DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 22 aprile 2009

che autorizza la commercializzazione della proteina ISP (Ice Structuring Protein) tipo III HPLC 12 quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio

[notificata con il numero C(2009) 2929]

(Il testo in lingua inglese è il solo facente fede)

(2009/344/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 gennaio 1997 sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari [1], in particolare l'articolo 7,

considerando quanto segue:

(1) L'8 giugno 2006 la società Unilever ha presentato alle autorità competenti del Regno Unito una richiesta relativa alla commercializzazione della proteina ISP (Ice Structuring Protein — proteina strutturante del ghiaccio) tipo III HPLC 12 quale nuovo ingrediente alimentare.

(2) La proteina ISP tipo III HPLC 12 è prodotta utilizzando un lievito geneticamente modificato come coadiuvante tecnologico. In conformità al considerando 16 del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio [2], gli alimenti e i mangimi prodotti con l'aiuto di un coadiuvante tecnologico geneticamente modificato non rientrano nell'ambito di applicazione di detto regolamento. La relazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento europeo sull'attuazione di tale regolamento [3] ha chiarito che le prescrizioni in materia di autorizzazione ed etichettatura stabilite nel regolamento non sono applicabili agli alimenti e ai mangimi prodotti tramite fermentazione utilizzando microorganismi geneticamente modificati.

(3) Il 27 luglio 2007 l'organismo del Regno Unito competente per la valutazione degli alimenti ha pubblicato una relazione di valutazione iniziale in cui formula la conclusione che l'utilizzo della proteina ISP come ingrediente alimentare è accettabile.

(4) Il 1º agosto 2007 la Commissione ha trasmesso la relazione di valutazione iniziale a tutti gli Stati membri.

(5) Entro il termine di 60 giorni stabilito dall'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 258/97 sono state presentate, conformemente alla disposizione summenzionata, obiezioni motivate riguardo alla commercializzazione del prodotto in questione.

(6) Il 25 febbraio 2008 è stata quindi consultata l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

(7) Il 9 luglio 2008, a seguito di una richiesta della Commissione, il gruppo di esperti scientifici sui prodotti dietetici, l'alimentazione e le allergie dell'EFSA ha adottato un parere scientifico sulla sicurezza della proteina ISP tipo III HPLC 12 come ingrediente alimentare. Il 2 luglio 2008 tale parere è stato adottato anche dal gruppo di esperti scientifici sugli organismi geneticamente modificati. In detto parere l'EFSA conclude che l'utilizzo della proteina ISP tipo III HPLC 12 nel ghiaccio commestibile è sicuro.

(8) Sulla base della valutazione scientifica risulta che la proteina ISP tipo III HPLC 12 soddisfa i criteri di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 258/97.

(9) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

La proteina ISP (Ice Structuring Protein) tipo III HPLC 12 di cui all'allegato può essere commercializzata nella Comunità quale nuovo ingrediente alimentare per la preparazione di ghiaccio commestibile.

Il contenuto di ISP tipo III HPLC 12 nel ghiaccio commestibile non deve essere superiore allo 0,01 %.

Articolo 2

La denominazione del nuovo ingrediente alimentare autorizzata dalla presente decisione sull'etichetta del prodotto alimentare che lo contiene è «proteina ISP».

[1] GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1.
[2] GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1.
[3] COM(2006) 626 def.

Articolo 3

La società Unilever UK, Walton Court, Station Avenue, Walton-on-Thames, Surrey KT12 1NT, Regno Unito, è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 22 aprile 2009.

Per la Commissione
Androulla VASSILIOU
Membro della Commissione

ALLEGATO

Specifiche relative alla proteina ISP tipo III HPLC 12

Il preparato di ISP (Ice Structuring Protein — proteina strutturante del ghiaccio) è un liquido di colore marrone chiaro prodotto tramite la fermentazione sommersa di un ceppo geneticamente modificato di lievito alimentare per panificazione (*Saccharomyces cerevisiae*) nel cui genoma è stato inserito un gene sintetico per la ISP. La proteina è espressa e secreta nel terreno di coltura, dove è separata dalle cellule del lievito tramite microfiltrazione e concentrata mediante ultrafiltrazione. Di conseguenza le cellule del lievito non sono trasferite in quanto tali o in forma modificata nel preparato di ISP. Il preparato di ISP consiste di ISP nativa, ISP glicosilata, proteine e peptidi di lievito e zuccheri nonché di acidi e sali comunemente riscontrati negli alimenti. Il concentrato è stabilizzato con 10 mM di tampone acido citrico.

Concentrazione	Non inferiore a 5 g/l di ISP attiva
pH	Tra 2,5 e 3,5
Ceneri	Non più del 2 %
DNA	Non rilevabile