

BESCHLÜSSE

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 5. August 2011

zur Genehmigung des Inverkehrbringens phosphatierter Maisstärke als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2011) 5550)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2011/494/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 23. August 2005 stellte das Unternehmen National Starch Food Innovation bei den zuständigen Behörden des Vereinigten Königreichs einen Antrag auf Genehmigung des Inverkehrbringens phosphatierten Distärkephosphats (phosphatierter Maisstärke) als neuartige Lebensmittelzutat.

(2) Am 27. April 2009 legte die zuständige Lebensmittelprüfstelle des Vereinigten Königreichs ihren Bericht über die Erstprüfung vor. Darin kam sie zu dem Schluss, dass phosphatiertes Distärkephosphat als neuartige Lebensmittelzutat akzeptabel ist.

(3) Am 4. Mai 2009 übermittelte die Kommission allen Mitgliedstaaten den Bericht über die Erstprüfung.

(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) Deshalb wurde am 10. Februar 2010 die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) konsultiert.

(6) Am 10. September 2010 kam die EFSA in ihrem Wissenschaftlichen Gutachten zur Sicherheit phosphatierten Distärkephosphats als neuartige Lebensmittelzutat („Scientific opinion on the safety of ‘phosphated distarch phosphate’ as a novel food ingredient“⁽²⁾) zu dem Schluss, dass phosphatiertes Distärkephosphat unter den beantragten Verwendungsbedingungen und in den beantragten Aufnahmemengen unbedenklich ist.

(7) Auf der Grundlage der wissenschaftlichen Bewertung wird festgestellt, dass phosphatiertes Distärkephosphat die Kriterien nach 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

Phosphatiertes Distärkephosphat nach den Spezifikationen im Anhang darf in der Union als neuartige Lebensmittelzutat zur Verwendung in gebackenen Backwaren, Teigwaren, Frühstückscerealien und Getreideriegeln mit einem Höchstgehalt von 15 % in Verkehr gebracht werden.

Artikel 2

Die Bezeichnung des mit diesem Beschluss zugelassenen phosphatierten Distärkephosphats in der Kennzeichnung des Lebensmittels, das es enthält, lautet „phosphatierte Maisstärke“.

⁽¹⁾ ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1.

⁽²⁾ EFSA Journal 2010; 8(9): 1772.

Artikel 3

Dieser Beschluss ist gerichtet an National Starch Food Innovation, Corn Products UK Ltd., Prestbury Court, Greencourts Business Park, 333 Styal Road, Manchester M22 5LW, England.

Brüssel, den 5. August 2011

Für die Kommission
John DALLI
Mitglied der Kommission

ANHANG

SPEZIFIKATIONEN FÜR PHOSPHATIERTE MAISSTÄRKE

Beschreibung:

Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein weißes oder fast weißes Pulver.

Phosphatierte Maisstärke (phosphatiertes Distärkephosphat) ist eine chemisch veränderte resistente Stärke, die aus amylosereicher Stärke durch Kombination chemischer Behandlungen zur Schaffung von Phosphatvernetzungen zwischen Kohlenhydratresten und veresterten Hydroxylgruppen gewonnen wird.

CAS-Nr.: 11120-02-8

Chemische Formel: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$

n = Anzahl Glucoseeinheiten; x, y = Substitutionsgrade

Chemische Merkmale phosphatierten Distärkephosphats

Trocknungsverlust	10 bis 14 %
ph-Wert	4,5 bis 7,5
Ballaststoffe	Mindestens 70 %
Stärke	7-14 %
Eiweiß	Höchstens 0,8 %
Fette	Höchstens 0,8 %
Gebundener Restphosphor	Höchstens 0,4 % (als Phosphor) „amylosereicher Mais“ als Quelle