

KOMISIJA

ODLOČBA KOMISIJE

z dne 4. aprila 2005

o odobritvi dajanja v promet izomaltuloze kot novega živila oziroma nove živilske sestavine v skladu z Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 258/97

(notificirano pod dokumentarno številko K(2005) 1001)

(Besedilo v nizozemskem jeziku je edino verodostojno)

(2005/457/ES)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

oceno tveganja in menili, da ni nobene potrebe po nadaljnjem posvetovanju z Evropsko agencijo za varno hrano.

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 258/97 z dne 27. januarja 1997 v zvezi z novimi živil in novimi živilskimi sestavinami ⁽¹⁾ in zlasti člena 7 Uredbe,

(7) Glede podatkov o hranilni vrednosti, ki so vključeni v označevanje in oglaševanje živil z izomaltulozo, se uporabljajo pravila Direktive Sveta 90/496/EGS z dne 24. septembra 1990 o označevanju hranilne vrednosti živil ⁽²⁾.

ob upoštevanju naslednjega:

(8) Na podlagi začetnega poročila o oceni se ugotovi, da izomaltuloza izpolnjuje merila iz člena 3(1) Uredbe.

(1) 30. oktobra 2003 je podjetje Cargill Incorporated preko Carestarja pri pristojnem organu Združenega kraljestva vložilo zahtevo, da na trg da izomaltulozo kot novo živilo oziroma novo živilsko sestavino.

(9) Ukrepi, predvideni s to odločbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehransko verigo ljudi in zdravstveno varstvo živali –

(2) 19. marca 2004 so pristojni organi Združenega kraljestva izdali začetno poročilo o oceni.

SPREJELA NASLEDNJO ODLOČBO:

(3) V začetnem poročilu o oceni je pristojni organ Združenega kraljestva za presojo živil prišel do ugotovitve, da so priporočene rabe izomaltuloze varne za človeško prehrano.

Člen 1

Izomaltuloza, kot je določena v Prilogi, se lahko da na trg Skupnosti kot novo živilo ali nova živilska sestavina, ki se uporablja v živilih.

(4) Komisija je 15. aprila 2004 poslala začetno poročilo o oceni vsem državam članicam.

Člen 2

Poimenovanje „izomaltuloza“ se vpiše na oznako proizvoda ali seznam s sestavinami, ki ga živilo vsebuje.

(5) V roku 60 dni, kot je določeno v členu 6(4) Uredbe (ES) št. 258/97, so bili skladno z navedeno določbo podani obrazloženi ugovori glede trženja tega proizvoda.

V vidni opombi v zvezi s poimenovanjem izomaltuloze se z zvezdico (*) navedejo naslednje besede „izomaltuloza je vir glukoze in fruktoze“. Besede so natisnjene s pisavo, ki je najmanj tako velika kot pisava v seznamu sestavin.

(6) Na sestanku 10. decembra 2004 so strokovnjaki držav članic obravnavali začetno poročilo o oceni v zvezi z

⁽¹⁾ UL L 43, 14.2.1997, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1882/2003 (UL L 284, 31.10.2003, str. 1).

⁽²⁾ UL L 276, 6.10.1990, str. 40. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo Komisije 2003/120/ES (UL L 333, 20.12.2003, str. 51).

Člen 3

Ta odločba je naslovljena na Cargill Incorporated, c/o Cerestar, Havenstraat 84, B-1800 Vilvoorde.

V Bruslju, 4. aprila 2005

Za Komisijo
Markos KYPRIANOU
Član Komisije

PRILOGA

SPECIFIKACIJA IZOMALTULOZE

Definicija

Reducirani disaharid, ki je sestavljen iz polovice glukoze in polovice fruktoze, ki sta povezani z alfa-1,6-glukozidno vezjo. Pridobiva se iz sukroze z encimskim postopkom. Tržni proizvod je monohidrat.

Kemično ime

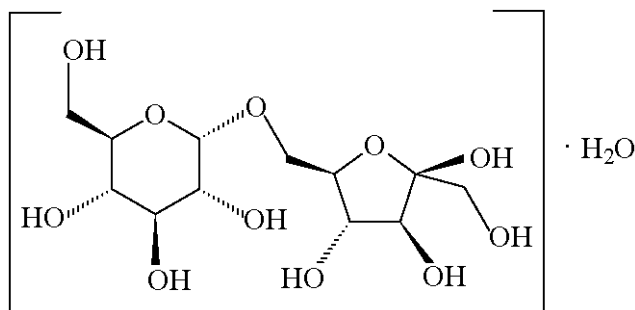
6-O-a-D-glukopiranosil-D-fruktofuranozid, monohidrat

Številka C.A.S.

13718-94-0

Kemična formula

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

Strukturna formula*Masna formula*

360,3 (dihidrat)

Vsebnost

Ne manj kakor 98 %, računano na suho snov.

Opis

Praktično brez vonja, beli ali skoraj beli kristali, sladkega okusa.

Izguba pri sušenju

Ne več kakor 6,5 % (60 °C, 5 ur).

Svinec

Ne več kakor 0,1 mg/kg

Z uporabo tehnike atomske absorpcije, primerne za specifični nivo. Izbira velikosti vzorca in metode priprave vzorca se lahko izvedeta po načelih metode, opisane v FNP 5 ⁽¹⁾, „Instrumentalne metode“.

⁽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, str. 322. English – ISBN 92-5-102991-1.