

A BIZOTTSÁG HATÁROZATA

(2009. április 22.)

a III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérjének a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről

(az értesítés a C(2009) 2929. számú dokumentummal történt)

(Csak az angol nyelvű szöveg hiteles)

(2009/344/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 ⁽¹⁾ és különösen annak 7. cikkére,

mivel:

(1) Az Unilever 2006. június 8-án kérelmet nyújtott be az Egyesült Királyság illetékes hatóságaihoz a III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatala céljából.

(2) A III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje technológiai segédanyagként géntechnológiával módosított élesztőt használó technológiával készül. Az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ (16) preambulumbekkezdése szerint a géntechnológiával módosított technológiai segédanyag segítségével előállított élelmiszerek és takarmányok nem tartoznak a rendelet hatálya alá. A rendelet végrehajtásáról szóló, a Tanácshoz és az Európai Parlamenthez intézett bizottsági jelentés ⁽³⁾ egyértelművé tette, hogy a rendeletben előírt engedélyezési és címkézési követelmények nem alkalmazandók a géntechnológiával módosított mikroorganizmusok felhasználásával, erjesztéssel előállított élelmiszerre vagy takarmányra.

(3) Az Egyesült Királyság illetékes élelmiszer-értékelő testülete 2007. július 27-én kibocsátotta előzetes értékelő jelentését. Jelentésében azt a következtetést vonta le, hogy a jégstrukturáló fehérje élelmiszer-összetevőként való használata elfogadható.

(4) A Bizottság az előzetes értékelő jelentést 2007. augusztus 1-jén az összes tagállamhoz továbbította.

(5) A 258/97/EK rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében meghatározott hatvannapos időszak alatt az említett előírásnak megfelelően indokolt kifogásokat emeltek a termék forgalomba hozatalával szemben.

(6) Ezért 2008. február 25-én konzultációra került sor az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal (EFSA).

(7) A Bizottság kérését követően az EFSA diétás termékekkel, táplálkozással és allergiákkal foglalkozó testülete 2008. július 9-én szakvéleményt fogadott el a III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje élelmiszer-összetevőként való használatának biztonságosságáról. A géntechnológiával módosított szervezetek tudományos testülete 2008. július 2-án is elfogadta a véleményt. Véleményében az EPSA azt a következtetést vonta le, hogy a III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje biztonságosan használható étkezési jégben.

(8) A tudományos értékelés alapján megállapítást nyert, hogy a III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje megfelel a 258/97/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében meghatározott feltételeknek.

(9) Az e határozatban előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

A mellékletben meghatározott, III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje forgalomba hozható a Közösségben étkezési jég készítéséhez használható új élelmiszer-összetevőként.

Az étkezési jégben a III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje részaránya legfeljebb 0,01 % lehet.

2. cikk

Az e határozattal engedélyezett új élelmiszer-összetevő megjelölése az azt tartalmazó élelmiszer címkéjén: „Jégstrukturáló fehérje”.

⁽¹⁾ HL L 43., 1997.2.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 268., 2003.10.18., 1. o.

⁽³⁾ COM(2006) 626 végleges.

3. cikk

E határozat címzettje az Unilever UK, Walton Court, Station Avenue, Walton-on-Thames, Surrey KT12 1NT, Egyesült Királyság.

Kelt Brüsszelben, 2009. április 22-én.

a Bizottság részéről

Androulla VASSILIOU

a Bizottság tagja

MELLÉKLET**A III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje jellemzői**

A jégstrukturálófehérje-készítmény világosbarna folyadék, amelyet géntechnológiával módosított étkezési sütőélesztő (*Saccharomyces cerevisiae*) merítéses fermentációjával állítanak elő, miután az élesztő genomjába bejuttatták a jégstrukturáló fehérjét kódoló szintetikus gént. A fehérje expressziója és kiválasztása a táptalajban történik, és itt mikroszűréssel elválasztják az élesztősejtektől, majd ultraszűréssel koncentrálnak. Következésképpen az élesztősejtek sem eredeti állapotukban, sem módosulva nem kerülnek át a jégstrukturálófehérje-készítménybe. A jégstrukturálófehérje-készítmény az eredeti jégstrukturáló fehérjéből, glikozilált jégstrukturáló fehérjéből, az élesztőből és cukorból származó fehérjékből és peptidekből, illetve az élelmiszerekben szokásosan előforduló savakból és sókból áll. A koncentrátumot 10 mM citromsav-pufferrel stabilizálják.

Tartalom	Legalább 5 g/l aktív jégstrukturáló fehérje
pH	2,5–3,5
Hamu	Legfeljebb 2 %
DNS	Nem mutatható ki
