

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 19 marzo 2014

che autorizza l'immissione sul mercato dell'olio di semi di coriandolo quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio

[notificata con il numero C(2014) 1689]

(Il testo in lingua inglese è il solo facente fede)

(2014/155/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 7,

considerando quanto segue:

- (1) In data 21 luglio 2011 la società Nestec Ltd. ha chiesto alle competenti autorità dell'Irlanda di poter commercializzare l'olio di semi di coriandolo come nuovo ingrediente alimentare.
- (2) Il 19 ottobre 2011 l'organismo irlandese competente per la valutazione degli alimenti ha pubblicato la relazione di valutazione iniziale. In tale relazione la Food Safety Authority of Ireland (autorità irlandese per la sicurezza dei prodotti alimentari) ha dichiarato che non sono stati identificati problemi di sicurezza connessi al consumo di integratori alimentari contenenti olio di semi di coriandolo ai livelli di uso proposti di 600 mg/giorno, ritenendo pertanto che questo nuovo ingrediente soddisfi i criteri per i nuovi prodotti alimentari di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 258/97.
- (3) L'8 novembre 2011 la Commissione ha trasmesso la relazione di valutazione iniziale agli altri Stati membri.
- (4) Sono state presentate obiezioni motivate entro il termine di sessanta giorni di cui all'articolo 6, paragrafo 4, primo comma, del regolamento (CE) n. 258/97.
- (5) Il 14 febbraio 2013 la Commissione ha consultato l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) chiedendo un'ulteriore valutazione dell'olio di semi di coriandolo come ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97.
- (6) Il 10 ottobre 2013 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sulla sicurezza dell'olio di semi di coriandolo quale nuovo ingrediente alimentare ⁽²⁾, in cui conclude che esso è sicuro per gli usi e ai livelli di uso proposti.

- (7) Il parere scientifico offre una base sufficiente per stabilire che, in relazione agli usi e ai livelli di uso proposti, l'olio di semi di coriandolo soddisfa i criteri di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 258/97.
- (8) La direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾ stabilisce i requisiti per gli integratori alimentari. È necessario autorizzare l'uso dell'olio di semi di coriandolo lasciando impregiudicate le prescrizioni della suddetta legislazione.
- (9) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

L'olio di semi di coriandolo di cui all'allegato può essere immesso sul mercato dell'Unione quale nuovo ingrediente alimentare da utilizzare negli integratori alimentari nella dose massima di 600 mg al giorno fatte salve le disposizioni specifiche della direttiva 2002/46/CE.

Articolo 2

La denominazione del nuovo ingrediente alimentare autorizzato dalla presente decisione che deve comparire sull'etichetta del prodotto che lo contiene è «olio di semi di coriandolo».

Articolo 3

La società Nestec Ltd. Avenue Nestlé 55, 1800 Vevey, Svizzera, è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 19 marzo 2014

Per la Commissione

Tonio BORG

Membro della Commissione⁽¹⁾ GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1.⁽²⁾ The EFSA Journal 2013; 11(10):3422⁽³⁾ Direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 luglio 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari (GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51.)

ALLEGATO

SPECIFICA DELL'OLIO DI SEMI DI CORIANDOLO

Definizione

L'olio di semi di coriandolo è un olio contenente gliceridi degli acidi grassi prodotti dai semi della pianta di coriandolo *Coriandrum Sativum* L.

Composizione degli acidi grassi

Acido palmitico (C16:0)	2—5 %
Acido stearico (C18:0)	< 1,5 %
Acido petroselinico (cis-C18: 1(n-12))	60—75 %
Acido oleico (cis-C18:1 (n-9))	8—15 %
Acido linoleico (C18:2)	12—19 %
Acido α -linoleico (C18:3)	< 1,0 %
Acidi grassi trans	Non più dell'1 %

Descrizione Colore giallognolo, sapore leggero.

Identificazione

N. CAS	8008-52-4
--------	-----------

Purezza

Indice di rifrazione (20 °C)	1,466 – 1,474
Indice di acidità	Non superiore a 0,6 mg KOH/g
Indice di perossidi	Non oltre 5 meq/kg
Indice di iodio	88 – 102 unità
Indice di saponificazione	Tra 186 e 198 mg KOH/g
Sostanze insaponificabili	Non oltre 15 g/kg