



GÉNÉRALDIREKTION WETTBEWERB,
VERBRAUCHER UND BETRUGSBEKÄMPFUNG
59, BD VINCENT AURIOL TELEDOC
75703 PARIS CEDEX 13

PARIS, DEN

Bezugsdatei-Nr.: C2SG2010-07-29G:\ARGENE\NEOALIM\Dossiers Français\Gomme
Guar\L-Danone-info mise sur le marché.doc

Zuständig: Sandrine GAQUEREL
Büro C2
Tel.: 01 44 97 32 04
Fax: 01 44 97 24 86
E-Mail: C2@dgccrf.finances.gouv.fr

DANONE RESEARCH
Centre Daniel Carasso
Route départementale 128
91767 PALAISEAU Cedex

Z. Hd. Frau Isabelle Subirade

Sehr geehrte Frau Subirade,

ich freue mich, Ihnen die Ergebnisse des Antrags auf Inverkehrbringen einer neuen Lebensmittelzutat, des Guarkernmehls, mitteilen zu können. Dieser Antrag wurde in Frankreich gemäß den Artikeln 4 und 6 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten gestellt.

Das Unternehmen Danone hat am 24. Juli 2009 bei der Generaldirektion Wettbewerb, Verbraucher und Betrugsbekämpfung (DGCCRF) einen Antrag auf Genehmigung des Inverkehrbringens von Guarkernmehl als neuartige Lebensmittelzutat gestellt. Dieser Antrag wurde am 31. Juli 2009 an die französische Behörde für Lebensmittelsicherheit (AFSSA) weitergeleitet.

Die AFSSA hat am 11. Februar 2010 ihren Bericht über die Erstprüfung abgegeben (Stellungnahme Nr. 2009-SA-0214). Darin kam sie zu dem Schluss, dass Guarkernmehl die Kriterien für die Zulassung als neuartiges Lebensmittel gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 unter bestimmten – nachstehend aufgeführten – Bedingungen erfüllt. Es wurde beantragt, einige Teile des Berichts vertraulich zu behandeln. Daraufhin wurde er von der AFSSA übersetzt und der Kommission von der DGCCRF am 6. April 2010 zugeleitet.

Am 12. Mai 2010 hat die Kommission allen EU-Mitgliedstaaten diesen Bericht über die Erstprüfung übermittelt.

Gegen das Inverkehrbringen dieses Produkts wurde innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 festgesetzten Frist keinerlei begründeter Einwand seitens der Kommission oder der Mitgliedstaaten erhoben.

Da keine Einwände erhoben wurden, kann Guarkernmehl auf der Grundlage des Berichts über die Erstprüfung und vorbehaltlich der Einhaltung der im Antrag genannten Verwendungsbedingungen sowie der im Anhang beigefügten Schlussfolgerungen in Verkehr gebracht werden.

Darüber hinaus möchte ich Sie daran erinnern, dass es sich bei Guarkernmehl auch um einen Lebensmittelzusatzstoff (E412) handelt, für den folgende Beschränkungen gelten:

- In gedörrten Lebensmitteln, deren Rehydratation beim Verzehr erfolgt, sowie in Geleesüßwaren in Minibechern ist seine Verwendung verboten;
- In Konfitüren, Gelees und Marmeladen, Babynahrung und Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind, ist seine Verwendung beschränkt.

Ferner sei darauf hingewiesen, dass diese Lebensmittelzutat und die Lebensmittel, die sie enthalten, allen geltenden Rechtsvorschriften entsprechen müssen, insbesondere denjenigen über Kennzeichnung, Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Aussagen.

Da es sich bei Guarkernmehl auch um einen Lebensmittelzusatzstoff handelt, wäre es außerdem sinnvoll, das Inverkehrbringen und den Verbrauch des neuartigen Lebensmittels zu beobachten, um die allgemeine Exposition der Verbraucher zu überwachen. Dies könnte beispielsweise in Form eines Jahresberichts erfolgen, der Frankreich und der Kommission vorgelegt wird.

Als Anlage senden wir Ihnen schließlich die Bemerkungen und Kommentare der Mitgliedstaaten. Wir wären Ihnen dankbar für die Mitteilung, auf welche Weise Sie diesen Rechnung tragen wollen.

