

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 4ης Απριλίου 2005

που επιτρέπει τη διάθεση στην αγορά της ισομαλτουλόζης ως νέου τροφίμου ή νέου συστατικού τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

[κοινοποιηθείσα υπό τον αριθμό E(2005) 1001]

(Το κείμενο στην ολλανδική γλώσσα είναι το μόνο αυθεντικό)

(2005/457/ΕΚ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 27ης Ιανουαρίου 1997, σχετικά με τα νέα τρόφιμα και τα νέα συστατικά τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 7,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Στις 30 Οκτωβρίου 2003 η Cargill Incorporated, ενεργώντας μέσω της Cerestar υπέβαλε αίτηση στις αρμόδιες αρχές του Ηνωμένου Βασιλείου για τη διάθεση της ισομαλτουλόζης στην αγορά ως νέου τροφίμου ή νέου συστατικού τροφίμων.
- (2) Στις 19 Μαρτίου 2004 οι αρμόδιες αρχές του Ηνωμένου Βασιλείου εξέδωσαν την αρχική τους έκθεση αξιολόγησης.
- (3) Στην αρχική της έκθεση αξιολόγησης, η αρμόδια υπηρεσία αξιολόγησης τροφίμων του Ηνωμένου Βασιλείου κατέληξε στο συμπέρασμα ότι οι προτεινόμενες χρήσεις της ισομαλτουλόζης είναι ασφαλείς για ανθρώπινη κατανάλωση.
- (4) Η Επιτροπή διαβίβασε την αρχική έκθεση αξιολόγησης σε όλα τα κράτη μέλη στις 15 Απριλίου 2004.
- (5) Εντός της περιόδου των 60 ημερών που ορίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97, διατυπώθηκαν αιτιολογημένες αντιρρήσεις για την εμπορία του προϊόντος σύμφωνα με τη διάταξη αυτή.
- (6) Σε συνεδρίαση στις 10 Δεκεμβρίου 2004 εμπειρογνώμονες των κρατών μελών εξέτασαν την αρχική έκθεση αξιολόγησης όσον αφορά την αξιολόγηση κινδύνου και δεν χρειάστηκε περαιτέρω γνωμοδότηση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων.

(7) Όσον αφορά τις πληροφορίες που αφορούν τις θρεπτικές ιδιότητες οι οποίες περιλαμβάνονται στην επισήμανση και τις διαφημίσεις των τροφίμων που περιέχουν ισομαλτουλόζη, ισχύουν οι κανόνες της οδηγίας 90/496/ΕΚ του Συμβουλίου, της 24ης Σεπτεμβρίου 1990, σχετικά με τους κανόνες επισήμανσης των τροφίμων όσον αφορά τις τροφικές τους ιδιότητες⁽²⁾.

(8) Βάσει της αρχικής έκθεσης αξιολόγησης διαπιστώνεται ότι η ισομαλτουλόζη πληροί τα κριτήρια που καθορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού.

(9) Τα μέτρα που προβλέπονται στην παρούσα απόφαση είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΠΟΦΑΣΗ:

Άρθρο 1

Η ισομαλτουλόζη, όπως προσδιορίζεται στο παράρτημα, μπορεί να διατίθεται στην αγορά της Κοινότητας ως νέο τρόφιμο ή νέο συστατικό τροφίμων για χρήση σε τρόφιμα.

Άρθρο 2

Η ονομασία «ισομαλτουλόζη» αναγράφεται στην επισήμανση του προϊόντος αυτού καθαυτό ή στον κατάλογο των συστατικών των τροφίμων στα οποία περιέχεται.

Η ονομασία ισομαλτουλόζη παραπέμπει με αστερίσκο (*) σε υποσημείωση σε εμφανές σημείο, όπου αναγράφεται η φράση «η ισομαλτουλόζη είναι πηγή γλυκόζης και φρουκτόζης». Η φράση αυτή έχει χαρακτηριστικές τουλάχιστον ιδίου μεγέθους με τον κατάλογο των συστατικών.

⁽¹⁾ ΕΕ L 43 της 14.2.1997, σ. 1· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1882/2003 (ΕΕ L 284 της 31.10.2003, σ. 1).

⁽²⁾ ΕΕ L 276 της 6.10.1990, σ. 40· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 2003/120/ΕΚ της Επιτροπής (ΕΕ L 333 της 20.12.2003, σ. 51).

Άρθρο 3

Η παρούσα απόφαση απευθύνεται στην Cargill Incorporated, c/o Cerestar, Havenstraat 84, B-1800 Vilvoorde.

Βρυξέλλες, 4 Απριλίου 2005.

Για την Επιτροπή
Μάρκος ΚΥΠΡΙΑΝΟΥ
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ ΙΣΟΜΑΛΤΟΥΛΟΖΗΣ

Ορισμός

Αναγωγικός δισακχαρίτης που αποτελείται από ένα τμήμα γλυκόζης και ένα τμήμα φρουκτόζης που συνδέονται με α-1,6 γλυκοζιτικό δεσμό. Λαμβάνεται από τη σακχαρόζη με ενζυματική διαδικασία. Το εμπορικό προϊόν είναι μονοϋδρικό.

Χημική ονομασία

6-Ο-άλφα-D-γλυκοπυρανόζυλο-D-φρουκτοφουρανόζη, μονοϋδρική

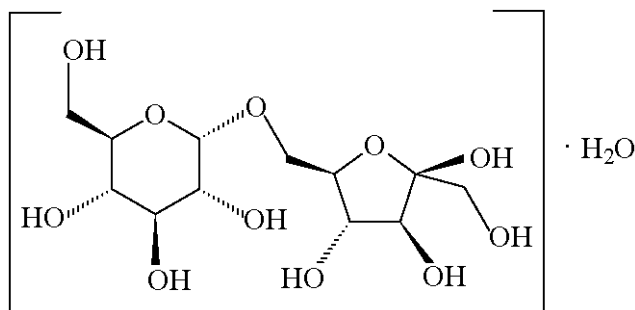
αριθμός CAS

13718-94-0

Χημικός τύπος

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

Συντακτικός τύπος



Τυπικό βάρος

360,3 (μονοϋδρική)

Δοκιμασία

Ελάχιστη περιεκτικότητα 98 % επί ξηρού

Περιγραφή

Ουσιαστικά άοσμοι, λευκοί ή σχεδόν λευκοί κρύσταλλοι με γλυκιά γεύση

Απώλεια κατά την ξήρανση

Το ανώτερο 6,5 % (60 °C, 5h)

Μόλυβδος

Το ανώτερο 0,1 mg/kg

Προσδιορίστε με τεχνική ατομικής απορρόφησης, κατάλληλη για το καθορισμένο επίπεδο. Η επιλογή του μεγέθους του δείγματος και η μέθοδος προετοιμασίας του δείγματος μπορούν να βασίζονται στις αρχές της μεθόδου που περιγράφεται στο FNP 5 ⁽¹⁾, «Ενόργανοι μέθοδοι».

⁽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. (JECFA) 1991, σ. 322 αγγλικά — ISBN 92-5-102991-1.