DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 25 de julio de 2005

por la que se autoriza la comercialización de la isomaltulosa como nuevo alimento o nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

[notificada con el número C(2005) 2776]

(El texto en lengua alemana es el único auténtico)

(2005/581/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios [1], y, en particular, su artículo 7,

Considerando lo siguiente:

(1) El 4 de marzo de 2004, Südzucker AG solicitó a las autoridades competentes de Alemania autorización para comercializar la isomaltulosa como nuevo alimento o nuevo ingrediente alimentario.

(2) El 1 de octubre de 2004, el organismo alemán competente en materia de evaluación de los alimentos emitió su informe de evaluación inicial, en el que concluía que los usos propuestos para la isomaltulosa son inocuos para el consumo humano.

(3) La Comisión transmitió el informe de evaluación inicial a todos los Estados miembros el 30 de noviembre de 2004.

(4) En el plazo de 60 días previsto en el artículo 6, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 258/97 se presentaron objeciones fundamentadas a la comercialización del producto, con arreglo a lo establecido en dicho apartado. Las objeciones u observaciones se discutieron con los Estados miembros en la reunión que el Comité permanente celebró el 14 de febrero de 2005 en relación con la primera solicitud relativa a la comercialización de la isomaltulosa en el mercado comunitario, presentada por Cargill.

(5) Por lo que se refiere a la información sobre propiedades nutritivas recogida en el etiquetado y la publicidad de los alimentos que contienen isomaltulosa, son de aplicación las disposiciones de la Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios [2].

(6) A partir del informe de evaluación inicial, se ha demostrado que la isomaltulosa se ajusta a los criterios establecidos en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 258/97.

(7) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

La isomaltulosa, tal como se especifica en el anexo, podrá comercializarse en la Comunidad como nuevo alimento o nuevo ingrediente alimentario para su utilización en los productos alimenticios.

Artículo 2

La designación «isomaltulosa» deberá figurar en el etiquetado del producto como tal o en la lista de ingredientes de los productos alimenticios que la contengan.

La designación «isomaltulosa» deberá figurar seguida de un asterisco (*) que remita a una nota a pie de página, claramente visible, redactada en los siguientes términos: «La isomaltulosa es una fuente de glucosa y de fructosa». El tamaño de las letras de esta frase deberá ser como mínimo igual al de las de la propia lista de ingredientes.

Artículo 3

El destinatario de la presente Decisión será Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt, Maximilianstraβe 10, D-68165 Mannheim.

Hecho en Bruselas, el 25 de julio de 2005.

Por la Comisión

Markos KYPRIANOU

Miembro de la Comisión

---

[1] DO L 43 de 14.2.1997, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1882/2003 (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

[2] DO L 276 de 6.10.1990, p. 40. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2003/120/CE (DO L 333 de 20.12.2003, p. 51).

ANEXO

ESPECIFICACIONES DE LA ISOMALTULOSA

Definición

Se trata de un disacárido reductor compuesto de una molécula de glucosa y una molécula de fructosa unidas por un enlace glucosídico de tipo alfa-1,6. Se obtiene de la sacarosa mediante un proceso enzimático. El producto comercial es el monohidrato.

Nombre químico

6-O-α-D-glucopiranosil-D-fructofuranosa, monohidrato

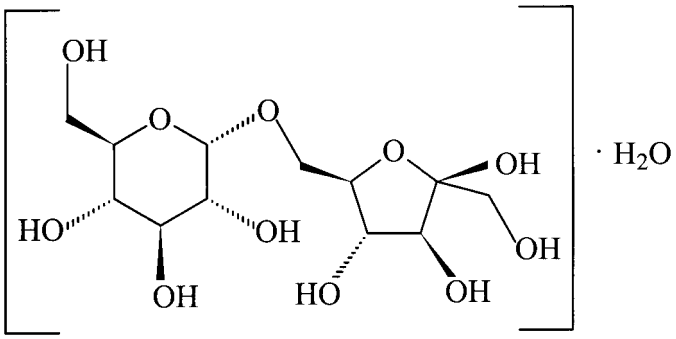
Nº CAS

13718-94-0

Fórmula química

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

Fórmula desarrollada



Peso molecular

360,3 (monohidrato)

Contenido

No inferior al 98 % en peso seco

Descripción

Casi inodoro, cristales blancos o casi blancos de sabor dulce

Pérdida al secarse

No más del 6,5 % (60 °C, 5 h)

Plomo

No más de 0,1 mg/kg

Determinar mediante una técnica de absorción atómica adecuada para el nivel especificado. La selección del tamaño de la muestra y del método de preparación de la misma podrá basarse en los principios del método descrito en FNP 5 ([1]), «Métodos instrumentales».

([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 páginas, inglés, ISBN 92-5-102991-1.