KOMISIJAS LĒMUMS

(2009. gada 22. aprīlis),

ar ko atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 258/97 atļauj laist tirgū ledus strukturēšanas proteīnu III tipa *HPLC 12* kā jaunu pārtikas produktu sastāvdaļu

(izziņots ar dokumenta numuru C(2009) 2929)

(Autentisks ir tikai teksts angļu valodā)

(2009/344/EK)

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 1997. gada 27. janvāra Regulu (EK) Nr. 258/97, kas attiecas uz jauniem pārtikas produktiem un jaunām pārtikas produktu sastāvdaļām [1], un jo īpaši tās 7. pantu,

tā kā:

(1) Uzņēmums *Unilever* 2006. gada 8. jūnijā Apvienotās Karalistes kompetentajām iestādēm iesniedza pieteikumu par ledus strukturēšanas proteīna (*Ice Structuring Protein*) III tipa *HPLC 12* kā jaunas pārtikas produktu sastāvdaļas laišanu tirgū.

(2) Ledus strukturēšanas proteīnu (*ISP*) III tipa *HPLC 12* iegūst, izmantojot ģenētiski modificētu raugu kā pārstrādes palīgvielu. Saskaņā ar 16. apsvērumu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1829/2003 [2] pārtiku un barību, ko ražo, izmantojot ģenētiski modificētas pārstrādes palīgvielas, neiekļauj minētās regulas darbības jomā. Komisijas ziņojums Padomei un Eiropas Parlamentam par to, kā tiek īstenota minētā regula [3], precizēja, ka regulā noteiktās atļaujas un marķēšanas prasības nepiemēro pārtikai un dzīvnieku barībai, ko iegūst fermentācijā, izmantojot ģenētiski modificētus mikroorganismus.

(3) Apvienotās Karalistes kompetentā pārtikas vērtēšanas struktūra 2007. gada 27. jūlijā izsniedza sākotnējo novērtējuma ziņojumu. Šajā ziņojumā tā konstatēja, ka ir pieļaujama ledus strukturēšanas proteīna izmantošana par pārtikas produktu sastāvdaļu.

(4) Komisija 2007. gada 1. augustā nosūtīja sākotnējo vērtēšanas ziņojumu visām ES dalībvalstīm.

(5) Regulas (EK) Nr. 258/97 6. panta 4. punktā noteiktajās sešdesmit dienās saskaņā ar minēto noteikumu tika izteikti pamatoti iebildumi pret šā produkta tirdzniecību.

(6) Tāpēc 2008. gada 25. februārī notika apspriešanās ar Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi (*EFSA*).

(7) *EFSA* 2008. gada 9. jūlijā pieņēma atzinumu par ledus strukturēšanas proteīna (*ISP*) III tipa *HPLC 12* nekaitīgumu, lietojot to kā pārtikas produktu sastāvdaļu, ko pēc Komisijas lūguma bija sagatavojusi diētisko produktu, uztura un alerģiju zinātnes ekspertu grupa. Arī zinātnes ekspertu grupa ģenētiski modificētu organismu jomā 2008. gada 2. jūlijā šo atzinumu pieņēma. Atzinumā *EFSA* secināja, ka ledus strukturēšanas proteīna (*ISP*) III tipa *HPLC 12* lietošana saldējumā nav kaitīga.

(8) Pamatojoties uz zinātnisko novērtējumu, konstatēts, ka ledus strukturēšanas proteīns (*ISP*) III tipa *HPLC 12* atbilst Regulas (EK) Nr. 258/97 3. panta 1. punktā noteiktajiem kritērijiem.

(9) Šajā lēmumā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO LĒMUMU.

1. pants

Ledus strukturēšanas proteīnu III tipa *HPLC 12*, kā norādīts pielikumā, var laist Kopienas tirgū kā jaunu pārtikas produktu sastāvdaļu saldējuma pagatavošanai.

Ledus strukturēšanas proteīna III tipa *HPLC 12* saturs saldējumā nedrīkst pārsniegt 0,01 %.

2. pants

Ar šo lēmumu atļautās jaunās pārtikas produktu sastāvdaļas nosaukums uz to saturoša pārtikas produkta etiķetes ir "Ledus strukturēšanas proteīns".

[1] OV L 43, 14.2.1997., 1. lpp.
[2] OV L 268, 18.10.2003., 1. lpp.
[3] COM(2006) 626, galīgā redakcija.

3. pants

Šis lēmums ir adresēts *Unilever UK, Walton Court, Station Avenue, Walton-on-Thames, Surrey KT12 1NT,* Apvienotā Karaliste.

Briselē, 2009. gada 22. aprīlī

Komisijas vārdā —
Komisijas locekle
Androulla VASSILIOU

PIELIKUMS

Ledus strukturēšanas proteīna III tipa *HPLC 12* specifikācija

Ledus strukturēšanas proteīna (*ISP*) preparāts ir gaiši brūns šķidrums, kas ar dziļumfermentācijas metodi iegūts no pārtikas maizes rauga (*Saccharomyces cerevisiae*) ģenētiski modificēta celma, kurā rauga genomā ir ievietots *ISP* sintezējošs gēns. Proteīna ekspresija un sekrēcija notiek barotnē, kur to ar mikrofiltrāciju atdala no rauga šūnām un ar ultrafiltrāciju koncentrē. Tā rezultātā nepārveidotas vai izmainītas rauga šūnas netiek pārnestas uz *ISP* preparātu. *ISP* preparāts sastāv no neizmainīta *ISP*, glikozilēta *ISP*, rauga proteīniem un peptīdiem un no parasti pārtikā sastopamiem cukuriem, kā arī skābēm un sāļiem. Koncentrāts ir stabilizēts ar 10 mM citronskābi.

Pamatvielas saturs	Ne mazāk kā 5 g/l aktīva *ISP*
pH	2,5 līdz 3,5
Pelni	Ne vairāk kā 2 %
DNS	Nav konstatējams