

# KOMMISSION

## ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 4. April 2005

### zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Isomaltulose als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2005) 1001)

(Nur der niederländische Text ist verbindlich)

(2005/457/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 7,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Am 30. Oktober 2003 hat Cargill Incorporated, vertreten durch Cerestar, bei den zuständigen Behörden des Vereinigten Königreichs den Antrag gestellt, Isomaltulose als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat in Verkehr zu bringen.
- (2) Am 19. März 2004 haben die zuständigen Behörden des Vereinigten Königreichs ihren ersten Bewertungsbericht abgegeben.
- (3) In ihrem ersten Bewertungsbericht kam die für die Lebensmittelbewertung zuständige Stelle des Vereinigten Königreichs zu dem Schluss, dass die vorgeschlagenen Verwendungszwecke für Isomaltulose für den menschlichen Verzehr unbedenklich sind.
- (4) Die Kommission leitete den ersten Bewertungsbericht am 15. April 2004 an alle Mitgliedstaaten weiter.
- (5) Innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 festgelegten Frist von 60 Tagen wurden jedoch nach dieser Bestimmung begründete Einwände gegen das Inverkehrbringen des Produkts erhoben.
- (6) Auf einer Sitzung am 10. Dezember 2004 zogen die Sachverständigen aus den Mitgliedstaaten den ersten Bewertungsbericht in Bezug auf die Risikobewertung in Betracht; eine zusätzliche Konsultation der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit sei nicht notwendig.

- (7) Was die Nährwertangaben bei der Etikettierung von isomaltulosehaltigen Lebensmitteln und der Werbung für isomaltulosehaltige Lebensmittel betrifft, so finden die Vorschriften der Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln<sup>(2)</sup> Anwendung.
- (8) Auf der Grundlage des ersten Bewertungsberichts wird festgestellt, dass Isomaltulose die Kriterien nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung erfüllt.
- (9) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

#### Artikel 1

Isomaltulose nach der Spezifikation im Anhang darf als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat zur Verwendung in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden.

#### Artikel 2

Der Begriff „Isomaltulose“ ist auf dem Produktetikett oder im Zutatenverzeichnis der jeweiligen Lebensmittel anzugeben.

In einer mittels Sternchen (\*) deutlich erkennbar angebrachten Fußnote zum Begriff „Isomaltulose“ ist die Angabe „Isomaltulose ist eine Glukose- und Fruktosequelle“ zu machen. Diese Fußnote ist in einer Schriftart zu setzen, die mindestens die gleiche Größe hat wie das Verzeichnis der Zutaten selbst.

<sup>(1)</sup> ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

<sup>(2)</sup> ABl. L 276 vom 6.10.1990, S. 40. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/120/EG der Kommission (ABl. L 333 vom 20.12.2003, S. 51).

*Artikel 3*

Diese Entscheidung ist an die Firma Cargill Incorporated, c/o Cerestar, Havenstraat 84, B-1800 Vilvoorde gerichtet.

Brüssel, den 4. April 2005

*Für die Kommission*  
Markos KYPRIANOU  
*Mitglied der Kommission*

---

## ANHANG

## SPEZIFIKATION VON ISOMALTULOSE

**Begriffsbestimmung**

Ein reduzierendes Disaccharid, bestehend aus je einem durch eine Alpha-1,6-Glukosidbindung verknüpften Glukose- und Fruktoseanteil. Es wird aus Sucrose durch einen enzymatischen Prozess gewonnen. Handelsprodukt ist das Monohydrat.

*Chemische Bezeichnung*

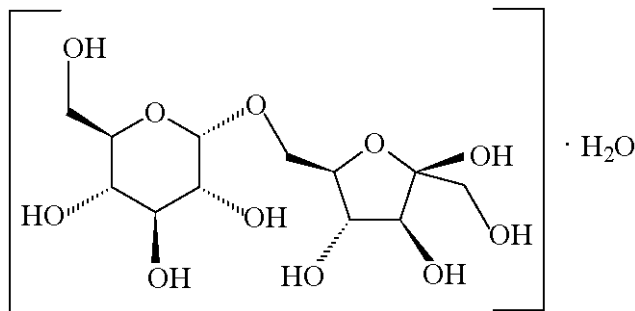
6-O-a-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, Monohydrat

*C.A.S.-Nummer*

13718-94-0

*Chemische Formel*

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

*Strukturformel**Relative Formelmasse*

360,3 (Monohydrat)

*Gehalt*

Mindestens 98 % bezogen auf die Trockensubstanz

**Beschreibung**

Praktisch geruchlose, weiße oder fast weiße Kristalle mit süßem Geschmack

*Trocknungsverlust*

Max. 6,5 % (60 °C, 5h)

*Blei*

Max. 0,1 mg/kg

Bestimmung mit Hilfe eines für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten Atomabsorptionsverfahrens. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 <sup>(1)</sup> unter „Instrumental methods“ beschriebenen Verfahrens orientieren.

<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, 322 p. English — ISBN 92-5-102991-1.