

KOMISJONI OTSUS,

22. aprill 2009,

millega lubatakse vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 258/97 viia toidu uuendkoostisosana turule jääd struktureeriva valgu tüüp III HPLC 12

(teatavaks tehtud numbri K(2009) 2929 all)

(Ainult ingliskeelne tekst on autentne)

(2009/344/EÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 27. jaanuari 1997. aasta määrust (EÜ) nr 258/97 uuendtoidu ja toidu uuendkoostisosade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artiklit 7,

ning arvestades järgmist:

- (1) 8. juunil 2006. aastal esitas äriühing Unilever Ühendkuningriigi pädevatele ametiasutustele taotluse tuua toidu uuendkoostisosana turule jääd struktureeriva valgu tüüp III HPLC 12.
- (2) Jääd struktureeriva valgu (ISP) tüübi III HPLC 12 tootmisel kasutatakse töötlemise abiainena geneetiliselt muundatud pärm. Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1829/2003 ⁽²⁾ 16. põhjenduse kohaselt ei kuulu selle määruse reguleerimisalasse toit ja sööt, mis on toodetud geneetiliselt muundatud abiainetel. Komisjoni aruandes nõukogule ja Euroopa Parlamendile kõnealuse määruse rakendamise kohta ⁽³⁾ selgitati, et selles määruuses sätestatud lubamis- ja märgistusnõudeid ei saa kohaldada toidu ja sööda suhtes, mis on toodetud kääritamise teel, kasutades geneetiliselt muundatud mikroorganisme.
- (3) Ühendkuningriigi pädev toiduhindamisasutus esitas 27. juulil 2007 esmase hindamisaruande. Selles aruandes jõuti järeldusele, et jääd struktureeriva valgu kasutamist toidu koostisosana võib lubada.
- (4) Komisjon edastas esialgse hindamisaruande 1. augustil 2007 kõigile liikmesriikidele.

(5) Määruse (EÜ) nr 258/97 artikli 6 lõikes 4 sätestatud 60päevase ajavahemiku jooksul esitati kooskõlas kõnealuse sätte põhjendatud vastuväited toote turustamise kohta.

(6) Seepärast konsulteeriti 25. veebruaril 2008 Euroopa Toiduohutusametiga (EFSA).

(7) 9. juulil 2008 võttis EFSA dieettoiduainete, toitumis- ja allergiakomisjon Euroopa Komisjoni palvel vastu teadusliku seisukoha jääd struktureeriva valgu tüübi III HPLC 12 toidu koostisosana kasutamise ohutuse kohta. Selle arvamuse võttis 2. juulil 2008 vastu ka geneetiliselt muundatud organismide komisjon. Arvamuses jõudis EFSA järeldusele, et jääd struktureeriva valgu tüübi III HPLC 12 kasutamine toidujäas on ohutu.

(8) Teadusliku hindamisaruande alusel on kindlaks tehtud, et jääd struktureeriva valgu tüüp III HPLC 12 vastab määruse (EÜ) nr 258/97 artikli 3 lõikes 1 sätestatud kriteeriumidele.

(9) Käesoleva otsusega ette nähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

Artikkel 1

Lisas kirjeldatud jääd struktureeriva valgu tüüpi III HPLC 12 võib viia ühenduse turule toidu uuendkoostisosana toidujää valmistamiseks.

Jääd struktureeriva valgu tüübi III HPLC 12 sisaldus toidujäas ei tohi ületada 0,01 %.

Artikkel 2

Nimetus, mis kantakse käesoleva otsusega lubatud toidu uuendkoostisosas sisaldava toiduaine märgistusele, on „jääd struktureeriv valk”.

⁽¹⁾ EÜT L 43, 14.2.1997, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 268, 18.10.2003, lk 1.

⁽³⁾ KOM(2006) 626 (lõplik).

Artikkel 3

Käesolev otsus on adresseeritud äriühingule Unilever UK (Walton Court, Station Avenue, Walton-on-Thames, Surrey KT12 1NT, Ühendkuningriik).

Brüssel, 22. aprill 2009

Komisjoni nimel

komisjoni liige

Androulla VASSILIOU

LISA

Jääd struktureeriva valgu tüübi III HPLC 12 kirjeldus

Jääd struktureeriva valgu (ISP) preparaati on helepruun vedelik, mille saamiseks kääratakse toidus kasutatava pagaripärmi (*Saccharomyces cerevisiae*) geneetiliselt muundatud tüve, milles pärmi genoomi on lisatud ISP moodustumiseks vajalik sünteetiline geen. Geeni järgi sünteesitakse ISP, mis nõristub kasvulahusesse; seejärel eraldatakse valk pärmirakkudest mikrofiltrimisega ja kontsentreeritakse ultrafiltrimisega. Selle tulemusel ei satu pärmirakud ei tavakujul ega muudetud kujul ISP preparaati. ISP preparaadi koostises on natiivne ISP, glükosüülitud ISP ning pärmi valgud ja peptiidid, suhkur, samuti happed ja soolad, mida tavapäraselt toidus leidub. Kontsentraat stabiliseeritakse 10 mM tsitraatpuhverlahusega.

Analüüs Vähemalt 5 g/l aktiivset ISP-d

pH 2,5–3,5

Tuhk Mitte üle 2 %

DNA Ei ole kindlakstehtav
