

**DECYZJA KOMISJI****z dnia 25 lipca 2005 r.****zatwierdzająca wprowadzenie na rynek izomaltulozy jako nowej żywności lub nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 258/97***(notyfikowana jako dokument nr C(2005) 2776)***(Jedynie tekst w języku niemieckim jest autentyczny)****(2005/581/WE)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 258/97 z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 7,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 4 marca 2004 r. firma Südzucker AG skierowała wniosek do właściwych władz Niemiec o wprowadzenie na rynek izomaltulozy jako nowej żywności lub nowego składnika żywności.
- (2) W dniu 1 października 2004 r. właściwe władze Niemiec wydały sprawozdanie ze wstępnej oceny. W sprawozdaniu tym stwierdzono, że zaproponowane zastosowania izomaltulozy są bezpieczne dla ludzi.
- (3) W dniu 30 listopada 2004 r. Komisja przekazała sprawozdanie ze wstępnej oceny wszystkim Państwom Członkowskim.
- (4) Przed upływem okresu 60 dni, określonego w art. 6 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 258/97, zgłoszone zostały uzasadnione sprzeciwy wobec wprowadzania na rynek danego produktu zgodnie z przepisami wspomnianego artykułu. Te sprzeciwy/komentarze były przedmiotem dyskusji Państw Członkowskich podczas posiedzenia Stałego Komitetu, które odbyło się w dniu 14 lutego 2005 r., w związku z pierwszym wnioskiem o wprowadzenie izomaltulozy na rynek Wspólnoty złożonym przez firmę Cargill.
- (5) W odniesieniu do informacji dotyczącej wartości odżywczych obecnej na etykietach i w reklamach artykułów żywnościowych zawierających izomaltulozę, stosuje się przepisy dyrektywy Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych <sup>(2)</sup>.

(6) Na podstawie sprawozdania dotyczącego wstępnej oceny ustalono, że izomaltuloza spełnia kryteria wymienione w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 258/97.

(7) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

**Artykuł 1**

Izomaltuloza, opisana w Załączniku, może zostać wprowadzona na rynek Wspólnoty jako nowa żywność lub nowy składnik żywności do zastosowania środków spożywczych.

**Artykuł 2**

Nazwa „izomaltuloza” figuruje na etykiecie produktu jako taka bądź w wykazie składników środków spożywczych, które ją zawierają.

Określenie „izomaltuloza jest źródłem glukozy i fruktozy” jest umieszczone w przypisie w dolnej części strony i jest wyraźnie widoczne. Do określenia odsyła gwiazdka(\*) znajdująca się obok nazwy „izomaltuloza”. Określenie ma krój pisma o rozmiarze przynajmniej takim samym jak wyrazy w wykazie składników.

**Artykuł 3**

Niniejsza decyzja jest skierowana do firmy Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt, Maximilianstraße 10, D-68165 Mannheim.

Sporządzono w Brukseli, dnia 25 lipca 2005 r.

W imieniu Komisji  
Markos KYPRIANOU  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 43 z 14.2.1997, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 276 z 6.10.1990, str. 40. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą Komisji 2003/120/WE (Dz.U. L 333 z 20.12.2003, str. 51).

## ZAŁĄCZNIK

## SPECYFIKACJA DOTYCZĄCA IZOMALTULOZY

## Definicja

Disacharyd redukujący składający się z jednej cząsteczki glukozy i jednej cząsteczki fruktozy połączonych wiązaniem glikozydowym  $\alpha$ -1,6. Otrzymywana z cukrozy w procesie enzymatycznym. Artykułem handlowym jest monohydrat.

## Nazwa chemiczna

6-O- $\alpha$ -D-glukopiranozylo-D-fruktofuranosa, monohydrat

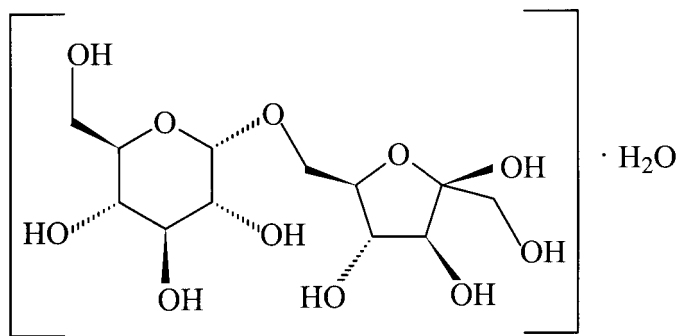
## Numer CAS

13718-94-0

## Wzór chemiczny

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

## Wzór strukturalny



## Ciężar cząsteczkowy

360,3 (monohydrat)

## Próba

Nie mniej niż 98 % suchej substancji

## Opis

Praktycznie bezwonna, białe lub prawie białe kryształki o słodkim smaku

## Straty podczas suszenia

Nie więcej niż 6,5 % (60 °C, 5h)

## Ołów

Nie więcej niż 0,1 mg/kg

Badanie techniką absorpcji atomowej dostosowaną do określonego poziomu. Wybór wielkości próby i metody przygotowania próby może opierać się na zasadach metody opisanej w FNP 5 <sup>(1)</sup>, „Instrumentalne metody”.

<sup>(1)</sup> 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, str. 322, angielski, ISBN 92-5-102991-1.