

**ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION****vom 30. Januar 2001****über die Genehmigung des Inverkehrbringens einer mit Hilfe von *Leuconostoc mesenteroides* hergestellten Dextranzubereitung als neuartige Lebensmittelzutat für Backwaren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates***(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2001) 174)***(Nur der niederländische Text ist verbindlich)**

(2001/122/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 7,gestützt auf den Antrag auf Inverkehrbringen einer mit Hilfe von *Leuconostoc mesenteroides* hergestellten Dextranzubereitung als neuartige Lebensmittelzutat, den Puracor am 9. April 1999 bei der zuständigen belgischen Behörde gestellt hat,

gestützt auf den ersten Bewertungsbericht der zuständigen belgischen Behörde, den die Kommission am 28. Juli 1999 an alle Mitgliedstaaten weitergeleitet hat,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung festgelegten Frist von 60 Tagen wurden begründete Einwände erhoben. Nach Artikel 7 der Verordnung ist daher eine Entscheidung nach dem Verfahren des Artikels 13 zu treffen.
- (2) Der Wissenschaftliche Ausschuss „Lebensmittel“ wurde gemäß Artikel 11 der Verordnung zu dieser Angelegenheit gehört. Am 18. Oktober 2000 erklärte er in seiner Stellungnahme, dass der Verzehr der mit Hilfe von *Leuconostoc mesenteroides* hergestellten Dextranzubereitung, die Gegenstand dieses Anhangs ist, bis zu einem Gehalt von maximal 5 % in Backwaren für den Menschen unbedenklich ist.
- (3) Dextran ist wie Gluten, Sojamehl, Bohnenmehl, Malzmehl oder inaktiver Sauerteig eine Zutat in Backwaren.
- (4) Dextran ist sehr leicht verdaulich und hat ähnliche ernährungsphysiologische Eigenschaften wie Stärke.

(5) Auf dieser Grundlage wird festgestellt, dass das Erzeugnis die in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung festgelegten Kriterien erfüllt.

(6) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen stehen im Einklang mit der Stellungnahme des Ständigen Lebensmittelausschusses —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die mit Hilfe von *Leuconostoc mesenteroides* hergestellte Dextranzubereitung gemäß dem Anhang darf in der Gemeinschaft als neuartige Lebensmittelzutat für Backwaren in Verkehr gebracht werden, sofern die Dextranzubereitung nicht mehr als 5 % des Gewichts des fertigen Backerzeugnisses ausmacht.

*Artikel 2*

Unbeschadet der sonstigen gemeinschaftsrechtlichen Bestimmungen über die Etikettierung von Lebensmitteln erscheint das Wort „Dextran“ im Verzeichnis der Zutaten des Backerzeugnisses, in dem Dextran enthalten ist.

*Artikel 3*

Diese Entscheidung ist an Puracor n.v./s.a., Industrialaan 25, B-1702 Groot-Bijgaarden, gerichtet.

Brüssel, den 30. Januar 2001

*Für die Kommission*

David BYRNE

*Mitglied der Kommission*

<sup>(1)</sup> ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1.

## ANHANG

**Spezifikation für eine mit Hilfe des Bakteriums *Leuconostoc mesenteroides* hergestellte Dextranzubereitung**

## 1. Pulverform:

Kohlenhydrate	60 % mit:
(Dextran: 50 % Mannit: 0,5 % Fructose: 0,3 % Leucrose: 9,2 %)	
Protein	6,5 %
Lipid	0,5 %
Milchsäure	10 %
Ethanol	Spuren
Asche	13 %
Feuchtigkeit	10 %

## 2. Flüssige Form:

Kohlenhydrate	12 % mit:
(Dextran: 6,9 % Mannit: 1,1 % Fructose: 1,9 % Leucrose: 2,2 %)	
Protein	2 %
Lipid	0,1 %
Milchsäure	2 %
Ethanol	0,5 %
Asche	3,4 %
Feuchtigkeit	80 %

---