

COMISIÓN

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 4 de abril de 2005

por la que se autoriza la comercialización de la isomaltulosa como nuevo alimento o ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

[notificada con el número C(2005) 1001]

(El texto en lengua neerlandesa es el único auténtico)

(2005/457/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 30 de octubre de 2003, Cargill Incorporated solicitó a las autoridades competentes del Reino Unido, por mediación de Cerestar, la autorización de comercialización de la isomaltulosa como nuevo alimento o nuevo ingrediente alimentario.
- (2) El 19 de marzo de 2004, las autoridades competentes del Reino Unido emitieron su informe de evaluación inicial.
- (3) En su informe de evaluación inicial, el organismo británico competente en materia de evaluación de los alimentos concluyó que el uso propuesto de la isomaltulosa no entrañaba riesgo para el consumo humano.
- (4) La Comisión transmitió el informe de evaluación inicial a todos los Estados miembros el 15 de abril de 2004.
- (5) En el plazo de 60 días previsto en el artículo 6, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 258/97, se presentaron objeciones fundamentadas a la comercialización del producto, con arreglo a lo establecido en dicho apartado.
- (6) En una reunión que tuvo lugar el 10 de diciembre de 2004, los expertos de los Estados miembros consideraron el informe de evaluación inicial en lo referente a la evaluación del riesgo y no fue necesario consultar al respecto a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

- (7) Por lo que se refiere a la información sobre propiedades nutritivas recogida en el etiquetado y la publicidad de los alimentos que contengan isomaltulosa, son de aplicación las disposiciones de la Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios ⁽²⁾.
- (8) A partir del informe de evaluación inicial, se ha demostrado que la isomaltulosa se ajusta a los criterios establecidos en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento.
- (9) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

La isomaltulosa, tal como se especifica en el anexo, podrá comercializarse en la Comunidad como nuevo alimento o nuevo ingrediente alimentario para su utilización en los productos alimenticios.

Artículo 2

La designación «isomaltulosa» deberá figurar en el etiquetado del producto como tal o en la lista de ingredientes de los productos alimenticios que la contengan.

La designación «isomaltulosa» deberá figurar seguida de un asterisco (*) que remita a una nota a pie de página, claramente visible, redactada en los siguientes términos: «La isomaltulosa es una fuente de glucosa y de fructosa». El tamaño de las letras de esta frase deberá ser como mínimo igual al de la propia lista de ingredientes.

⁽¹⁾ DO L 43 de 14.2.1997, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1882/2003 (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

⁽²⁾ DO L 276 de 6.10.1990, p. 40. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 2003/120/CE (DO L 333 de 20.12.2003, p. 51).

Artículo 3

El destinatario de la presente Decisión será Cargill Incorporated, c/o Cerestar, Havenstraat 84, B-1800 Vilvoorde.

Hecho en Bruselas, el 4 de abril de 2005.

Por la Comisión
Markos KYPRIANOU
Miembro de la Comisión

ANEXO

ESPECIFICACIONES DE LA ISOMALTULOSA

Definición

Se trata de un disacárido reductor compuesto de una molécula de glucosa y una molécula de fructosa unidas por un enlace glucosídico de tipo alfa-1,6. Se obtiene de la sacarosa mediante un proceso enzimático. El producto comercial es el monohidrato.

Nombre químico

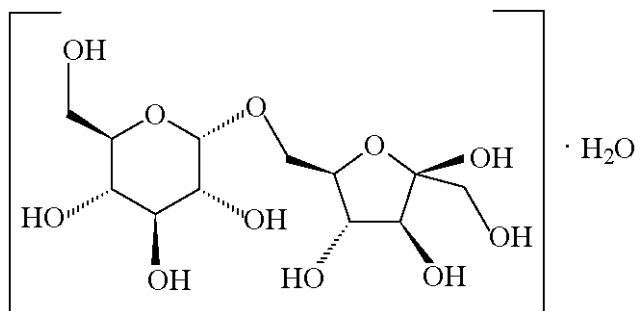
6-O-a-D-glucopiranosil-D-fructofuranosa, monohidrato

Número CAS

13718-94-0

Fórmula química

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

Fórmula desarrollada*Peso molecular*

360,3 (monohidrato)

Contenido

No inferior al 98 % en peso seco

Descripción

Casi inodoro, cristales blancos o casi blancos de sabor dulce

Pérdida al secarse

No más del 6,5 % (60 °C, 5 horas)

Plomo

No más de 0,1 mg/kg

Determinar mediante una técnica de absorción atómica adecuada para el nivel especificado. La selección del tamaño de la muestra y del método de preparación de la misma podrá basarse en los principios del método descrito en FNP 5 ⁽¹⁾, «Métodos 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*, JECFA 1991, 322 páginas (inglés) — ISBN 92-5-102991-1.