

# DECYZJE

## DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI

z dnia 5 sierpnia 2011 r.

zezwalająca na wprowadzenie do obrotu fosforowanej skrobi kukurydzianej jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady

(notyfikowana jako dokument nr C(2011) 5550)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2011/494/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady 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 23 sierpnia 2005 r. przedsiębiorstwo National Starch Ford Innovation zwróciło się do właściwych organów Zjednoczonego Królestwa z wnioskiem o zezwolenie na wprowadzenie do obrotu fosforowanego fosforanu diskrobiowego (fosforowanej skrobi kukurydzianej) jako nowego składnika żywności.
- (2) W dniu 27 kwietnia 2009 r. właściwy organ ds. oceny żywności w Zjednoczonym Królestwie wydał sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny. W sprawozdaniu tym stwierdzono, że fosforowany fosforan diskrobiowy może zostać dopuszczony jako nowy składnik żywności.
- (3) W dniu 4 maja 2009 r. Komisja przekazała sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny wszystkim państwom członkowskim.
- (4) Przed upływem okresu 60 dni określonego w art. 6 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 258/97 zgłoszono uzasadniony sprzeciw wobec wprowadzenia do obrotu danego produktu zgodnie z przepisami wspomnianego artykułu.

(5) W związku z tym w dniu 10 lutego 2010 r. skonsultowano się z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).

(6) W dniu 10 września 2010 r. EFSA w swojej opinii naukowej dotyczącej bezpieczeństwa fosforowanego fosforanu diskrobiowego jako nowego składnika żywności („Scientific opinion on the safety of ‘phosphated distarch phosphate’ as a novel food ingredient”) <sup>(2)</sup> stwierdził, że fosforowany fosforan diskrobiowy jest bezpieczny w proponowanych warunkach stosowania i przy zachowaniu proponowanych poziomów pobrania.

(7) Na podstawie oceny naukowej ustalono, że fosforowany fosforan diskrobiowy spełnia kryteria wymienione w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 258/97.

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

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

### Artykuł 1

Zezwala się na wprowadzenie do obrotu w Unii fosforowanego fosforanu diskrobiowego jako nowego składnika żywności do zastosowań w wyrobach piekarskich, makaronach, śniadaniowych przetworach zbożowych i batonikach zbożowych o zawartości maksymalnie 15 %.

### Artykuł 2

Fosforowany fosforan diskrobiowy dopuszczony do obrotu niniejszą decyzją jest oznaczany na etykiecie zawierających go środków spożywczych jako „fosforowana skrobia kukurydziana”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 43 z 14.2.1997, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFSA Journal 2010; 8(9): 1772.

*Artykuł 3*

Niniejsza decyzja skierowana jest do National Starch Food Innovation, Corn Products UK Ltd., Prestbury Court, Greencourts Business Park, 333 Styal Road, Manchester M22 5LW, Anglia.

Sporządzono w Brukseli dnia 5 sierpnia 2011 r.

*W imieniu Komisji*  
John DALLI  
*Członek Komisji*

---

## ZAŁĄCZNIK

## SPECYFIKACJA FOSFOROWANEJ SKROBI KUKURYDZIANEJ

**Opis:**

Nowy składnik żywności to proszek o barwie białej lub prawie białej.

Fosforowana skrobia kukurydziana (fosforowany fosforan diskrobiowy) to chemicznie modyfikowana, odporna skrobia, uzyskiwana ze skrobi o wysokiej zawartości amylozy w wyniku działania czynników chemicznych w celu utworzenia fosforowych wiązań sieciowych między resztami węglowodanowymi i estryfikowanymi grupami hydroksylowymi.

Nr CAS: 11120-02-8

**Wzór chemiczny:**  $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$

n = liczba jednostek glukozy; x, y = stopnie podstawienia

## Charakterystyka chemiczna fosforowanego fosforanu diskrobiowego

Strata po suszeniu	10–14 %
pH	4,5–7,5
Włókno pokarmowe	Nie mniej niż 70 %
Skrobia	7–14 %
Białko	Nie więcej niż 0,8 %
Tłuszcze	Nie więcej niż 0,8 %
Pozostały związany fosfor	Nie więcej niż 0,4 % (w postaci fosforu) „kukurydza o wysokiej zawartości amylozy” jako źródło