KOMMISSIONENS BESLUT

av den 25 juli 2005

om tillstånd att släppa ut isomaltulos på marknaden som ett nytt livsmedel eller en ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97

[delgivet med nr K(2005) 2776]

(Endast den tyska texten är giltig)

(2005/581/EG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR FATTAT DETTA BESLUT

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 av den 27 januari 1997 om nya livsmedel och nya livsmedelsingredienser [1], särskilt artikel 7 i denna, och

av följande skäl:

(1) Den 4 mars 2004 lämnade Südzucker AG en ansökan till de behöriga tyska myndigheterna om att få släppa ut isomaltulos på marknaden som ett nytt livsmedel eller en ny livsmedelsingrediens.

(2) Den 1 oktober 2004 utfärdade det behöriga organet för utvärdering av livsmedel i Tyskland sin första utvärderingsrapport. I rapporten fann organet att de föreslagna användningsområdena för isomaltulos inte utgör någon risk för konsumenterna.

(3) Kommissionen vidarebefordrade den första utvärderingsrapporten till alla medlemsstater den 30 november 2004.

(4) Inom den tid på sextio dagar som föreskrivs i artikel 6.4 i förordning (EG) nr 258/97 framfördes motiverade invändningar mot att släppa ut produkten på marknaden i enlighet med den bestämmelsen. Invändningarna och kommentarerna diskuterades med medlemsstaterna i den ständiga kommittén vid sammanträdet den 14 februari 2005 i samband med den första ansökan om tillstånd att släppa ut isomaltulos på gemenskapens marknad som lämnats av Cargill.

(5) Den näringsvärdesinformation som skall lämnas genom märkning och reklam för livsmedel som innehåller isomaltulos regleras i rådets direktiv 90/496/EEG av den 24 september 1990 om näringsvärdesdeklaration för livsmedel [2].

(6) På grundval av den första utvärderingsrapporten konstateras att isomaltulos uppfyller kriterierna 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

Isomaltulos får i den form som anges i bilagan släppas ut på gemenskapens marknad som ett nytt livsmedel eller en ny livsmedelsingrediens för användning i livsmedel.

Artikel 2

Beteckningen ”isomaltulos” skall anges antingen i märkningen av själva produkten eller i innehållsdeklarationen av livsmedel där produkten ingår.

Beteckningen isomaltulos skall markeras med en asterisk (*) som hänvisar till en tydligt placerad fotnot med texten ”Isomaltulos bryts ner till glukos och fruktos”. Typsnittet i fotnoten skall vara minst lika stort som typsnittet i själva innehållsdeklarationen.

Artikel 3

Detta beslut riktar sig till Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt, Maximilianstraβe 10, D-68165 Mannheim.

Utfärdat i Bryssel den 25 juli 2005.

På kommissionens vägnar

Markos KYPRIANOU

Ledamot av kommissionen

[1] EGT L 43, 14.2.1997, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1882/2003 (EUT L 284, 31.10.2003, s. 1).

[2] EGT L 276, 6.10.1990, s. 40. Direktivet senast ändrat genom kommissionens direktiv 2003/120/EG (EUT L 333, 20.12.2003, s. 51).

BILAGA

SPECIFIKATIONER FÖR ISOMALTULOS

Definition

En reducerande disackarid bestående av en glukos- och en fruktosenhet förenade genom en α-1,6-glykosidbindning. Ämnet framställs av sackaros genom en enzymatisk process. Det är monohydratformen som används som handelsvara.

Kemiskt namn

6-O-α-D-glukopyranosyl-D-fruktofuranos, monohydrat

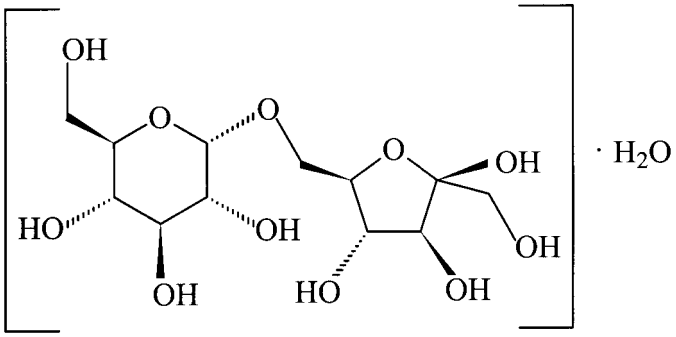
CAS-nummer

13718-94-0

Kemisk formel

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

Strukturformel



Relativ formelmassa

360,3 (monohydrat)

Halt

Lägst 98 %, beräknad på torrsubstans

Beskrivning

Praktiskt taget luktlösa, vita eller nästan vita kristaller med söt smak.

Förluster vid torkning

Högst 6,5 % (60 °C, 5 h).

Bly

Högst 0,1 mg/kg

Bestäm blyhalten med hjälp av en atomabsorptionsmetod som är anpassad till den angivna nivån. Provstorleken och metoden för provberedning kan grundas på principerna för den metod som beskrivs i FAO:s *Food and Nutrition Paper* 5 [1], ”Instrumental methods”.

[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 s. engelska – ISBN 92-5-102991-1.