

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 24 giugno 2014

che autorizza l'immissione sul mercato di lievito per panificazione (*Saccharomyces cerevisiae*) trattato con raggi UV quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio

[notificato con il numero C(2014) 4114]

(Il testo in lingua francese è il solo facente fede)

(2014/396/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 7,

considerando quanto segue:

- (1) In data 4 maggio 2012, la società Lallemand SAS ha chiesto alle competenti autorità del Regno Unito di poter commercializzare lievito per panificazione (*Saccharomyces cerevisiae*) trattato con raggi UV come nuovo ingrediente alimentare. Il lievito per panificazione trattato con raggi UV è destinato ad essere utilizzato nella fabbricazione di pane e panini lievitati e di prodotti di panetteria fine, nonché negli integratori alimentari.
- (2) In data 31 agosto 2012, l'ente del Regno Unito competente per la valutazione degli alimenti ha pubblicato una relazione di valutazione iniziale. In tale relazione esso conclude che il lievito per panificazione trattato con raggi UV soddisfa i criteri relativi ai nuovi ingredienti alimentari stabiliti all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 258/97.
- (3) L'11 settembre 2012, la Commissione ha trasmesso la relazione di valutazione iniziale agli altri Stati membri.
- (4) Sono state presentate obiezioni motivate entro il termine di 60 giorni fissato all'articolo 6, paragrafo 4, primo comma, del regolamento (CE) n. 258/97.
- (5) Il 14 aprile 2013, la Commissione ha consultato l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) chiedendo un'ulteriore valutazione del lievito per panificazione trattato con raggi UV come nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97.
- (6) Il 12 dicembre 2013, nel suo «parere scientifico sulla sicurezza del lievito per panificazione trattato con raggi UV e arricchito di vitamina D» ⁽²⁾, l'EFSA ha concluso che tale lievito, che presenta un maggiore contenuto di vitamina D2, è sicuro nelle condizioni d'impiego previste.
- (7) Il parere offre quindi una base sufficiente per stabilire che il lievito per panificazione trattato con raggi UV come nuovo ingrediente alimentare soddisfa i criteri stabiliti all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 258/97.
- (8) La direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾ e il regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾ recano disposizioni specifiche per l'impiego di vitamine e minerali aggiunti agli alimenti e negli integratori alimentari. L'impiego del lievito per panificazione trattato con raggi UV dovrebbe essere autorizzato fatte salve tali disposizioni specifiche.
- (9) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

⁽¹⁾ GUL 43 del 14.2.1997, pag. 1.

⁽²⁾ *The EFSA Journal* 2014; 12 (1): 3520.

⁽³⁾ Direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari (GUL 183 del 12.7.2002, pag. 51).

⁽⁴⁾ Regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti (GUL 404 del 30.12.2006, pag. 26).

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Il lievito per panificazione trattato con raggi UV di cui all'allegato I può essere immesso sul mercato nell'Unione quale nuovo ingrediente alimentare per gli usi e ai livelli massimi di cui all'allegato II, fatte salve le disposizioni della direttiva 2002/46/CE e del regolamento (CE) n. 1925/2006.

Articolo 2

La designazione del lievito per panificazione trattato con raggi UV autorizzato dalla presente decisione sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «lievito alla vitamina D» o «lievito alla vitamina D2».

Articolo 3

La presente decisione è indirizzata a Lallemand SAS, 19, rue des Briquetiers BP 59, 31702 Blagnac Cedex, Francia.

Fatto a Bruxelles, il 24 giugno 2014

Per la Commissione
Tonio BORG
Membro della Commissione

ALLEGATO I

SPECIFICA DEL LIEVITO PER PANIFICAZIONE TRATTATO CON RAGGI UV

Definizione:

Il lievito per panificazione (*Saccharomyces cerevisiae*), è trattato con raggi ultravioletti per indurre la conversione dell'ergosterolo in vitamina D2 (ergocalciferolo). Il contenuto di vitamina D2 nel concentrato di lievito varia tra 1 800 000 e 3 500 000 UI di vitamina D/100 g (450-875 µg/g).

Descrizione: Granuli scorrevoli, di colore marrone chiaro.

Vitamina D2:

Denominazione chimica	(5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-olo
Sinonimo	Ergocalciferolo
N. CAS	50-14-6
Peso molecolare	396,65 g/mol

Criteri microbiologici del concentrato di lievito:

Coliformi	Non più di 1 000/g
<i>Escherichia coli</i>	Non più di 10/g
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g

ALLEGATO II

USI AUTORIZZATI DEL LIEVITO PER PANIFICAZIONE TRATTATO CON RAGGI UV

Categoria di prodotti alimentari	Massimi livelli di uso
Pane e panini lievitati	5 µg di vitamina D2/100 g prodotto finito
Prodotti da forno fini	5 µg di vitamina D2/100 g prodotto finito
Integratori alimentari	5 µg di vitamina D2/die