

# BIZOTTSÁG

## A BIZOTTSÁG HATÁROZATA

(2005. április 4.)

**az izomaltulóznak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszerként vagy új élelmiszer-összetevőként történő forgalomba hozatalának engedélyezéséről**

(az értesítés a C(2005) 1001. számú dokumentummal történt)

(Csak a holland nyelvű szöveg hiteles.)

(2005/457/EK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről szóló, 1997. január 27-i 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 7. cikkére,

mivel:

- (1) 2003. október 30-án a Cargill Incorporated nevében eljárva a Cerestar kérte az Egyesült Királyság illetékes hatóságainál az izomaltuló új élelmiszerként vagy új élelmiszer-összetevőként történő forgalomba hozatalának engedélyezését.
- (2) 2004. március 19-én az Egyesült Királyság illetékes hatóságai kibocsátották előzetes értékelő jelentésüket.
- (3) Az Egyesült Királyság illetékes élelmiszer-értékelő testülete előzetes értékelő jelentésében arra a következtetésre jutott, hogy az izomaltuló emberi fogyasztása a javasolt felhasználási körben biztonságos.
- (4) A Bizottság 2004. április 15-én továbbította az előzetes értékelő jelentést valamennyi tagállam számára.
- (5) A 258/97/EK rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében meghatározott 60 napos időszak alatt az említett előírásnak megfelelően indokolt kifogásokat emeltek a termék forgalomba hozatalával szemben.
- (6) 2004. december 10-i értekezletükön a tagállami szakértők a kockázatok értékelése szempontjából megvizsgálták az előzetes értékelő jelentést, és úgy ítélték

meg, hogy nem szükséges további konzultációt folytatni az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal.

- (7) Az izomaltulózt tartalmazó élelmiszerek címkézésén és hirdetéseiben a tápértékre vonatkozóan szolgáltatandó információk tekintetében az 1990. szeptember 24-i 90/496/EGK tanácsi irányelv <sup>(2)</sup> szabályai irányadók.
- (8) Az előzetes értékelő jelentés alapján megállapítást nyert, hogy az izomaltuló megfelel a rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében megfogalmazott feltételeknek.
- (9) Az e határozatban előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT HATÁROZATOT:

### 1. cikk

A mellékletben meghatározott izomaltuló a Közösségben élelmiszer-ipari felhasználásra forgalomba hozható új élelmiszerként vagy élelmiszer-összetevőként.

### 2. cikk

A terméken elhelyezett címkén termékmegnevezésként vagy az izomaltulózt tartalmazó élelmiszerek esetében az élelmiszer-összetevők jegyzékében fel kell tüntetni az „izomaltuló” megnevezést.

Az „izomaltuló” megjelöléshez csillaggal (\*) jelölt, jól olvasható lábjegyzetben meg kell adni a következő szöveget: „Az izomaltuló glükóz- és gyümölcscukorforrás.” A lábjegyzet szövegét legalább azonos betűmérettel kell szedni, mint az összetevők jegyzékét.

<sup>(1)</sup> HL L 43., 1997.2.14., 1. o. A legutóbb az 1882/2003/EK rendelettel (HL L 284., 2003.10.31., 1. o.) módosított rendelet.

<sup>(2)</sup> HL L 276., 1990.10.6., 40. o. A legutóbb az 2003/120/EK bizottsági rendelettel (HL L 333., 2003.12.20., 51. o.) módosított irányelv.

*3. cikk*

E határozat címzettje a Cargill Incorporated (c/o Cerestar, Havenstraat 84, B-1800 Vilvoorde).

Kelt Brüsszelben, 2005. április 4-én.

*a Bizottság részéről*

Markos KYPRIANOU

*a Bizottság tagja*

---

## MELLÉKLET

## AZ IZOMALTULÓZ LEÍRÁSA

**MEGHATÁROZÁS:**

Redukáló diszacharid, amely egy alfa-1,6-glükozid-kötéssel összekapcsolódó glükóz- és gyümölcscukor-molekuláriszkból áll. Szacharózból, enzimatisz folyamatall állítják elő. A kereskedelmi termék a monohidrát.

*Kémiai név*

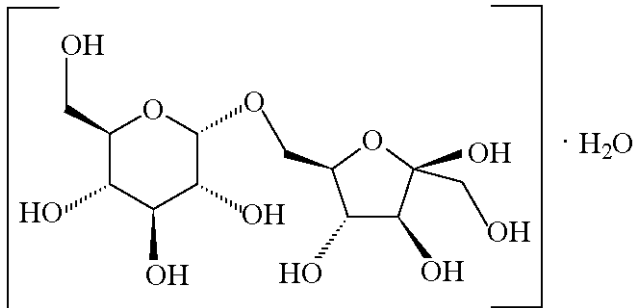
6-O-a-D-glükopiranozil-D-fruktofuranóz, monohidrát

*CAS-szám*

13718-94-0

*Összegképlet*

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

*Szerkezeti képlet**Relatív molekulatömeg*

360,3 (monohidrát)

*Tartalom*

Legalább 98 % a szárazanyagra vonatkoztatva.

**LEÍRÁS**

Gyakorlatilag szagtalan, édes ízű, fehér vagy csaknem fehér kristályok.

*Szártási veszteség*

Legfeljebb 6,5 % (60 °C, 5 óra).

*Ólomtartalom*

Legfeljebb 0,1 mg/kg.

Az adott szint szempontjából alkalmas atomabszorpciós eljárással kell kimutatni. A mintanagyság és a minta előkészítésére az FNP5-ben <sup>(1)</sup> („Műszeres eljárások”) ismertetett módszerek alapelvei alkalmazhatók.

<sup>(1)</sup> 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. o. Angol nyelven – ISBN 92-5-102991-1.