DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 25 luglio 2005

che autorizza la commercializzazione dell'isomaltulosio quale nuovo prodotto o nuovo ingrediente alimentare conformemente al regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio

[notificata con il numero C(2005) 2776]

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

(2005/581/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) Il 4 marzo 2004 la Südzucker AG ha presentato alle competenti autorità della Repubblica federale tedesca una richiesta relativa alla commercializzazione dell'isomaltulosio quale nuovo prodotto o nuovo ingrediente alimentare.

(2) Il 1º ottobre 2004 le autorità tedesche competenti per la valutazione degli alimenti hanno presentato la relazione di valutazione iniziale, nella quale giungevano alla conclusione che le utilizzazioni proposte per l'isomaltulosio non presentano rischi per il consumo umano.

(3) La Commissione ha inviato la relazione di valutazione iniziale a tutti gli Stati membri il 30 novembre 2004.

(4) Entro il termine di 60 giorni stabilito dall'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 258/97 sono state mosse obiezioni motivate, conformemente a detta disposizione, alla commercializzazione del prodotto in questione. Le obiezioni e i commenti sono stati discussi con i rappresentanti degli Stati membri nella riunione del comitato permanente del 14 febbraio 2005, congiuntamente alla prima richiesta, presentata dalla società Cargill, di immissione sul mercato comunitario dell'isomaltulosio.

(5) Per quanto riguarda le informazioni nutrizionali che figurano nell'etichettatura e nella pubblicità degli alimenti contenenti isomaltulosio, si applicano le disposizioni della direttiva 90/496/CEE ([2]) del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

(6) La relazione di valutazione iniziale stabilisce che l'isomaltulosio è conforme ai criteri di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 258/97.

(7) Le misure previste dalla 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

L'isomaltulosio, come descritto nell'allegato, può essere commercializzato nella Comunità quale nuovo prodotto o nuovo ingrediente alimentare per essere utilizzato nei prodotti alimentari.

Articolo 2

La denominazione «isomaltulosio» figura sull'etichetta del prodotto stesso o nell'elenco degli ingredienti dei prodotti alimentari che lo contengono.

La dicitura «l'isomaltulosio è una fonte di glucosio e di fruttosio» è riportata in una nota ben visibile, cui rimanda un asterisco (*). La dicitura è stampata con caratteri aventi almeno le stesse dimensioni di quelli utilizzati per l'elenco degli ingredienti.

Articolo 3

La società Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt, Maximilianstraße 10, D-68165 Mannheim è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 25 luglio 2005.

Per la Commissione

Markos KYPRIANOU

Membro della Commissione

([1]) GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003 (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

([2]) GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2003/120/CE della Commissione (GU L 333 del 20.12.2003, pag. 51).

ALLEGATO

SPECIFICAZIONI DELL'ISOMALTULOSIO

Definizione

Disaccaride riducente consistente in una frazione di glucosio ed una frazione di fruttosio collegate da un legame glucossidico alpha-1,6. È ricavato dal saccarosio mediante un procedimento enzimatico. Il prodotto commerciale è il monoidrato.

Denominazione chimica

6-O-α-D-glucopiranosil-D-fruttofuranosio, monoidrato

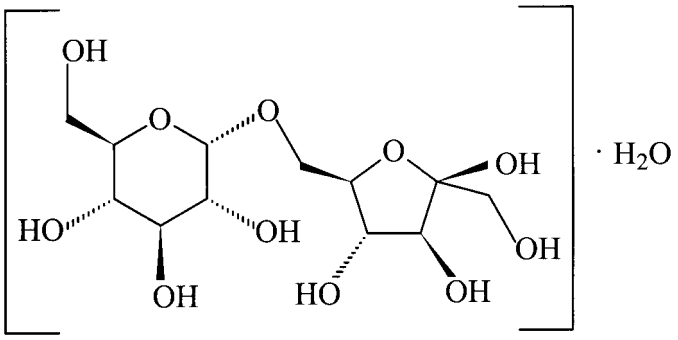
Numero CAS

13718-94-0

Formula chimica

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

Formula strutturale



Massa molecolare

360,3 (monoidrato)

Prova

Non meno del 98 % su base anidra

Descrizione

Pressoché inodore, cristalli bianchi o quasi bianchi di sapore dolce

Perdita all'essiccazione

Non più del 6,5 % (60 °C, 5h)

Piombo

Non oltre 0,1 mg/kg

Determinazione mediante tecnica di assorbimento atomico adatta al livello specificato. La scelta delle dimensioni del campione e il metodo di preparazione dello stesso possono basarsi sui principi del metodo descritto nel FNP 5 ([1]), «Metodi strumentali».

([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 pagine, inglese — ISBN 92-5-102991-1.