

## DECISIONI

### DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 5 agosto 2011

**che autorizza la commercializzazione dell'amido di mais fosfatato quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio**

[notificata con il numero C(2011) 5550]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2011/494/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

(5) Il 10 febbraio 2010 è stata quindi consultata l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

(6) Il 10 settembre 2010 nel parere scientifico *Scientific opinion on the safety of 'phosphated distarch phosphate' as a novel food ingredient* <sup>(2)</sup> l'EFSA ha concluso che il fosfato di diamido fosfatato è sicuro nelle condizioni di impiego proposte e ai livelli di assunzione proposti.

visto il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 7,

considerando quanto segue:

(7) Sulla base della valutazione scientifica risulta che l'amido di mais fosfatato soddisfa i criteri di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 258/97.

(1) Il 23 agosto 2005 la società National Starch Food Innovation ha chiesto alle autorità competenti del Regno Unito di poter commercializzare il fosfato di diamido fosfatato (amido di mais fosfatato) come nuovo ingrediente alimentare.

(8) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

(2) Il 27 aprile 2009 l'ente del Regno Unito competente per la valutazione degli alimenti ha pubblicato una relazione di valutazione iniziale nella quale si trae la conclusione che il fosfato di diamido fosfatato come ingrediente alimentare è ammissibile.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

#### Articolo 1

(3) Il 4 maggio 2009 la Commissione ha trasmesso la relazione di valutazione iniziale a tutti gli Stati membri.

Il fosfato di diamido fosfatato di cui all'allegato può essere commercializzato nell'Unione quale nuovo ingrediente alimentare per l'impiego in prodotti di panetteria, pasta, cereali da colazione e barrette di cereali con un tenore massimo del 15 %.

(4) Entro il termine di 60 giorni di cui all'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 258/97, sono state presentate, in applicazione di tale disposizione, obiezioni motivate alla commercializzazione del prodotto in questione.

#### Articolo 2

La denominazione del fosfato di diamido fosfatato autorizzata dalla presente decisione sull'etichetta del prodotto alimentare che lo contiene è «amido di mais fosfatato».

<sup>(1)</sup> GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1.

<sup>(2)</sup> *The EFSA Journal* 2010; 8(9): 1772.

*Articolo 3*

La società National Starch Food Innovation, Corn Products UK Ltd., Prestbury Court, Greencourts Business Park, 333 Styal Road, Manchester M22 5LW, Inghilterra, è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 5 agosto 2011.

*Per la Commissione*  
John DALLI  
*Membro della Commissione*

---

## ALLEGATO

## SPECIFICHE DELL'AMIDO DI MAIS FOSFATATO

**Descrizione:**

Il nuovo ingrediente alimentare è una polvere di colore bianco o quasi bianco.

L'amido di mais fosfatato (fosfato di diamido fosfatato) è un amido resistente chimicamente modificato, ricavato da amido ad alto contenuto di amilosio grazie a trattamenti chimici combinati volti a creare legami crociati fosfati tra residui carboidrati e gruppi ossidrilici esterificati.

**Numero CAS:** 11120-02-8

**Formula chimica:**  $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$

n = numero delle unità di glucosio; x, y = gradi di sostituzione

## Caratteristiche chimiche del fosfato di diamido fosfatato

Perdita all'essiccamento	dal 10 al 14 %
pH	da 4,5 a 7,5
Fibra alimentare	non inferiore al 70 %
Amido	dal 7 al 14 %
Proteina	non superiore allo 0,8 %
Lipidi	non superiori allo 0,8 %
Fosforo legato residuo	non superiore allo 0,4 % (in fosforo) «mais ad alto contenuto di amilosio» come fonte