

## KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2019/2165

af 17. december 2019

**om tilladelse til ændring af specifikationerne for den nye fødevare korianderfrøolie fra *Coriandrum sativum* i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 og om ændring af Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470**

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 af 25. november 2015 om nye fødevarer, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 og Kommissionens forordning (EF) nr. 1852/2001 <sup>(1)</sup>, særlig artikel 12, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I forordning (EU) 2015/2283 fastsættes det, at kun nye fødevarer, der er godkendt og opført på EU-listen, må markedsføres i Unionen.
- (2) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 <sup>(2)</sup> om EU-listen over nye fødevarer blev vedtaget i henhold til artikel 8 i forordning (EU) 2015/2283.
- (3) I henhold til artikel 12 i forordning (EU) 2015/2283 skal Kommissionen træffe beslutning om godkendelse og markedsføring af en ny fødevare i Unionen og om ajourføring af EU-listen.
- (4) I overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 <sup>(3)</sup> blev der ved Kommissionens gennemførelsesafgørelse 2014/155/EU <sup>(4)</sup> givet tilladelse til markedsføring af korianderfrøolie fra *Coriandrum sativum* som en ny levnedsmiddelingrediens til anvendelse i kosttilskud.
- (5) Den 2. juli 2019 indgav virksomheden Ovalie Innovation («ansøgeren») en ansøgning til Kommissionen om at ændre specifikationerne for korianderfrøolie fra *Coriandrum sativum*, jf. artikel 10, stk. 1, i forordning (EU) 2015/2283. Ansøgeren anmodede om en reduktion af minimumsniveauet for oliesyre fra de nuværende 8,0 % til 7,0 %.
- (6) Ansøgeren begrundede sin ansøgning ved at anføre, at ændringen er nødvendig for at tage højde for den naturlige variation af oliesyreniveauet, der kan konstateres i planten *Coriandrum sativum*.
- (7) Kommissionen finder det unødvendigt, at lade Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet («autoriteten») udføre en sikkerhedsevaluering af den aktuelle ansøgning, jf. artikel 10, stk. 3, i forordning (EU) 2015/2283. Oliesyre er den naturlige hovedbestanddel i olivenolie. Oliesyre forekommer også naturligt — på niveauer, der er identiske med de foreslåede niveauer i den nye fødevare — i en række andre basisfødevarer, der længe har været betegnet som sikre ved konsum.
- (8) Den foreslåede ændring i oliesyreniveauet i korianderfrøolie fra *Coriandrum sativum* ændrer ikke ved konklusionerne i autoritetens sikkerhedsvurdering <sup>(5)</sup>, som støttede dens godkendelse ved gennemførelsesafgørelse 2014/155/EU. Specifikationerne for den nye fødevare korianderfrøolie fra *Coriandrum sativum* bør derfor ændres til det foreslåede oliesyreniveau.

<sup>(1)</sup> EUT L 327 af 11.12.2015, s. 1.

<sup>(2)</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 af 20. december 2017 om EU-listen over nye fødevarer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer (EUT L 351 af 30.12.2017, s. 72).

<sup>(3)</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 af 27. januar 1997 om nye levnedsmidler og nye levnedsmiddelingredienser (EFT L 43 af 14.2.1997, s. 1).

<sup>(4)</sup> Kommissionens gennemførelsesafgørelse 2014/155/EU af 19. marts 2014 om tilladelse til markedsføring af korianderfrøolie som en ny levnedsmiddelingrediens i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 (EUT L 85 af 21.3.2014, s. 13).

<sup>(5)</sup> EFSA Journal 2013;11(10):3422.

- (9) De oplysninger, der forelægges i ansøgningen, danner et tilstrækkeligt grundlag til at fastslå, at de foreslåede ændringer af specifikationerne for den nye fødevarer korianderfrøolie fra *Coriandrum sativum* er i overensstemmelse med artikel 12 i forordning (EU) 2015/2283.
- (10) Bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 bør derfor ændres.
- (11) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

#### Artikel 1

EU-listen over godkendte nye fødevarer, som er omhandlet i artikel 6 i forordning (EU) 2015/2283 og foreligger i gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470, og som vedrører den nye fødevarer korianderfrøolie fra *Coriandrum sativum*, ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

#### Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 17. december 2019.

På Kommissionens vegne  
Ursula VON DER LEYEN  
Formand

## BILAG

I bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 affattes oplysningerne vedrørende »Korianderfrøolie fra *Coriandrum sativum*« i tabel 2 (Specifikationer) således:

Godkendt ny fødevarer	Specifikationer
»Korianderfrøolie fra <i>Coriandrum sativum</i>	<p><b>Beskrivelse/definition:</b>            Korianderfrøolie er en olie, som indeholder glycerider af fedtsyrer, og som er fremstillet af frø fra korianderplanten <i>Coriandrum sativum</i> L.            Svag gullig farve, uden smag            CAS-nr.: 8008-52-4            Fedtsyresammensætning:            Palmitinsyre (C16:0): 2-5 %            Stearinsyre (C18:0): &lt; 1,5 %            Petroselininsyre (cis-C18:1(n-12)): 60-75 %            Oliesyre (cis-C18:1(n-9)): 7-15 %            Linolsyre (C18:2): 12-19 %            α-linolsyre (C18:3): &lt; 1,0 %            Transfedtsyrer: ≤ 1,0 %</p> <p><b>Renhed:</b>            Brydningsindeks (20 °C): 1,466-1,474            Syretal: ≤ 2,5 mg KOH/g            Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg            Iodtal: 88-110 enheder            Forsæbningsstal: 179-200 mg KOH/g            Uforsæbelige bestanddele: ≤ 15 g/kg</p>