

KOMISSION PÄÄTÖS,
tehty 25 päivänä heinäkuuta 2005,
isomaltuloosin markkinoille saattamisen sallimisesta uuselintarvikkeena tai elintarvikkeiden uutena
ainesosana Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 258/97 mukaisesti

(tiedoksiannettu numerolla K(2005) 2776)

(Ainoastaan saksankielinen teksti on todistusvoimainen)

(2005/581/EY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista 27 päivänä tammikuuta 1997 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 258/97⁽¹⁾ ja erityisesti sen 7 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Südzucker AG esitti 4 päivänä maaliskuuta 2004 Saksan toimivaltaisille viranomaisille hakemuksen isomaltuloosin saattamisesta markkinoille uuselintarvikkeena tai elintarvikkeiden uutena ainesosana.
- (2) Saksan toimivaltainen elintarvikkeiden arviointielin antoi 1 päivänä lokakuuta 2004 ensiarvioraporttinsa. Ensiarvioraportissaan se päätelee, että isomaltuloosin ehdotetut käyttötarkoitukset eivät muodosta vaaraa kuluttajille.
- (3) Komissio toimitti ensiarvioraportin kaikille jäsenvaltioille 30 päivänä marraskuuta 2004.
- (4) Asetuksen (EY) N:o 258/97 6 artiklan 4 kohdassa säädettyssä 60 päivän määräajassa esitettiin kyseisen kohdan mukaisia perusteltuja muistutuksia tuotteen saattamisesta markkinoille. Muistutuksista ja huomautuksista keskusteltiin jäsenvaltioiden kanssa 14 päivänä helmikuuta 2005 pidetyssä pysyvän komitean kokouksessa samassa yhteydessä, jossa käsiteltiin Cargillin toimittamaa alustavaa hakemusta isomaltuloosin saattamisesta yhteisön markkinoille.
- (5) Isomaltuloosia sisältävien elintarvikkeiden merkinnöissä ja mainonnassa käytettäviin ravintoarvotietoihin sovelletaan elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnoistä 24 päivänä syyskuuta 1990 annettua neuvoston direktiiviä 90/496/EY⁽²⁾.

(6) Ensiarvioraportin perusteella voidaan vahvistaa, että isomaltuloosi täyttää asetuksen (EY) N:o 258/97 3 artiklan 1 kohdassa säädetyt perusteet.

(7) Tässä päätöksessä säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikkeetjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset.

ON TEHNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Isomaltuloosi, sellaisena kuin se on määritelty liitteessä, voidaan saattaa yhteisön markkinoille uuselintarvikkeena tai elintarvikkeiden uutena ainesosana elintarvikkeissa käytettäväksi.

2 artikla

Sana "isomaltuloosi" on esitettävä tuotteen pakkausmerkinnöissä tai isomaltuloosia sisältävien tuotteiden ainesosaluettelossa.

Isomaltuloosin mainintaan tähdellä (*) liitettyssä selkeästi näkyvässä alaviitteessä on esitettävä teksti "isomaltuloosi on glukosiin ja fruktoosiin lähde". Tekstin kirjainlajin on oltava vähintään samankokoinen kuin ainesosien luettelossa.

3 artikla

Tämä päätös on osoitettu Südzucker AG:lle, Mannheim/Ochsenfurt, Maximilianstraße 10, D-68165 Mannheim.

Tehty Brysselissä 25 päivänä heinäkuuta 2005.

Komission puolesta

Markos KYPRIANOU

Komission jäsen

⁽¹⁾ EYVL L 43, 14.2.1997, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1882/2003 (EUVL L 284, 31.10.2003, s. 1).

⁽²⁾ EYVL L 276, 6.10.1990, s. 40. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission direktiivillä 2003/120/EY (EUVL L 333, 20.12.2003, s. 51).

LIITE

ISOMALTULOOSIN ERITELMÄ

Määritelmät

Pelkistävä disakkaridi, joka koostuu alfa-1,6-glykosididoksella toisiinsa liittyneistä yhdestä glukoosi- ja yhdestä fruktoosi-yksiköstä. Isomaltuloosia valmistetaan sakkaroosista entsyymaattisella prosessilla. Kaupallinen tuote on isomaltuloosin monohydraatti.

Kemiallinen nimi

6-O- α -D-glukopyranosyyli-D-fruktofuranosii, monohydraatti

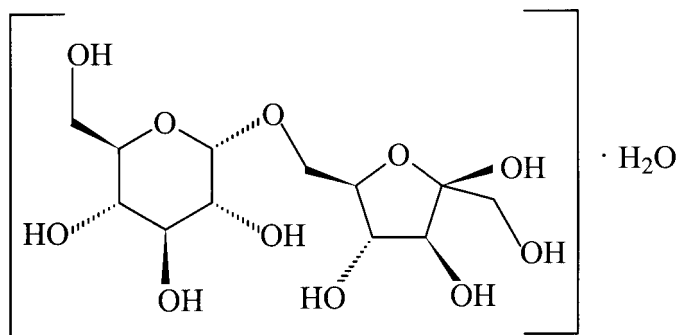
CAS-nro

13718-94-0

Kemiallinen kaava

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

Rakennekaava



Kaavan mukainen molekyylipaino

360,3 (monohydraatti)

Pitoisuus

Vähintään 98 % kuiva-aineesta

Kuvaus

Käytännöllisesti katsoen hajuttomia, valkoisia tai lähes valkoisia makeilta maistuvia kiteitä.

Hävikki kuivattaessa:

Enintään 6,5 % (60 °C, 5 tuntia)

Lyijy

Enintään 0,1 mg/kg

Määritetään puhtaus annetulle tasolle sopivalla atomiabsorptiotekniikalla. Näytteen koon valinta ja näytteen valmistusmenetelmä voivat perustua FAO:n julkaisun Food and Nutrition Papers (FNP) (1) numeron 5 kohdassa "Instrumental methods" kuvatun menetelmän periaatteisiin.

(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 s. Englanninkielinen – ISBN 97-5-102991-1.