

II

(Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità)

COMMISSIONE

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 1° dicembre 2003

che autorizza la commercializzazione delle varianti di salatrim quali nuovi ingredienti alimentari a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio

[notificata con il numero C(2003) 4408]

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

(2003/867/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità 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) Il 28 giugno 1999 l'azienda Danisco, già Cultor Food Science, ha presentato alle autorità competenti del Regno Unito una richiesta per l'immissione sul mercato comunitario delle varianti di salatrim quali nuovi ingredienti alimentari.
- (2) Le varianti di salatrim consistono in un gruppo di trigliceridi a valore calorico ridotto, messe a punto per fungere da sostituti dei grassi.
- (3) Le autorità competenti del Regno Unito hanno svolto una prima valutazione, la cui relazione preliminare è stata trasmessa dalla Commissione a tutti gli Stati membri il 22 novembre 1999.
- (4) Nel periodo di 60 giorni previsto dall'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento, sono state sollevate fondate obiezioni alla commercializzazione del prodotto, in conformità a quanto indicato da tale disposizione.
- (5) Il comitato scientifico per i prodotti alimentari è stato consultato al riguardo, in ottemperanza all'articolo 11 del regolamento. Il 13 dicembre 2001 il comitato scientifico per i prodotti alimentari ha emesso il suo parere, secondo il quale le varianti di salatrim sono sicure per il consumo umano.

- (6) Il comitato scientifico per i prodotti alimentari ha osservato che gli unici effetti indesiderati delle varianti di salatrim rilevati in una serie di studi di tollerabilità nell'uomo sono stati disturbi gastrointestinali dovuti all'assunzione di dosi elevate (cioè >30 g/giorno). Tali disturbi, derivanti da un'intolleranza gastrointestinale, in genere scompaiono facilmente quando s'interrompe l'assunzione del prodotto. È pertanto opportuno che l'etichetta contenga un'avvertenza ai consumatori sulla possibile insorgenza di disturbi gastrointestinali nel caso di un'assunzione eccessiva del prodotto.
- (7) Il comitato scientifico per i prodotti alimentari ha peraltro osservato che non esistono dati sugli effetti del consumo di alimenti contenenti varianti di salatrim nei bambini di età inferiore ai 16 anni, data l'improbabilità che questo gruppo della popolazione consumi prodotti destinati essenzialmente a persone che desiderano controllare il loro peso tramite una dieta ipocalorica. Occorre perciò introdurre nell'etichetta un'avvertenza che informi i consumatori che i prodotti contenenti varianti di salatrim non devono essere consumati dai bambini.
- (8) La dichiarazione del contenuto calorico dei prodotti e degli ingredienti alimentari è disciplinata dalla direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari ⁽²⁾.
- (9) Le disposizioni fornite nella presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

⁽¹⁾ GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Le varianti di salatrim, come descritte nell'allegato, possono essere immesse sul mercato comunitario quali nuovi ingredienti alimentari per prodotti da forno e pasticceria.

Articolo 2

La denominazione «grasso a basso tenore energetico (salatrim)» compare sull'etichetta del prodotto in quanto tale o nell'elenco degli ingredienti dei prodotti alimentari che lo contengono.

Si segnala in modo chiaro che il consumo eccessivo può provocare disturbi gastrointestinali.

Si segnala in modo chiaro che i prodotti non sono destinati ad essere consumati dai bambini.

Articolo 3

Il destinatario della presente decisione è Danisco A/S, Langebrogade 1, PO Box 17, DK-1001 Copenhagen K, Danimarca.

Fatto a Bruxelles, il 1° dicembre 2003.

Per la Commissione

David BYRNE

Membro della Commissione

ALLEGATO

CARATTERISTICHE DELLE VARIANTI DI SALATRIM

Definizione:

Salatrim è l'acronimo, riconosciuto a livello internazionale ⁽¹⁾, che designa le molecole di trigliceridi a catena corta e lunga «Short and Long Chain Acyl Triglycerids Molecules».

Salatrim è preparato mediante interesterificazione non enzimatica di triacetina, tripropionina, tributirina, o del loro miscuglio con olio idrogenato di canola, soia, semi di cotone o girasole.

Descrizione:

A temperatura ambiente, da liquido trasparente di colore lievemente ambrato, a sostanza solida di consistenza cerosa leggermente colorata. Privo di particelle e di odori particolari o rancidi.

Distribuzione degli esteri del glicerolo:

- Trigliceridi: > 87 %
- Digliceridi: ≤ 10 %
- Monogliceridi: ≤ 2 %

Composizione in acidi grassi:

- MOLE % LCFA (acidi grassi a catena lunga): 33-70 %
- MOLE % SCFA (acidi grassi a catena corta): 30-67 %
- Acidi grassi saturi a catena lunga: <70 % in peso
- Acidi grassi trans: < 1 %
- Acidi grassi liberi come acido oleico: < 0,5 %

Profilo di triacilglicerolo:

- Triesteri (corti/lunghi da 0,5 a 2,0): ≥ 90 %
- Triesteri (corti/lunghi = 0): ≤ 10 %

Sostanze insaponificabili: < 1 %

Umidità: < 0,3 %

Ceneri: < 0,1 %

Colore: < 3,5 rosso (Lovibond)

Indice di perossido: < 2,0 meq/kg

⁽¹⁾ FAO/WHO Comitato d'esperti sugli additivi (2002), FAO Documento sull'alimentazione e la nutrizione 52, Add. 10, pagina 23.