

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 30 de enero de 2001

relativa a la autorización de la comercialización de un preparado de dextrano producido por la bacteria *leuconostoc mesenteroides* como nuevo ingrediente alimentario en productos de panadería con arreglo al Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

[notificada con el número C(2001) 174]

(El texto en lengua neerlandesa es el único auténtico)

(2001/122/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7,

Vista la solicitud presentada por Puracor a las autoridades belgas competentes el 9 de abril de 1999 para comercializar un preparado de dextrano producido por la bacteria *leuconostoc mesenteroides* como nuevo ingrediente alimentario,

Visto el informe inicial de valoración elaborado por las autoridades competentes de Bélgica, que la Comisión envió a todos los Estados miembros el 28 de julio de 1999,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el plazo de 60 días establecido en el apartado 4 del artículo 6 del Reglamento se suscitaron objeciones fundamentadas de acuerdo con lo dispuesto en dicho apartado. De acuerdo con el artículo 7 del Reglamento es preciso adoptar una Decisión con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 13 del Reglamento.
- (2) Se ha consultado al Comité científico de la alimentación a este respecto, según estipula el artículo 11 del Reglamento. El 18 de octubre de 2000, el Comité científico emitió su dictamen según el cual el preparado de dextrano producido por la bacteria *leuconostoc mesenteroides*, objeto de la presente solicitud, puede utilizarse en productos de panadería en un porcentaje máximo del 5 % sin que ello tenga consecuencias perjudiciales para la salud humana.
- (3) Como el gluten, la harina de soja, la harina de algarroba, la harina malteada o la levadura inactiva, el dextrano es un ingrediente de los productos de panadería.
- (4) El dextrano se digiere con mucha facilidad y tiene propiedades nutritivas parecidas a las del almidón.

(5) Sobre estas bases, se ha demostrado que el producto se ajusta a los criterios establecidos con arreglo al apartado 1 del artículo 3 del Reglamento.

(6) Las medidas establecidas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité permanente de productos alimenticios.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

El preparado de dextrano producido por la bacteria *leuconostoc mesenteroides* según las especificaciones del anexo podrá comercializarse en la Comunidad como nuevo ingrediente alimentario de los productos de panadería, a condición de que el preparado de dextrano no exceda del 5 % del peso del producto de panadería final.

Artículo 2

Sin perjuicio de otros requisitos de la legislación comunitaria sobre etiquetado de los alimentos, el término «dextrano» aparecerá en la lista de ingredientes de los productos de panadería que lo contengan.

Artículo 3

El destinatario de la presente Decisión será Puracor n.v./s.a., Industrialaan 25, B-1702 Groot-Bijgaarden.

Hecho en Bruselas, el 30 de enero de 2001.

Por la Comisión

David BYRNE

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 43 de 14.2.1997, p. 1.

ANEXO

Especificaciones de un preparado de dextrano producido por la bacteria *leuconostoc mesenteroides*

1. En polvos:

Carbohidratos	60 % con:
(dextrano: 50 % manitol: 0,5 % fructosa: 0,3 % leucrosa: 9,2 %)	
Proteínas	6,5 %
Lípidos	0,5 %
Ácido láctico	10 %
Etanol	rastros
Minerales	13 %
Líquido	10 %

2. En forma líquida:

Carbohidratos	12 % con:
(dextrano: 6,9 % manitol: 1,1 % fructosa: 1,9 % leucrosa: 2,2 %)	
Proteínas	2 %
Lípidos	0,1 %
Ácido láctico	2 %
Etanol	0,5 %
Minerales	3,4 %
Líquido	80 %