Mit freundlichen Grüßen

ANHANG

Guarkernmehl kann unter folgenden Bedingungen als neuartige Lebensmittelzutat in Verkehr gebracht werden:

A. Unter den folgenden Bedingungen darf Guarkernmehl in den nachstehend aufgeführten Lebensmitteln als Zutat verwendet werden:

	Höchstmenge
FrISCHE Milcherzeugnisse wie Joghurt, fermentierte Milch, Frischkäse und andere Milchprodukte	1,5 g / 100 g
Flüssige Lebensmittel aus Obst oder Gemüse (wie Smoothies)	1,8 g / 100 g
Kompott aus Obst oder Gemüse	3,25 g / 100 g
Zerealien in Verbindung mit Milchprodukten in Zweikammer-Verpackung	10 g /100 g in den Getreideflocken Nicht im Milcherzeugnis enthalten 1 g/100 g im verzehrfertigen Produkt

B. Das Guarkernmehl hat die nachstehend aufgeführten Merkmale:

Definition: Guarkernmehl ist das gemahlene Endosperm von Samen der natürlich vorkommenden Guarbohne *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (Familie der *Leguminosae*). Es besteht hauptsächlich aus hydrokolloidalem Polysaccharid mit hohem Molekulargewicht, hauptsächlich zusammengesetzt aus Galaktopyranose- und Mannopyranoseeinheiten in glykosidischer Bindung, die chemisch als Galaktomannan beschrieben werden können und deren Gehalt mindestens 75 % beträgt). Es handelt sich um ein weißes bis gelblich-weißes, praktisch geruchloses Pulver.

Molekulargewicht: zwischen 50 000 und 8 000 000 Dalton.

CAS-Nummer: 9000-30-0

EINECS-Nummer: 232-536-8

Reinheitskriterien: Es gelten dieselben Kriterien wie für die Verwendung als Zusatzstoff (E412) Diese sind definiert in der Richtlinie 2008/84/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel und in der Verordnung (EG) Nr. 258/2010 zum Erlass von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist, wegen des Risikos einer Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen bzw. in weiteren später erlassenen Rechtsakten zum gleichen Thema und zur Festlegung neuer Reinheitskriterien.

Physikalisch-chemische Eigenschaften des pulver- oder flockenförmigen Guarkernmehls:

	PULVER	FLOCKEN
Verwendungsdauer	2 Jahre	1 Jahr
Farbe	weiß	weiß / cremefarben ohne oder mit minimalen schwarzen Punkten
Geruch	leicht	leicht
Mittlerer Durchmesser der Teilchen	60-70 µm	1-10 mm
Feuchtigkeit	höchstens 15 %	höchstens 15 %
Viskosität nach 1Std.*	/	mindestens 3000 mPa.s
Viskosität nach 2 Std.*	mindestens 3600 mPa.s	/
Viskosität nach 24 Std.*	mindestens 4000 mPa.s	/
Löslichkeit	In kaltem und warmem Wasser löslich	In kaltem und warmem Wasser löslich
pH-Wert für 10 g/L, bei 25° C	6 - 7,5	5 - 7,5

- C. Guarkernmehl muss die allgemeinen Kennzeichnungsanforderungen an Lebensmittelzutaten erfüllen und insbesondere auf dem Etikett oder in der Zutatenliste der Lebensmittel, die es enthalten, genannt sein.
- D. Auf den Etiketten von Lebensmitteln, die Guarkernmehl enthalten, ist ein sichtbarer Hinweis auf die mögliche Exposition von Kindern unter 8 Jahren und auf die damit verbundenen Risiken von Verdauungsbeschwerden anzubringen. Dieser Hinweis kann beispielsweise folgenden Wortlaut haben: *„Ein übermäßiger Verzehr dieser Produkte kann zu Verdauungsbeschwerden führen, insbesondere bei Kindern unter 8 Jahren“* / *„An excessive consumption of the products can lead to digestive discomfort, specially for children under 8.“*
- E. Bei Milchprodukten mit Zerealien in Zweikammer-Verpackung muss die Gebrauchsanleitung einen sichtbaren Hinweis darauf enthalten, dass die Getreideflocken mit dem Milcherzeugnis vor dem Verzehr zu mischen sind, um dem eventuellen Risiko der Magen-Darm-Obstruktion Rechnung zu tragen. Dieser Hinweis könnte beispielsweise folgenden Wortlaut haben: *„Getreideflocken und Milcherzeugnis vor dem Verzehr mischen“* / *„Mix the cereals and the dairy product before consumption“*.

* Die Viskosität wird unter folgenden Bedingungen gemessen: 1 %, 25° C, 20 rpm.