

## KOMMISSIONENS BESLUT

av den 2 februari 2011

om tillstånd för utsläppande på marknaden av en kitinglukan från *Aspergillus niger* som ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97

[delgivet med nr K(2011) 480]

(Endast den franska texten är giltig)

(2011/76/EU)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 av den 27 januari 1997 om nya livsmedel och nya livsmedelsingredienser <sup>(1)</sup>, särskilt artikel 7, och

av följande skäl:

- (1) Den 15 januari 2008 ansökte företaget Kitozyme SA hos de behöriga myndigheterna i Belgien om att få släppa ut en kitinglukan från *Aspergillus niger* på marknaden som ny livsmedelsingrediens.
- (2) Den 5 november 2008 utfärdade det behöriga organet för utvärdering av livsmedel i Belgien sin första utvärderingsrapport. I rapporten drogs slutsatsen att ytterligare en utvärdering krävdes.
- (3) Kommissionen vidarebefordrade den första utvärderingsrapporten till samtliga medlemsstater den 12 mars 2009. Flera medlemsstater lämnade ytterligare kommentarer.
- (4) Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) ombads därför den 27 augusti 2009 att yttra sig i frågan.
- (5) Den 9 juli 2010 avgav Efsas vetenskapliga panel för diet-produkter, nutrition och allergier sitt vetenskapliga yttrande *Scientific opinion on the safety of "Chitin-Glucan" as a novel food ingredient* <sup>(2)</sup>. Panelen kom där till slutsatsen att kitinglukan från *Aspergillus niger* är säkert under de föreslagna användningsvillkoren och om det intas i avsedd mängd.

(6) På grundval av den vetenskapliga utvärderingen fastställs det att kitinglukan från *Aspergillus niger* uppfyller kraven i artikel 3.1 i förordning (EG) nr 258/97.

(7) De åtgärder som föreskrivs i detta beslut är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

## Artikel 1

Kitinglukan från *Aspergillus niger* enligt specifikationen i bilagan får släppas ut på marknaden i unionen som ny livsmedelsingrediens för användning i kosttillskott med en högsta dos på 5 g per dag.

## Artikel 2

Den nya livsmedelsingrediens som godkänns genom detta beslut ska vid märkning av livsmedel där den ingår benämnas "kitinglukan från *Aspergillus niger*".

## Artikel 3

Detta beslut riktar sig till Kitozyme SA, Rue Haute Claire, 4, Parc Industriel des Hauts-Sarts, Zone 2, 4040 Herstal, Belgien.

Utfärdat i Bryssel den 2 februari 2011.

På kommissionens vägnar

John DALLI

Ledamot av kommissionen

<sup>(1)</sup> EGT L 43, 14.2.1997, s. 1.

<sup>(2)</sup> *The EFSA Journal*, vol. 8(2010):7, artikelnr 1687.

## BILAGA

SPECIFIKATIONER FÖR KITINGLUKAN FRÅN MYCEL AV *ASPERGILLUS NIGER***Beskrivning**

Kitinglukan framställs av mycel av *Aspergillus niger*; det är ett lätt gulfärgat, luktfritt, friflytande pulver. Det har ett torrsubstansinnehåll på minst 90 %.

Kitinglukan består till största delen av följande två polysackarider:

- Kitin, bestående av upprepade enheter av N-acetyl-D-glukosamin (CAS-nr: 1398-61-4).
- Beta(1,3)-glukan, bestående av upprepade enheter av D-glukos (CAS-nr: 9041-22-9).

| Specifikation för kitinglukan från <i>Aspergillus niger</i> |                  |
|-------------------------------------------------------------|------------------|
| Förlust vid torkning                                        | ≤ 10 %           |
| Kitinglukan                                                 | ≥ 90 %           |
| Mängd kitin i förhållande till glukan                       | 30:70 till 60:40 |
| Aska                                                        | ≤ 3 %            |
| Lipider                                                     | ≤ 1 %            |
| Proteiner                                                   | ≤ 6 %            |