

**DECISÃO DA COMISSÃO****de 22 de Abril de 2009****que autoriza a colocação no mercado da proteína estruturante de gelo de tipo III HPLC 12 como novo ingrediente alimentar, nos termos do Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho***[notificada com o número C(2009) 2929]***(Apenas faz fé o texto em língua inglesa)**

(2009/344/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Janeiro de 1997, relativo a novos alimentos e ingredientes alimentares <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 7.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Em 8 de Junho de 2006, a Unilever apresentou um pedido às autoridades competentes do Reino Unido para colocar no mercado a proteína estruturante de gelo de tipo III HPLC 12 como novo ingrediente alimentar.
- (2) A proteína estruturante de gelo (ISP) de tipo III HPLC 12 é produzida a partir de uma levedura geneticamente modificada como auxiliar tecnológico. Segundo o considerando 16 do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(2)</sup>, os géneros alimentícios ou alimentos para animais fabricados com recurso a auxiliares tecnológicos geneticamente modificados não são abrangidos pelo âmbito daquele regulamento. O Relatório da Comissão ao Conselho e ao Parlamento Europeu sobre a execução daquele regulamento <sup>(3)</sup>, clarificou que a autorização e os requisitos de rotulagem definidos no regulamento não são aplicáveis a géneros alimentícios nem a alimentos para animais produzidos por fermentação mediante a utilização de microrganismos geneticamente modificados.
- (3) Em 27 de Julho de 2007, o organismo competente do Reino Unido para a avaliação de alimentos emitiu o seu relatório de avaliação inicial. Naquele relatório, concluiu-se que era aceitável a utilização de proteína estruturante de gelo como ingrediente alimentar.
- (4) A Comissão transmitiu o relatório de avaliação inicial a todos os Estados-Membros em 1 de Agosto de 2007.

- (5) No prazo de 60 dias previsto no n.º 4 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 258/97, foram apresentadas objecções fundamentadas à comercialização do produto, em conformidade com aquela disposição.
- (6) Consequentemente, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) foi consultada em 25 de Fevereiro de 2008.
- (7) Em 9 de Julho de 2008, após um pedido da Comissão, o Painel dos produtos dietéticos, nutrição e alergias da AESA adoptou um parecer científico sobre a segurança da proteína estruturante de gelo (ISP) de tipo III HPLC 12 como ingrediente alimentar. O mesmo parecer foi também adoptado, em 2 de Julho de 2008, pelo Painel dos organismos geneticamente modificados. No parecer, a AESA concluiu que é segura a utilização da proteína estruturante de gelo (ISP) de tipo III HPLC 12 em gelados.
- (8) Com base na avaliação científica, ficou estabelecido que a proteína estruturante de gelo (ISP) de tipo III HPLC 12 cumpre os critérios enunciados no n.º 1 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 258/97.
- (9) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

*Artigo 1.º*

A proteína estruturante de gelo de tipo III HPLC 12, tal como especificada no anexo, pode ser colocada no mercado da Comunidade como novo ingrediente alimentar para a preparação de gelados.

O teor de proteína estruturante de gelo de tipo III HPLC 12 não deve ultrapassar, em gelados, 0,01 %.

*Artigo 2.º*

A designação do novo ingrediente alimentar autorizado pela presente decisão na rotulagem do género alimentício que o contenha será «Proteína estruturante de gelo».

<sup>(1)</sup> JO L 43 de 14.2.1997, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 268 de 18.10.2003, p. 1.

<sup>(3)</sup> COM(2006) 626 final.

*Artigo 3.º*

A empresa Unilever UK, Walton Court, Station Avenue, Walton-on-Thames, Surrey KT12 1NT, Reino Unido, é a destinatária da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 22 de Abril de 2009.

*Pela Comissão*  
Androulla VASSILIOU  
*Membro da Comissão*

---

ANEXO

**Especificações da proteína estruturante de gelo de tipo III HPLC 12**

A preparação de proteína estruturante de gelo (ISP) é um líquido castanho-claro produzido pela fermentação submersa de uma estirpe geneticamente modificada de levedura de padeiro alimentar (*Saccharomyces cerevisiae*) em cujo genoma foi introduzido um gene sintético para a ISP. A proteína é expressa e segregada no meio de crescimento onde é separada das células de levedura através de microfiltração e concentrada através de ultrafiltração. Em resultado, as células de levedura não são transferidas para o preparado de ISP como tal nem numa forma alterada. O preparado de ISP consiste em ISP nativa, ISP glicosilada e proteínas e péptidos da levedura e açúcares, bem como ácidos e sais normalmente presentes em géneros alimentícios. O concentrado é estabilizado com um tampão de ácido cítrico 10 mM.

Doseamento	Teor não inferior a 5 g/l de ISP activa
pH	2,5 a 3,5
Cinzas	Teor não superior a 2 %
ADN	Não detectável

---