

DÉCISION DE LA COMMISSION**du 25 juillet 2005****autorisant la mise sur le marché de l'isomaltulose en tant que nouvel aliment ou nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil***[notifiée sous le numéro C(2005) 2776]***(Le texte en langue allemande est le seul faisant foi.)**

(2005/581/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 7,

considérant ce qui suit:

- (1) Le 4 mars 2004, Südzucker AG a présenté aux autorités compétentes de l'Allemagne une demande de mise sur le marché de l'isomaltulose en tant que nouvel aliment ou nouvel ingrédient alimentaire.
- (2) Le 1^{er} octobre 2004, l'organisme allemand compétent en matière d'évaluation des denrées alimentaires a remis son premier rapport d'évaluation. Dans ce rapport, cet organisme a conclu que l'isomaltulose, dans les utilisations proposées, était propre à la consommation humaine.
- (3) La Commission a transmis le premier rapport d'évaluation à tous les États membres le 30 novembre 2004.
- (4) Dans le délai de soixante jours prévu à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 258/97, des objections motivées à la commercialisation du produit ont été formulées conformément à cette disposition. Ces objections ou observations ont fait l'objet d'un examen avec les États membres lors de la réunion du comité permanent du 14 février 2005, compte tenu également de la première demande de mise sur le marché communautaire de l'isomaltulose présentée par Cargill.
- (5) En ce qui concerne les informations nutritionnelles figurant sur l'étiquetage des aliments contenant de l'isomaltulose et dans la publicité en faveur de ces aliments, la directive 90/496/CEE du Conseil du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires ⁽²⁾ s'applique.

(6) Le premier rapport d'évaluation permet d'établir que l'isomaltulose satisfait aux critères énoncés à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 258/97.

(7) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

L'isomaltulose, tel que décrit à l'annexe, peut être mis sur le marché communautaire en tant que nouvel aliment ou nouvel ingrédient alimentaire destiné à être utilisé dans les denrées alimentaires.

Article 2

La dénomination «isomaltulose» figure sur l'étiquette du produit en tant que tel ou dans la liste d'ingrédients des denrées alimentaires qui en contiennent.

La mention «l'isomaltulose est une source de glucose et de fructose» est indiquée dans une note de bas de page bien visible, à laquelle renvoie un astérisque (*) placé à côté de la dénomination «isomaltulose». Cette mention apparaît dans une police de caractères ayant au moins la même taille que celle utilisée pour la liste même des ingrédients.

Article 3

Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt, Maximilianstraße 10, D-68165 Mannheim, est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 25 juillet 2005.

Par la Commission

Markos KYPRIANOU

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 43 du 14.2.1997, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003 (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

⁽²⁾ JO L 276 du 6.10.1990, p. 40. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2003/120/CE de la Commission (JO L 333 du 20.12.2003, p. 51).

ANNEXE

SPÉCIFICATIONS DE L'ISOMALTULOSE

Définition

Disaccharide réducteur constitué d'une fraction de glucose et d'une fraction de fructose unies par une liaison glycosidique alpha-1,6. Il est obtenu à partir de sucrose par un processus enzymatique. Le produit commercial est le monohydrate.

Dénomination chimique

6-O- α -D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, monohydrate

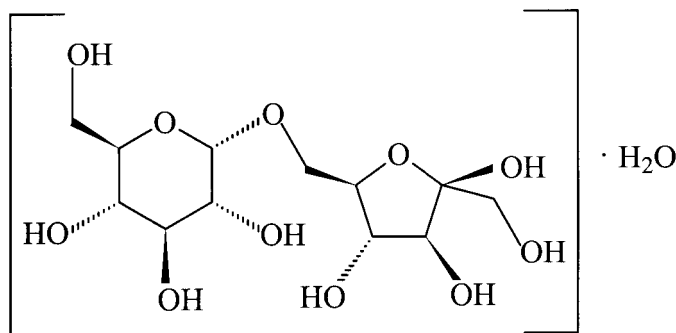
Numéro CAS

13718-94-0

Formule chimique

$C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$

Formule développée



Poids de formule

360,3 (monohydrate)

Teneur

Pas moins de 98 % sur sec

Description

Quasiment inodore, cristaux blancs ou presque blancs au goût sucré

Perte à la dessiccation

Pas plus de 6,5 % (60 °C, 5 h)

Plomb

Pas plus de 0,1 mg/kg

Analyser au moyen d'une technique d'absorption atomique adaptée au niveau précisé. La sélection de la taille de l'échantillon et de la méthode de préparation de l'échantillon peut reposer sur les principes de la méthode décrite dans le FNP5 ⁽¹⁾, «Méthodes instrumentales».

⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (CMEAA), 1991, 322 pages, anglais, ISBN 92-5-102991-1.