik EFSA 2013; 11(10):3420.

Artykuł 2

Białko rzepakowe dopuszczone do obrotu niniejszą decyzją jest oznaczane na etykiecie zawierających je środków spożywczych jako „białko rzepakowe”.

Artykuł 3

Na etykietach środków spożywczych zawierających białko rzepakowe umieszcza się wyraźną i czytelną informację, że produkt zawierający „białko rzepakowe” jako składnik żywności może powodować reakcję alergiczną u konsumentów uczulonych na gorczycę i produkty pochodne. W stosownych przypadkach informacja ta znajduje się w pobliżu wykazu składników.

Artykuł 4

Niniejsza decyzja skierowana jest do przedsiębiorstwa Siebte PMI Verwaltungs GmbH, Neuer Jungfernstieg 5, 20354 Hamburg, Niemcy.

Sporządzono w Brukseli dnia 1 lipca 2014 r.

W imieniu Komisji
Tonio BORG
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

SPECYFIKACJA BIAŁKA RZEPAKOWEGO

Definicja:

Białko rzepakowe to bogaty w białko ekstrakt wodny z makuchów rzepakowych pochodzących z niemodyfikowanych genetycznie odmian *Brassica napus* L. i *Brassica rapa* L.

Opis: Proszek uzyskany metodą suszenia rozpryskowego o barwie białej lub prawie białej.

Łączna zawartość białka	Nie mniej niż 90 %
Białko rozpuszczalne	Nie mniej niż 85 %
Wilgotność	Nie więcej niż 7 %
Węglowodany	Nie więcej niż 7 %
Tłuszcz	Nie więcej niż 2 %
Popiół	Nie więcej niż 4 %
Włókno	Nie więcej niż 0,5 %
Łączna zawartość glukozyolanów	Nie więcej niż 1 mmol/l

Czystość:

Łączna zawartość fitynianu	Nie więcej niż 1,5 %
Ołów	Nie więcej niż 0,5 mg/kg

Kryteria mikrobiologiczne:

Ogólna liczba drożdży i pleśni	Nie więcej niż 100 CFU/g
Ogólna liczba bakterii tlenowych	Nie więcej niż 10 000 CFU/g
Ogólna liczba bakterii z grupy coli	Nie więcej niż 10 CFU/g
Bakterie <i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 10 g
Bakterie <i>Salmonella</i> spp.	Nieobecne w 25 g