

COMMISSIONE

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 4 aprile 2005

che autorizza l'immissione in commercio dell'isomaltulosio come nuovo alimento o nuovo ingrediente alimentare in forza del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio

[notificata con il numero C(2005) 1001]

(Il testo in lingua olandese è l'unico facente fede)

(2005/457/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il tratto che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 7,

considerando quanto segue:

- (1) Il 30 ottobre 2003 la Cargill Incorporated, rappresentata dalla Cerestar, ha presentato una richiesta alle competenti autorità del Regno Unito relativa alla commercializzazione dell'isomaltulosio in qualità di nuovo alimento o nuovo ingrediente alimentare.
- (2) Il 19 marzo 2004 le competenti autorità del Regno Unito hanno presentato la relazione di valutazione iniziale.
- (3) Nella relazione di valutazione iniziale l'organo competente per la valutazione degli alimenti nel Regno Unito è giunto alla conclusione che le utilizzazioni proposte per l'isomaltulosio non presentano rischi per il consumo umano.
- (4) La Commissione ha inviato la relazione di valutazione iniziale a tutti gli Stati membri il 15 aprile 2004.
- (5) Entro un periodo di 60 giorni, secondo quanto indicato all'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 258/97, sono state presentate obiezioni motivate alla commercializzazione del prodotto, conformemente alla disposizione.
- (6) Nel corso di una riunione tenutasi il 10 dicembre 2004, gli esperti degli Stati membri hanno esaminato la relazione di valutazione iniziale per quanto riguarda la valutazione del rischio e non è stata necessaria un'ulteriore consultazione dell'agenzia europea per la sicurezza alimentare.

(7) Per quanto riguarda le informazioni nutrizionali che figurano sull'etichettatura e nella pubblicità degli alimenti contenenti isomaltulosio, si applicano le disposizioni della direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari ⁽²⁾.

(8) Sulla base della relazione di valutazione iniziale, si stabilisce che l'isomaltulosio è conforme ai criteri enunciati nell'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento.

(9) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

DECIDE:

Articolo 1

L'isomaltulosio, come descritto nell'allegato, può essere commercializzato nella Comunità in qualità di nuovo alimento o nuovo ingrediente alimentare per essere utilizzato nei prodotti alimentari.

Articolo 2

La denominazione «isomaltulosio» figura sull'etichetta del prodotto o nell'elenco degli ingredienti dei prodotti alimentari che lo contengono.

La dicitura «l'isomaltulosio è una fonte di glucosio e di fruttosio» figura in una nota indicata in modo ben visibile, cui rimanda un asterisco (*). La dicitura è stampata con caratteri aventi almeno le stesse dimensioni di quelli utilizzati per l'elenco degli ingredienti.

⁽¹⁾ GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003 (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

⁽²⁾ GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2003/120/CE della Commissione (GU L 333 del 20.12.2003, pag. 51).

Articolo 3

La società Cargill Incorporated, c/o Cerestar, Havenstraat 84, B-1800 Vilvoorde è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 4 aprile 2005.

Per la Commissione
Markos KYPRIANOU
Membro della Commissione

ALLEGATO

SPECIFICAZIONI DELL'ISOMALTULOSIO

Definizione

Disaccaride riducente consistente in una frazione di glucosio ed una frazione di fruttosio collegate da un legame glucosidico α -1,6. È ricavato dal saccarosio mediante un procedimento enzimatico. Il prodotto commerciale è il monoidrato.

Denominazione chimica:

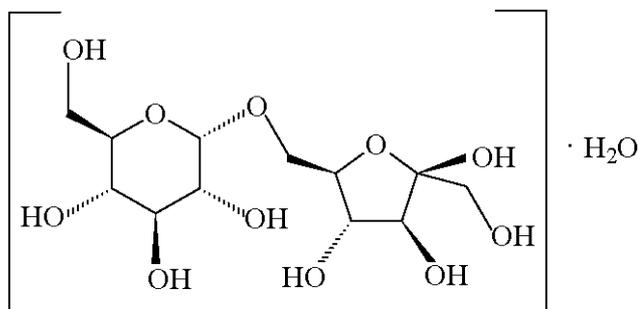
6-O- α -D-glucopiranosil-D-fruttofuranosio, monoidrato

Numero C.A.S.:

13718-94-0

Formula chimica:

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

Formula strutturale:*Peso formula:*

360,3 (monoidrato)

Prova:

Non meno del 98 % su base anidra

Descrizione

Virtualmente inodore, cristalli bianchi o quasi bianchi dal sapore dolciastro

Perdita all'essiccazione:

Non più del 6,5 % (60 °C, 5 ore)

Piombo:

Non oltre 0,1 mg/kg

Determinazione mediante tecnica di assorbimento atomico adatta al livello specificato. La scelta delle dimensioni del campione e il metodo di preparazione dello stesso possono basarsi sui principi del metodo descritto nel FNP 5 ⁽¹⁾, «Metodi strumentali».

⁽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 pagine, inglese — ISBN 92-5-102991-1.