DECIZIA COMISIEI

din 22 aprilie 2009

de autorizare a introducerii pe piață a proteinei ISP (*Ice Structuring Protein*) de tip III HPLC 12 ca ingredient alimentar nou conform Regulamentului (CE) nr. 258/97 al Parlamentului European și al Consiliului

[notificată cu numărul C(2009) 2929]

(Numai textul în limba engleză este autentic)

(2009/344/CE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 258/97 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 ianuarie 1997 privind alimentele și ingredientele alimentare noi [1], în special articolul 7,

întrucât:

(1) La 8 iunie 2006, Unilever a înaintat o cerere către autoritățile competente din Regatul Unit în vederea introducerii pe piață a proteinei ISP (*Ice Structuring Protein*) de tip III HPLC 12 ca ingredient alimentar nou.

(2) Proteina ISP (*Ice Structuring Protein*) de tip III HPLC 12 este produsă prin utilizarea unei drojdii modificate genetic ca auxiliar tehnologic. În temeiul considerentului 16 din Regulamentul (CE) nr. 1829/2003 al Parlamentului European și al Consiliului [2], produsele alimentare și furajele care sunt produse cu ajutorul unui auxiliar tehnologic modificat genetic nu sunt incluse în domeniul de aplicare a regulamentului respectiv. Raportul Comisiei către Consiliu și Parlamentul European cu privire la punerea în aplicare a regulamentului în cauză [3] stabilește clar că cerințele de autorizare și de etichetare stabilite în regulamentul respectiv nu se aplică în cazul produselor alimentare sau furajelor produse prin fermentare utilizând microorganisme modificate genetic.

(3) La 27 iulie 2007, organismul competent de evaluare a produselor alimentare din Regatul Unit a emis raportul său de evaluare inițială. În acest raport, el a concluzionat că utilizarea proteinei ISP (*Ice Structuring Protein*) ca ingredient alimentar era acceptabilă.

(4) Comisia a transmis raportul de evaluare inițială tuturor statelor membre la data de 1 august 2007.

(5) În cursul intervalului de 60 de zile prevăzut la articolul 6 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 258/97, s-au formulat obiecții motivate privind comercializarea acestui produs, în conformitate cu dispoziția menționată anterior.

(6) Prin urmare, la 25 februarie 2008 a fost consultată Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA).

(7) La 9 iulie 2008, în urma unei solicitări din partea Comisiei, Grupul științific pentru produse dietetice, nutriție și alergii al EFSA a adoptat un aviz științific privind siguranța proteinei ISP (*Ice Structuring Protein*) de tip III HPLC 12 ca ingredient alimentar. Avizul respectiv a fost adoptat, de asemenea, de Grupul științific pentru organisme modificate genetic la 2 iulie 2008. EFSA a concluzionat în acel aviz că utilizarea proteinei ISP (*Ice Structuring Protein*) de tip III HPLC 12 în gheața comestibilă este sigură.

(8) Pe baza evaluării științifice, se constată că proteina ISP (*Ice Structuring Protein*) de tip III HPLC 12 respectă criteriile prevăzute la articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 258/97.

(9) Măsurile prevăzute în prezenta decizie sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTA DECIZIE:

Articolul 1

Proteina ISP (*Ice Structuring Protein*) de tip III HPLC 12 descrisă în anexă poate fi introdusă pe piața comunitară ca ingredient alimentar nou pentru prepararea gheții comestibile.

Conținutul de proteină ISP (*Ice Structuring Protein*) de tip III HPLC 12 în gheața comestibilă nu trebuie să depășească 0,01 %.

Articolul 2

Denumirea ingredientului alimentar nou autorizat prin prezenta decizie, menționată pe eticheta produsului alimentar care îl conține, este „Proteina ISP (*Ice Structuring Protein*)".

[1] JO L 43, 14.2.1997, p. 1.
[2] JO L 268, 18.10.2003, p. 1.
[3] COM(2006) 626 final.

Articolul 3

Prezenta decizie se adresează Unilever UK, Walton Court, Station Avenue, Walton-on-Thames, Surrey KT12 1NT, Regatul Unit.

Adoptată la Bruxelles, 22 aprilie 2009.

Pentru Comisie
Androulla VASSILIOU
Membru al Comisiei

ANEXĂ

Specificații ale proteinei ISP (*Ice Structuring Protein*) de tip III HPLC 12

Preparatul de proteină ISP (*Ice Structuring Protein*) este un lichid brun deschis produs prin fermentația submersă a unei sușe modificate genetic de drojdie de panificație alimentară (*Saccharomyces cerevisiae*), în urma introducerii unei gene sintetice pentru ISP în genomul drojdiei. Proteina este exprimată și secretată în mediul de creștere, unde este separată de celulele de drojdie prin microfiltrare și concentrată prin ultrafiltrare. Prin urmare, celulele de drojdie nu sunt transferate în preparatul de ISP ca atare sau sub o formă modificată. Preparatul de ISP conține ISP naturală, ISP glicozilată și proteine și peptide provenind din drojdie și din zaharuri, precum și acizi și săruri prezente în mod obișnuit în produsele alimentare. Concentratul este stabilizat cu 10 mM de soluție-tampon de acid citric.

Compoziție	Nu mai puțin de 5 g/l de ISP activă
pH	Între 2,5 și 3,5
Cenușă	Maximum 2 %
ADN	Nedetectabil