

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 22 listopada 2012 r.****zezwalająca na wprowadzenie do obrotu dihydrokapsjatu jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady***(notyfikowana jako dokument nr C(2012) 8391)***(Jedynie tekst w języku angielskim jest autentyczny)**

(2012/726/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 6 sierpnia 2010 r. przedsiębiorstwo Ajinomoto Co. Inc., Japonia, zwróciło się do właściwych organów Zjednoczonego Królestwa z wnioskiem o zezwolenie na wprowadzenie do obrotu dihydrokapsjatu jako nowego składnika żywności.
- (2) W dniu 10 marca 2011 r. właściwy organ ds. oceny żywności w Zjednoczonym Królestwie wydał sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny. W sprawozdaniu tym organ ten stwierdził, że dihydrokapsjat nie stwarza zagrożenia dla zdrowia konsumentów.
- (3) W dniu 13 kwietnia 2011 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 zgodnie z przepisami wspomnianego artykułu.
- (5) W związku z tym w dniu 9 listopada 2011 r. skonsultowano się z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).
- (6) W dniu 28 czerwca 2012 r. EFSA w swojej opinii naukowej dotyczącej dihydrokapsjatu („Scientific opinion on Dihydrocapsiate”)<sup>(2)</sup> stwierdził, że dihydrokapsjat jest

bezpieczny w proponowanych warunkach stosowania i przy zachowaniu proponowanych poziomów stosowania.

- (7) Dihydrokapsjat spełnia kryteria określone 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 dihydrokapsjatu zgodnego ze specyfikacją w załączniku I jako nowego składnika żywności do zastosowań określonych i przy maksymalnych poziomach ustanowionych w załączniku II, nie naruszając przepisów rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady<sup>(3)</sup>, dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE<sup>(4)</sup> i dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/54/WE<sup>(5)</sup>.

**Artykuł 2**

Dihydrokapsjat dopuszczony do obrotu niniejszą decyzją jest oznaczany na etykiecie zawierających go środków spożywczych jako „dihydrokapsjat”.

**Artykuł 3**

Niniejsza decyzja skierowana jest do Ajinomoto Co. Inc., 15-1, Kyobashi, Chuo-ku, 1-choume, 104-8315, Tokio, Japonia.

Sporządzono w Brukseli dnia 22 listopada 2012 r.

W imieniu Komisji

Maroš ŠEFČOVIČ

Wiceprzewodniczący

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 43 z 14.2.1997, s. 1.<sup>(2)</sup> Dziennik EFSA 2012; 10(7):2812.<sup>(3)</sup> Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 26.<sup>(4)</sup> Dz.U. L 124 z 20.5.2009, s. 21.<sup>(5)</sup> Dz.U. L 164 z 26.6.2009, s. 45.

## ZAŁĄCZNIK I

## SPECYFIKACJA DIHYDROKAPSJATU

**Definicja**

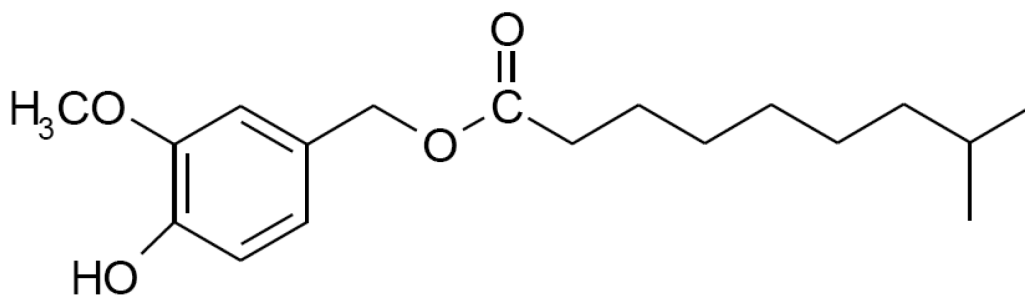
Dihydrokapsjat jest syntetyzowany w drodze katalizowanej enzymatycznie estryfikacji alkoholu wanililowego i kwasu 8-metylononanowego. Po estryfikacji dihydrokapsjat jest ekstrahowany przy użyciu n-heksanu.

Enzym Lipozyme 435 został dopuszczony przez duński urząd ds. weterynaryjnych oraz żywności.

**Opis:** Lepka bezbarwna lub żółta ciecz

**Wzór chemiczny:** C<sub>18</sub>H<sub>28</sub>O<sub>4</sub>

**Wzór strukturalny:**



**Nr CAS:** 205687-03-2

**Właściwości fizyczno-chemiczne dihydrokapsjatu**

Dihydrokapsjat	więcej niż 94 %
Kwas 8-metylononanowy	mniej niż 6 %
Alkohol wanililowy	mniej niż 1 %
Substancje związane z syntezą	mniej niż 2 %

## ZAŁĄCZNIK II

## ZASTOSOWANIA DIHYDROKAPSJATU

Kategoria żywności	Maksymalne poziomy zastosowania
Batoniki zbożowe	9 mg/100 g
Herbatniki, ciastka i krakersy	9 mg/100 g
Przekąski na bazie ryżu	12 mg/100 g
Napoje gazowane, koncentraty napojów, napoje na bazie soku owocowego	1,5 mg/100 ml
Napoje warzywne	2 mg/100 ml
Napoje na bazie kawy, napoje na bazie herbaty	1,5 mg/100 ml
Niegazowana woda aromatyzowana	1 mg/100 ml
Wstępnie ugotowane przetwory zbożowe z mąki owsianej	2,5 mg/100 g
Inne przetwory zbożowe	4,5 mg/100 g
Lody, desery mleczne	4 mg/100 g
Mieszanki do puddingów (gotowe do spożycia)	2 mg/100 g
Produkty na bazie jogurtu	2 mg/100 g
Czekoladowe wyroby cukiernicze	7,5 mg/100 g
Cukierki twarde	27 mg/100 g
Guma do żucia bez cukru	115 mg/100 g
Zabielacz	40 mg/100 g
Substancje słodzące	200 mg/100 g
Zupy (gotowe do spożycia)	1,1 mg/100 g
Sosy do sałatek	16 mg/100 g
Białko roślinne	5 mg/100 g
Gotowe posiłki Środki spożywcze zastępujące posiłek	3 mg/posiłek
Napoje zastępujące posiłek	1 mg/100 ml