

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE**ze dne 24. června 2014,****kterým se povoluje uvedení pekařského droždí ošetřeného UV (*Saccharomyces cerevisiae*) na trh jako nové složky potravin podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97**

(oznámeno pod číslem C(2014) 4114)

(Pouze francouzské znění je závazné)

(2014/396/EU)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 ze dne 27. ledna 1997 o nových potravinách a nových složkách potravin ⁽¹⁾, a zejména na článek 7 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Dne 4. května 2012 podala společnost Lallemand SAS u příslušných orgánů Spojeného království žádost o uvedení pekařského droždí ošetřeného UV (*Saccharomyces cerevisiae*) na trh jako nové složky potravin. Pekařské droždí ošetřené UV má být používáno při výrobě kvasnicového kynutého chleba, rohlíků a jemného pečiva a v doplňcích stravy.
- (2) Dne 31. srpna 2012 vydal příslušný subjekt pro posuzování potravin ve Spojeném království zprávu o prvním posouzení. V uvedené zprávě dospěl k závěru, že pekařské droždí ošetřené UV splňuje kritéria pro novou složku potravin stanovená v čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 258/97.
- (3) Dne 11. září 2012 rozeslala Komise zprávu o prvním posouzení ostatním členským státům.
- (4) Během 60denní lhůty stanovené v čl. 6 odst. 4 prvním pododstavci nařízení (ES) č. 258/97 byly vzneseny odůvodněné námitky.
- (5) Dne 14. dubna 2013 se Komise obrátila na Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „EFSA“) a požádala jej o další posouzení pekařského droždí ošetřeného UV jako nové složky potravin v souladu s nařízením (ES) č. 258/97.
- (6) Dne 12. prosince 2013 dospěl úřad EFSA ve svém „Vědeckém stanovisku o bezpečnosti pekařského droždí ošetřeného UV a obohaceného vitaminem D“ ⁽²⁾ k závěru, že pekařské droždí ošetřené UV se zvýšeným obsahem vitaminu D₂ je za předpokládaných podmínek použití bezpečné.
- (7) Toto stanovisko proto poskytuje dostatečné odůvodnění vedoucí k závěru, že pekařské droždí ošetřené UV splňuje kritéria pro novou složku potravin stanovená v čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 258/97.
- (8) Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2002/46/ES ⁽³⁾ a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ⁽⁴⁾ stanoví zvláštní pravidla pro používání vitaminů a minerálních látek přidávaných do potravin a v doplňcích stravy. Použití pekařského droždí ošetřeného UV by mělo být povoleno, aniž jsou dotčeny požadavky uvedených právních předpisů.
- (9) Opatření stanovená tímto rozhodnutím jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 43, 14.2.1997, s. 1.⁽²⁾ EFSA Journal 2014; 12(1):3520.⁽³⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2002/46/ES ze dne 10. června 2002 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se doplňků stravy (Úř. věst. L 183, 12.7.2002, s. 51).⁽⁴⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin (Úř. věst. L 404, 30.12.2006, s. 26).

PŘIJALA TOTO ROZHODNUTÍ:

Článek 1

Pekařské droždí ošetřené UV, jak je specifikováno v příloze I, může být uvedeno na trh v Unii jako nová složka potravin pro stanovené použití a v maximálním množství uvedeném v příloze II, aniž jsou dotčeny směrnice 2002/46/ES a nařízení (ES) č. 1925/2006.

Článek 2

Označení pekařského droždí ošetřeného UV, povoleného tímto rozhodnutím, na etiketě potravin, které je obsahují, zní „droždí s vitamínem D“ nebo „droždí s vitamínem D₂“.

Článek 3

Toto rozhodnutí je určeno společnosti Lallemand SAS, 19 Rue des Briquetiers BP59, 31702 Blagnac Cedex, Francie.

V Bruselu dne 24. června 2014.

Za Komisi
Tonio BORG
člen Komise

PŘÍLOHA I

SPECIFIKACE PEKAŘSKÉHO DROŽDÍ OŠETŘENÉHO UV

Definice:

Pekařské droždí (*Saccharomyces cerevisiae*) je ošetřeno ultrafialovým zářením, které vyvolává přeměnu ergosterolu na vitamin D₂ (ergokalciferol). Obsah vitaminu D₂ v koncentrátu droždí se pohybuje mezi 1 800 000–3 500 000 mj. vitaminu D/100 g (450–875 µg/g).

Popis: Žlutohnědá, sypká zrnka

Vitamin D₂:

Chemický název	(5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol
Synonymum	ergokalciferol
CAS č.	50-14-6
Molekulová hmotnost	396,65 g/mol

Mikrobiologická kritéria koncentráту droždí:

Koliformní bakterie	Ne více než 1 000/g
<i>Escherichia coli</i>	Ne více než 10/g
<i>Salmonella</i> spp.	Nepřítomná v 25 g

PŘÍLOHA II

POVOLENÁ POUŽITÍ PEKAŘSKÉHO DROŽDÍ OŠETŘENÉHO UV

Kategorie potravin	Maximální míra použití
Kvasnicový kynutý chléb a rohlíky	5 µg vitaminu D ₂ /100 g konečného produktu
Kvasnicové kynuté jemné pečivo	5 µg vitaminu D ₂ /100 g konečného produktu
Doplňky stravy	5 µg vitaminu D ₂ /den