

BESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 4. Februar 2011****zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines Peptiderzeugnisses aus Fisch (*Sardinops sagax*) als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates***(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2011) 522)***(Nur der englische Text ist verbindlich)**

(2011/80/EU)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Am 28. April 2008 stellte das Unternehmen Senmi Ekisu Co. Ltd. bei den zuständigen Behörden Finnlands einen Antrag auf Genehmigung des Inverkehrbringens eines Peptiderzeugnisses aus Fisch (*Sardinops sagax*) als neuartige Lebensmittelzutat.
- (2) Am 12. Januar 2009 legte die zuständige Lebensmittelprüfstelle Finnlands ihren Bericht über die Erstprüfung vor. Darin kam sie zu dem Schluss, dass das Peptiderzeugnis aus Fisch in Verkehr gebracht werden darf.
- (3) Die Kommission leitete den Bericht über die Erstprüfung am 10. März 2009 an alle Mitgliedstaaten weiter.
- (4) Innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 festgelegten Frist von 60 Tagen wurden gemäß der genannten Bestimmung begründete Einwände gegen das Inverkehrbringen des Erzeugnisses erhoben.
- (5) Daher wurde am 14. August 2009 die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) konsultiert.
- (6) Am 9. Juli 2010 kam die EFSA (Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien) in der Stellungnahme zur Sicherheit eines Peptiderzeugnisses aus Sardinen als neuartige Lebensmittelzutat („Scientific opinion on the safety of ‚Sardine Peptide Product‘ as a novel food ingredient“⁽²⁾) zu dem Schluss, dass das Peptiderzeugnis aus

Fisch unter den beantragten Verwendungsbedingungen und in den beantragten Aufnahmemengen unbedenklich ist.

- (7) Auf der Grundlage der wissenschaftlichen Bewertung wird festgestellt, dass das Peptiderzeugnis aus Fisch die Kriterien gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 erfüllt.
- (8) Die in diesem Beschluss vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

*Artikel 1*Das Peptiderzeugnis aus Fisch (*Sardinops sagax*) gemäß den Spezifikationen in Anhang I darf als neuartige Lebensmittelzutat für die in Anhang II aufgeführten Verwendungen in der Union in Verkehr gebracht werden.*Artikel 2*Die Bezeichnung des mit diesem Beschluss zugelassenen Peptiderzeugnisses aus Fisch (*Sardinops sagax*), die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Peptide aus Fisch (*Sardinops sagax*)“.*Artikel 3*

Dieser Beschluss ist an Senmi Ekisu Co., Ltd., Research & Development Department, 779-2 Noda, Hirano-Cho, Ohzu-City, Ehime 795-0021, Japan gerichtet.

Brüssel, den 4. Februar 2011

Für die Kommission

John DALLI

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1.⁽²⁾ EFSA Journal 2010,8(7): 1684.

ANHANG I

SPEZIFIKATIONEN FÜR DAS PEPTIDERZEUGNIS AUS FISCH (*SARDINOPS SAGAX*)**Beschreibung**

Bei der neuartigen Lebensmittelzutat handelt es sich um eine Peptidmischung, gewonnen durch eine mit alkalischer Protease katalysierte Hydrolyse des Muskels von Fisch (*Sardinops sagax*), anschließendes Isolieren des Peptidfragments durch Säulenchromatografie, Konzentrieren unter Vakuum und Sprühtrocknen. Sie ist ein gelblich weißes Pulver.

| Spezifikation für das Peptiderzeugnis aus Fisch (<i>Sardinops sagax</i>) | |
|---|----------------------|
| Peptide (*) (kurzkettige Peptide, Dipeptide und Tripeptide mit einem Molekulargewicht von weniger als 2 kDa) | ≥ 85 g/100 g |
| Val-Tyr (Dipeptid) | 0,1 bis 0,16 g/100 g |
| Asche | ≤ 10 g/100 g |
| Feuchtigkeit | ≤ 8 g/100 g |
| (*) Kjeldahl-Methode. | |

ANHANG II

VERWENDUNGEN DES PEPTIDERZEUGNISSES AUS FISCH

| Verwendungsgruppe | Höchstgehalt an Peptiderzeugnis aus Fisch |
|---|---|
| Lebensmittel auf Joghurtbasis, Joghurtgetränke, fermentierte Milcherzeugnisse und Milchpulver | 0,48 g/100 g (verzehrfertig) |
| Aromatisiertes Wasser und Getränke auf Gemüsebasis | 0,3 g/100 g (verzehrfertig) |
| Frühstückscerealien | 2 g/100 g |
| Suppen, Eintöpfe und Suppenpulver | 0,3 g/100 g (verzehrfertig) |