

BESCHIKKING VAN DE COMMISSIE**van 22 april 2009****tot verlening van een vergunning voor het in de handel brengen van „Ice Structuring Protein type III HPLC 12” als nieuw voedselingrediënt krachtens Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad***(Kennisgeving geschied onder nummer C(2009) 2929)***(Slechts de tekst in de Engelse taal is authentiek)****(2009/344/EG)**

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad van 27 januari 1997 betreffende nieuwe voedingsmiddelen en nieuwe voedselingrediënten ⁽¹⁾, en met name op artikel 7,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Op 8 juni 2006 heeft Unilever bij de bevoegde autoriteiten van het Verenigd Koninkrijk een verzoek ingediend voor het in de handel brengen van „Ice Structuring Protein type III HPLC 12” als nieuw voedselingrediënt.
- (2) Het „Ice Structuring Protein (ISP) type III HPLC 12” wordt geproduceerd onder gebruikmaking van een genetisch gemodificeerde gist als technische hulpstof. Overeenkomstig overweging 16 van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾ is die verordening niet van toepassing op levensmiddelen en diervoeders die met behulp van een genetisch gemodificeerde technische hulpstof zijn geproduceerd. Het verslag van de Commissie aan de Raad en het Europees Parlement over de uitvoering van die verordening ⁽³⁾ heeft verduidelijkt dat de in de verordening vastgestelde voorschriften inzake vergunningverlening en etikettering niet van toepassing zijn op levensmiddelen en diervoeders die onder gebruikmaking van genetisch gemodificeerde micro-organismen door fermentatie worden geproduceerd.
- (3) Op 27 juli 2007 heeft de bevoegde Britse instantie voor de beoordeling van voedingsmiddelen haar verslag van de eerste beoordeling uitgebracht. Zij kwam in dat verslag tot de conclusie dat het gebruik van het „Ice Structuring Protein (ISP) type III HPLC 12” als voedselingrediënt aanvaardbaar was.
- (4) De Commissie heeft het verslag van de eerste beoordeling op 1 augustus 2007 aan alle lidstaten toegezonden.

- (5) Binnen de in artikel 6, lid 4, van Verordening (EG) nr. 258/97 vastgestelde termijn van 60 dagen zijn overeenkomstig die bepaling met redenen omklede bezwaren tegen het in de handel brengen van dit product ingediend.
- (6) Daarom is op 25 februari 2008 de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) geraadpleegd.
- (7) Het panel voor dieetproducten, voeding en allergieën van de EFSA heeft op verzoek van de Commissie op 9 juli 2008 een wetenschappelijk advies over de veiligheid van „Ice Structuring Protein (ISP) type III HPLC 12” als voedselingrediënt goedgekeurd. Dat advies is op 2 juli 2008 ook goedgekeurd door het panel voor genetisch gemodificeerde organismen. In het advies heeft de EFSA geconcludeerd dat het gebruik van „Ice Structuring Protein (ISP) type III HPLC 12” in consumptie-ijs veilig is.
- (8) Op basis van de wetenschappelijke beoordeling is vastgesteld dat „Ice Structuring Protein (ISP) type III HPLC 12” voldoet aan de in artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 258/97 vastgestelde criteria.
- (9) De in deze beschikking vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE BESCHIKKING GEGEVEN:

Artikel 1

„Ice Structuring Protein type III HPLC 12”, als nader gespecificeerd in de bijlage, mag in de Gemeenschap in de handel worden gebracht als nieuw voedselingrediënt voor de bereiding van consumptie-ijs.

Het gehalte van „Ice Structuring Protein type III HPLC 12” in consumptie-ijs mag niet meer bedragen dan 0,01 %.

Artikel 2

Het nieuwe voedselingrediënt waarvoor bij deze beschikking een vergunning wordt verleend, wordt op de etikettering van het levensmiddel dat het ingrediënt bevat, aangeduid met „ijsstructurerend eiwit” (Ice Structuring Protein).

⁽¹⁾ PB L 43 van 14.2.1997, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 268 van 18.10.2003, blz. 1.

⁽³⁾ COM(2006) 626 definitief.

Artikel 3

Deze beschikking is gericht tot Unilever UK, Walton Court, Station Avenue, Walton-on-Thames, Surrey KT12 1NT, Verenigd Koninkrijk.

Gedaan te Brussel, 22 april 2009.

Voor de Commissie
Androulla VASSILIOU
Lid van de Commissie

*BIJLAGE***Specificaties van „Ice Structuring Protein type III HPLC 12”**

Het „Ice Structuring Protein”-preparaat (ijsstructurend eiwit — ISP) is een lichtbruine vloeistof, geproduceerd door vloeibare fermentatie van een genetisch gemodificeerde stam van de voor levensmiddelen geschikte bakkergist (*Saccharomyces cerevisiae*) waarin een synthetisch gen voor het ISP in het gistgenoom is geïntegreerd. Het eiwit wordt tot expressie gebracht en uitgescheiden in het groeimedium waar het door microfiltratie van de gistcellen wordt gescheiden en door ultrafiltratie wordt geconcentreerd. Als gevolg daarvan komen de gistcellen niet als zodanig of in een gewijzigde vorm in het ISP-preparaat terecht. Het ISP-preparaat bestaat uit natief ISP, geglycosyleerd ISP en eiwitten en peptiden afkomstig van de gist en suikers alsook zuren en zouten die gewoonlijk in levensmiddelen worden aangetroffen. Het concentraat wordt gestabiliseerd met 10 mM citroenzuurbuffer.

Gehalte	Niet minder dan 5 g/l actief ISP
pH	2,5 tot 3,5
As	Niet meer dan 2 %
DNA	Niet detecteerbaar
