BESCHIKKING VAN DE COMMISSIE

van 25 juli 2005

tot verlening van een vergunning voor het in de handel brengen van isomaltulose als nieuw voedingsmiddel of nieuw voedselingrediënt krachtens Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad

(Kennisgeving geschied onder nummer C(2005) 2776)

(Slechts de tekst in de Duitse taal is authentiek)

(2005/581/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 4 maart 2004 heeft Südzucker AG bij de bevoegde instanties van Duitsland een verzoek ingediend voor een vergunning om isomaltulose als nieuw voedingsmiddel of nieuw voedselingrediënt in de handel te brengen.

(2) Op 1 oktober 2004 heeft de voor de beoordeling van voedingsmiddelen bevoegde instantie van Duitsland haar verslag van de eerste beoordeling uitgebracht. In dat verslag heeft zij geconcludeerd dat de voor isomaltulose voorgestelde toepassingen veilig zijn voor consumptie door de mens.

(3) De Commissie heeft het verslag van de eerste beoordeling op 30 november 2004 aan alle lidstaten toegezonden.

(4) Binnen de in artikel 6, lid 4, van Verordening (EG) nr. 258/97 vastgestelde periode van zestig dagen zijn overeenkomstig die bepaling met redenen omklede bezwaren tegen het in de handel brengen van dit product ingediend. De bezwaren/opmerkingen zijn tijdens de vergadering van het Permanent Comité op 14 februari 2005 met de lidstaten besproken in samenhang met het door Cargill ingediende eerste verzoek voor een vergunning om isomaltulose in de communautaire handel te brengen.

(5) Ten aanzien van de voedingswaarde-informatie in de etikettering van en reclame voor levensmiddelen die isomaltulose bevatten, gelden de voorschriften van Richtlijn 90/496/EG van de Raad van 24 september 1990 inzake de voedingswaarde-etikettering van levensmiddelen [2].

(6) Op grond van het verslag van de eerste beoordeling is vastgesteld dat isomaltulose voldoet aan de in artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 258/97 vastgestelde criteria.

(7) 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

Isomaltulose zoals gespecificeerd in de bijlage mag in de Gemeenschap als nieuw voedingsmiddel of als nieuw voedselingrediënt voor gebruik in levensmiddelen in de handel worden gebracht.

Artikel 2

De aanduiding „isomaltulose" wordt vermeld op de etikettering van het product als zodanig of in de lijst van ingrediënten van levensmiddelen waarin het voorkomt.

In een duidelijk zichtbare voetnoot waarnaar door middel van een asterisk (*) bij de aanduiding isomaltulose wordt verwezen, worden de woorden „isomaltulose is een bron van glucose en fructose" vermeld, en wel in een lettertype van ten minste hetzelfde formaat als dat van de lijst van ingrediënten zelf.

Artikel 3

Deze beschikking is gericht tot Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt, Maximilianstraβe 10, D-68165 Mannheim.

Gedaan te Brussel, 25 juli 2005.

Voor de Commissie

Markos KYPRIANOU

Lid van de Commissie

[1] PB L 43 van 14.2.1997, blz. 1. Verordening gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003 (PB L 284 van 31.10.2003, blz. 1).

[2] PB L 276 van 6.10.1990, blz. 40. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2003/120/EG van de Commissie (PB L 333 van 20.12.2003, blz. 51).

BIJLAGE

SPECIFICATIES VOOR ISOMALTULOSE

Definitie

Een reducerende disacharide, bestaande uit een glucose- en een fructosegroep die via een alfa-1,6-glucosidebinding aan elkaar zijn gebonden. Wordt via een enzymatisch proces verkregen uit sucrose. Het commerciële product is het monohydraat.

Chemische naam

6-O-α-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, monohydraat

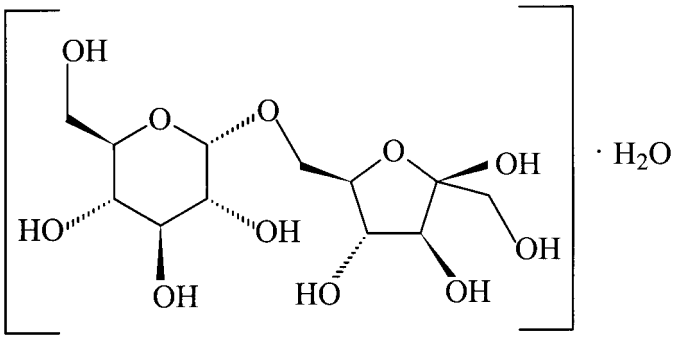
CAS-nummer

13718-94-0

Brutoformule

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

Structuurformule



Molecuulgewicht

360,3 (monohydraat)

Gehalte

Minimaal 98 % van de droge stof

Beschrijving

Vrijwel reukloze, witte of bijna witte kristallen met een zoete smaak.

Gewichtsverlies bij drogen

Maximaal 6,5 % (60 °C, 5 uur).

Lood

Maximaal 0,1 mg/kg

Bepaal het gehalte met behulp van een atomaire-absorptietechniek, afgestemd op het gespecificeerde niveau. Voor de keuze van de monstergrootte en de methode van monstervoorbereiding kan worden uitgegaan van de beginselen van de in FNP 5 ([1]) onder „Instrumental methods" beschreven beginselen.

([1]) *Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 — Guide to Specifications: General Notices, General Analytical Techniques, Identification Tests, Test Solutions and Other Reference Materials.* (JECFA) 1991, 322 blz. Engels — ISBN 92-5-102991-1.