

## ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 25. Juli 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) 2776)

(Nur der deutsche Text ist verbindlich)

(2005/581/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 4. März 2004 hat die Südzucker AG bei den zuständigen Behörden Deutschlands den Antrag gestellt, Isomaltulose als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat in Verkehr bringen zu dürfen.
- (2) Am 1. Oktober 2004 hat die zuständige Lebensmittelprüfstelle Deutschlands ihren Bericht über die Erstprüfung abgegeben. Sie kam darin zu dem Schluss, dass die vorgeschlagenen Verwendungszwecke für Isomaltulose für den menschlichen Verzehr unbedenklich sind.
- (3) Die Kommission leitete den Bericht über die Erstprüfung am 30. November 2004 an alle Mitgliedstaaten weiter.
- (4) 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. Die Einwände/Kommentare wurden auf der Sitzung des Ständigen Ausschusses vom 14. Februar 2005 mit den Mitgliedstaaten im Zusammenhang mit dem ersten Antrag auf Inverkehrbringen von Isomaltulose in der EU erörtert, der von Cargill gestellt worden war.
- (5) Was die Nährwertangaben bei der Etikettierung von und der Werbung für isomaltulosehaltige(n) Lebensmittel(n) betrifft, so gelten die Vorschriften der Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln<sup>(2)</sup>.

(6) Auf der Grundlage des Berichtes über die Erstprüfung wird festgestellt, dass Isomaltulose die Kriterien nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 erfüllt.

(7) 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 Schrift zu setzen, die mindestens die gleiche Größe hat wie das Verzeichnis der Zutaten selbst.

*Artikel 3*

Diese Entscheidung ist an die Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt, Maximilianstraße 10, D-68165 Mannheim, gerichtet.

Brüssel, den 25. Juli 2005

*Für die Kommission*

Markos KYPRIANOU

*Mitglied der Kommission*

<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. Verordnung zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/120/EG der Kommission (AbL. L 333 vom 20.12.2003, S. 51).

## ANHANG

## SPEZIFIKATION VON ISOMALTULOSE

**Begriffsbestimmung**

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

*Chemische Bezeichnung*

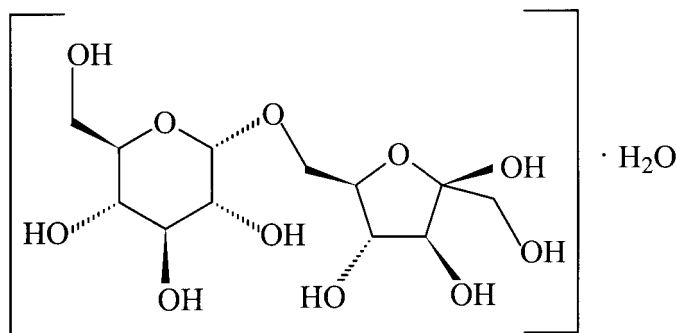
6-O- $\alpha$ -D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, Monohydrat

*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, 5 h)

*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.