

Dr. Albert Bår  
Bioresco Ltd

im Namen von Arla Food Ingredients (Dänemark)

14. Dezember 2005

Geschäftszeichen: NFU 535

### D-Tagatose

Sehr geehrter Herr Dr. Bår,

Gegenstand meines Schreibens ist Ihr im Vereinigten Königreich gestellter Antrag auf Bewertung von D-Tagatose vor dem Inverkehrbringen gemäß Artikel 4 und 6 der Verordnung (EG) Nr. 258/97.

1. Am 1. März 2005 beantragte Bioresco Ltd im Namen von Arla Food Ingredients bei der Food Standards Agency – der für die Lebensmittelbewertung zuständigen Stelle des Vereinigten Königreichs – das Inverkehrbringen von D-Tagatose als neuartige Lebensmittelzutat.
2. Am 15. August 2005 gab die Food Standards Agency ihren Bericht über die Erstprüfung ab. Sie stützte sich dabei auf ein Gutachten des *Advisory Committee on Novel Foods and Processes* (ACNFP), des Ausschusses, der die Lebensmittelbehörde in allen Fragen im Zusammenhang mit neuartigen Lebensmitteln berät. Laut diesem Bericht erfüllt D-Tagatose die Kriterien für eine Zulassung als neuartiges Lebensmittel im Einklang mit Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung.
3. Die Kommission leitete den Bericht über die Erstprüfung am 13. September 2005 an die Mitgliedstaaten weiter.
4. Innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 festgelegten 60-tägigen Frist wurden weder von der Kommission noch von Mitgliedstaaten begründete Einwände gegen das Inverkehrbringen des Produkts erhoben.
5. Auf der Grundlage des Berichts über die Erstprüfung wird festgestellt, dass D-Tagatose die Kriterien nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 erfüllt. Dies gilt für das Inverkehrbringen entsprechend den im Bericht über die Erstprüfung gezogenen



Schlussfolgerungen:

- I. D-Tagatose muss die im Anhang zu diesem Schreiben festgelegten Reinheitskriterien erfüllen.
  - II. Die Bezeichnung „D-Tagatose“ muss auf dem Etikett des Erzeugnisses selbst oder im Zutatenverzeichnis der sie enthaltenden Lebensmittel angegeben werden.
  - III. Eine mittels Stern (\*) deutlich erkennbar angebrachte Fußnote zur Bezeichnung „D-Tagatose“ muss den Hinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ enthalten, wenn der Gehalt an D-Tagatose 15 g je Portion oder 1 % beim Verzehr von Getränken übersteigt. Diese Fußnote ist in einer Schriftart zu setzen, die mindestens die gleiche Größe hat wie das Verzeichnis der Zutaten selbst.
6. Bitte beachten Sie hinsichtlich der Nährwertkennzeichnung und der Angabe der Zutaten mit allergener Wirkung auf der Etikettierung die einschlägigen Vorschriften der Richtlinie 90/496/EWG und der Richtlinie 2003/89/EG (zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG). Das Produkt darf auch nicht gegen andere anwendbare Rechtsvorschriften verstoßen.
7. Ich gehe davon aus, dass Sie zu den Ihnen vorliegenden Fragen, die von Mitgliedstaaten aufgeworfen wurden, Stellung nehmen werden.
8. Arla Food Ingredients ist berechtigt, D-Tagatose im Einklang mit den in diesem Schreiben festgelegten Bedingungen in Verkehr zu bringen. Dieses Schreiben wird auf der Website der Food Standards Agency veröffentlicht. Es wird außerdem an die Europäische Kommission weitergeleitet, die es den Mitgliedstaaten übermittelt und gegebenenfalls allgemein zugänglich macht.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Chris Jones

*Für die zuständige Behörde des Vereinigten Königreichs*



INVESTOR IN PEOPLE

---

Room 515b, Aviation House, 125 Kingsway, London WC2B 6NH  
Tel.: 020 7276 8572 Fax: 020 7276 8564  
E-Mail: [chris.jones@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:chris.jones@foodstandards.gsi.gov.uk)



## ANHANG

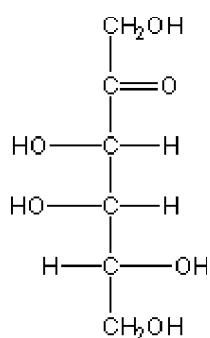
**Definition** D-Tagatose ist eine Ketohehexose, ein C-4-Epimer der D-Fructose mit süßem Geschmack. Sie wird durch Isomerisierung von D-Galactose in alkalischer Umgebung in Gegenwart von Calcium gewonnen.

**Chemische Bezeichnung** D-Tagatose

**CAS-Nummer** 87-81-0

**Chemische Formel**  $C_6H_{12}O_6$

**Strukturformel**



**Relative Molekülmasse** 180,16

**Gehalt** Mindestens 98 % bezogen auf die Trockenmasse

**Beschreibung** Praktisch geruchlose, weiße oder fast weiße Kristalle

**Trocknungsverlust** Höchstens 0,5 % (102 °C, 2 Stunden)

**Blei** Höchstens 1 mg/kg

*Bestimmung mithilfe einer für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten atomspektroskopischen Methode. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 unter „Instrumental methods“ beschriebenen Verfahrens orientieren.<sup>1</sup>*

**Spezifische Drehung**  $[\alpha]_D^{20}$ : -4 bis -5,6° (1 % ige wässrige Lösung)<sup>1</sup>

**Schmelzbereich** 133–137 °C<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Food and nutrition paper 5 Rev 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 307 Seiten, Englisch – ISBN 92-5-102991-1.