# DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2017/2078 DELLA COMMISSIONE

### del 10 novembre 2017

che autorizza un ampliamento dell'uso dei beta-glucani del lievito quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio

[notificata con il numero C(2017) 7391]

(Il testo in lingua inglese è il solo facente fede)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

IT

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

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 (1), in particolare l'articolo 7,

#### considerando quanto segue:

- (1) In conformità al regolamento (CE) n. 258/97, la decisione di esecuzione 2011/762/UE della Commissione (2) autorizzava la commercializzazione dei beta-glucani del lievito quale nuovo ingrediente alimentare da impiegare in determinati prodotti alimentari, incluse le bevande, negli integratori alimentari e negli alimenti a fini medici speciali e nei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso.
- (2) Il 25 aprile 2016 la società Leiber GmbH ha presentato presso l'autorità competente dell'Irlanda una richiesta di ampliamento degli usi e dei livelli di uso dei beta-glucani del lievito quale nuovo ingrediente alimentare. In particolare è stato chiesto di estendere l'uso dei beta-glucani del lievito ad altre categorie di alimenti e di aumentarne i livelli massimi di uso giornalieri per le categorie di alimenti già autorizzate con la decisione di esecuzione 2011/762/UE.
- (3) Il 7 novembre 2016 l'autorità competente dell'Irlanda ha presentato una relazione di valutazione iniziale in cui si concludeva che l'ampliamento degli usi e dei livelli massimi di uso proposti dei beta-glucani del lievito soddisfa i criteri per i nuovi ingredienti alimentari stabiliti all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 258/97.
- (4) Il 15 novembre 2016 la Commissione ha trasmesso la relazione di valutazione iniziale agli altri Stati membri.
- (5) Altri Stati membri hanno formulato obiezioni motivate entro il termine di 60 giorni di cui all'articolo 6, paragrafo 4, primo comma, del regolamento (CE) n. 258/97. Il richiedente ha modificato di conseguenza la richiesta concernente le categorie di prodotti alimentari e i livelli di uso proposti. Tale modifica e le spiegazioni aggiuntive fornite dal richiedente hanno rassicurato gli Stati membri e la Commissione, che si sono dichiarati soddisfatti.
- La direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (3) stabilisce prescrizioni per gli integratori (6) alimentari. Il regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio (4) fissa prescrizioni sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti. Il regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio (3) stabilisce le prescrizioni generali in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, gli alimenti a fini medici speciali e i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso. Tali atti possono applicarsi ai beta-glucani del lievito. I beta-glucani del lievito dovrebbero pertanto essere autorizzati, fatte salve le prescrizioni di tale legislazione e di qualsiasi altra norma applicabile in parallelo al regolamento (CE) n. 258/97.
- (7) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

<sup>(</sup>¹) GUL 43 del 14.2.1997, pag. 1. (²) Decisione di esecuzione 2011/762/UE della Commissione, del 24 novembre 2011, che autorizza la commercializzazione dei betaglucani del lievito quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio

<sup>(</sup>GUL 313 del 26.11.2011, pag. 41).

(3) Direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari (GUL 183 del 12.7.2002, pag. 51).

Regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti (GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26).
Regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 giugno 2013, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai

bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione (GU L 181 del 12.6.2013, pag. 35).

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

# Articolo 1

Fatte salve le disposizioni della direttiva 2002/46/CE, del regolamento (CE) n. 1925/2006 e del regolamento (UE) n. 609/2013, i beta-glucani del lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) di cui all'allegato I della presente decisione possono essere commercializzati nel mercato dell'Unione quale nuovo ingrediente alimentare per gli usi definiti e ai livelli massimi stabiliti nell'allegato II della presente decisione.

#### Articolo 2

La denominazione del nuovo ingrediente alimentare autorizzata dalla presente decisione per l'etichetta del prodotto alimentare è «beta-glucani del lievito (Saccharomyces cerevisiae)».

# Articolo 3

La presente decisione è indirizzata alla Leiber GmbH, Hafenstraße 24, 49565 Bramsche, Germania.

Fatto a Bruxelles, il 10 novembre 2017

Per la Commissione Vytenis ANDRIUKAITIS Membro della Commissione

#### ALLEGATO I

# SPECIFICHE DEI BETA-GLUCANI DEL LIEVITO (SACCHAROMYCES CEREVISIAE)

# Descrizione

IT

I beta-glucani consistono in un complesso, ad alto peso molecolare (100-200 kDa) di polisaccaridi derivati dalla parete cellulare di molti lieviti e cereali. La denominazione chimica dei «beta-glucani del lievito» è (1-3),(1-6)-β-D-glucani.

I beta-glucani consistono in una struttura di residui di glucosio legati in  $\beta$ -1-3, ramificati mediante legami  $\beta$ -1-6, cui sono legate chitina e mannoproteine mediante legami  $\beta$ -1-4.

Questo nuovo ingrediente alimentare è un (1,3)-(1,6)- $\beta$ -D-glucano altamente purificato isolato dal lievito Saccharomyces cerevisiae, insolubile in acqua ma disperdibile in molte matrici liquide.

# Specifiche dei beta-glucani del lievito (Saccharomyces cerevisiae)

Parametro	Valori di specificazione
Solubilità	Insolubile in acqua ma disperdibile in molte matrici liquide
Dati chimici	
(1,3)-(1,6)-β-D-glucano	> 80 %
Ceneri	< 2 %
Umidità	< 6 %
Proteine	< 4 %
Grassi totali	< 3 %
Dati microbiologici	
Conteggio totale su piastra	< 1 000 ufc/g
Enterobatteri	< 100 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g
Lievito	< 25 ufc/g
Muffe	< 25 ufc/g
Salmonella ssp.	Assenza in 25 g
Escherichia coli	Assenza in 1 g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	Assenza in 1 g
Metalli pesanti	
Piombo	< 0,2 mg/g
Arsenico	< 0,2 mg/g
Mercurio	< 0,1 mg/g
Cadmio	< 0,1 mg/g

IT

# ALLEGATO II

# USI AUTORIZZATI DEI BETA-GLUCANI DEL LIEVITO (SACCHAROMYCES CEREVISIAE)

Livello massimo di beta-glucani del lievito  1,275 g/giorno per i bambini di età superiore a 12 anni e la popolazione adulta in generale  0,675 g/giorno per i bambini di età inferiore a 12 anni
la popolazione adulta in generale
1,275 g/giorno
1,3 g/kg
0,8 g/kg
38,3 g/kg (polvere)
6 g/kg
15,3 g/kg
1,5 g/kg
2,2 g/kg
6,7 g/kg
3,8 g/kg
3,8 g/kg
3,8 g/kg
0,8 g/kg (pronte da bere)
25,5 g/kg
0,9 g/kg (pronte da mangiare) 1,8 g/kg (condensate) 6,3 g/kg (polvere)
4 g/kg
19,1 g/kg
11,3 g/kg
) :i