

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO

de 22 de novembro de 2012

que autoriza a colocação no mercado de di-hidrocapsiato como novo ingrediente alimentar ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho*[notificada com o número C(2012) 8391]***(Apenas faz fé o texto em língua inglesa)**

(2012/726/UE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União 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 ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 7.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Em 6 de agosto de 2010, a empresa Ajinomoto Co. Inc., Japão, apresentou um pedido às autoridades competentes do Reino Unido para colocar di-hidrocapsiato no mercado, enquanto novo ingrediente alimentar.
- (2) Em 10 de março de 2011, o organismo competente do Reino Unido para a avaliação dos alimentos emitiu o seu relatório de avaliação inicial. Nesse relatório, chegou à conclusão de que o di-hidrocapsiato não representa um risco para a saúde dos consumidores.
- (3) A Comissão transmitiu o relatório de avaliação inicial a todos os Estados-Membros em 13 de abril de 2011.
- (4) No prazo de 60 dias previsto no artigo 6.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 258/97, foram apresentadas objeções fundamentadas em conformidade com essa disposição.
- (5) Consequentemente, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) foi consultada em 9 de novembro de 2011.
- (6) Em 28 de junho de 2012, no seu «Parecer científico relativo ao di-hidrocapsiato» ⁽²⁾, a AESA concluiu que o di-hidrocapsiato é seguro para as utilizações e os níveis de ingestão propostos.

(7) O di-hidrocapsiato cumpre os critérios enunciados no artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 258/97.

(8) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

O di-hidrocapsiato, tal como especificado no anexo I, pode ser colocado no mercado como novo ingrediente alimentar para as utilizações e nos níveis máximos definidos no anexo II, e sem prejuízo do disposto no Regulamento (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽³⁾, na Diretiva 2009/39/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁴⁾ e na Diretiva 2009/54/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁵⁾.

Artigo 2.º

A designação do di-hidrocapsiato autorizado pela presente decisão a utilizar na rotulagem dos géneros alimentícios que o contenham deve ser «di-hidrocapsiato».

Artigo 3.º

A destinatária da presente decisão é a empresa Ajinomoto Co. Inc., 15-1, Kyobashi, Chuo-ku, 1-choume, 104-8315 Tóquio, Japão.

Feito em Bruxelas, em 22 de novembro de 2012.

Pela Comissão
Maroš ŠEFČOVIČ
Vice-Presidente

⁽¹⁾ JO L 43 de 14.2.1997, p. 1.⁽²⁾ EFSA Journal 2012; 10(7):2812.⁽³⁾ JO L 404 de 30.12.2006, p. 26.⁽⁴⁾ JO L 124 de 20.5.2009, p. 21.⁽⁵⁾ JO L 164 de 26.6.2009, p. 45.

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DO DI-HIDROCAPSIATO

Definição

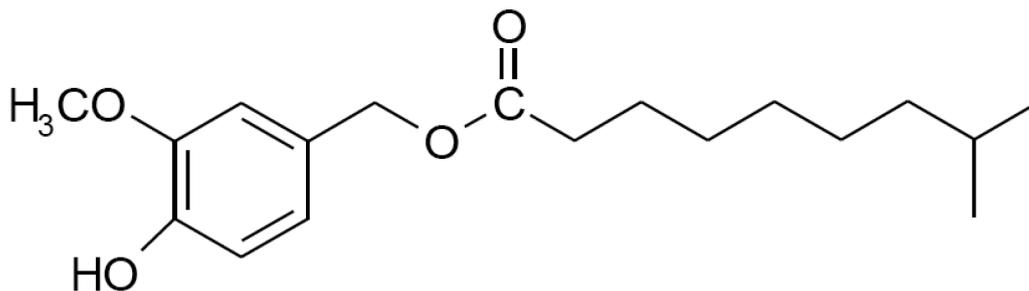
O di-hidrocapsiato é sintetizado por esterificação catalisada por enzimas de álcool vanílico e ácido 8-metilnonanóico. Após a esterificação, o di-hidrocapsiato é extraído com n-hexano.

A enzima Lipozyme 435 foi aprovada pela administração veterinária e alimentar dinamarquesa.

Descrição: Líquido viscoso, incolor a amarelo.

Fórmula química: C₁₈H₂₈O₄

Fórmula estrutural:



N.º CAS: 205687-03-2

Propriedades físico-químicas do di-hidrocapsiato

Di-hidrocapsiato	teor superior a 94 %
Ácido 8-metilnonanóico	teor inferior a 6 %
Álcool vanílico	teor inferior a 1 %
Substâncias relacionadas com o processo de síntese	teor inferior a 2 %

ANEXO II

UTILIZAÇÕES DO DI-HIDROCAPSIATO

Categorias de géneros alimentícios	Níveis máximos de utilização
Barras de cereais	9 mg/100 g
Bolachas, biscoitos e bolachas de água-e-sal	9 mg/100 g
Snacks à base de arroz	12 mg/100 g
Bebidas gaseificadas, bebidas para diluir, bebidas à base de sumos de frutas	1,5 mg/100 ml
Bebidas de vegetais	2 mg/100 ml
Bebidas à base de café, bebidas à base de chá	1,5 mg/100 ml
Água aromatizada – sem gás	1 mg/100 ml
Farinha de aveia pré-cozinhada	2,5 mg/100 g
Outros cereais	4,5 mg/100 g
Gelados, sobremesas lácteas	4 mg/100 g
Misturas para pudins (pronto a comer)	2 mg/100 g
Produtos à base de iogurte	2 mg/100 g
Produtos de confeitaria à base de chocolate	7,5 mg/100 g
Rebuçados	27 mg/100 g
Gomas de mascar sem açúcar	115 mg/100 g
Branqueadores para bebidas/substitutos de natas	40 mg/100 g
Edulcorantes	200 mg/100 g
Sopas (prontas a comer)	1,1 mg/100 g
Guarnições para salada	16 mg/100 g
Proteínas vegetais	5 mg/100 g
Substitutos de refeições	3 mg/refeição
Bebidas destinadas a substituir refeições	1 mg/100 ml