

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS

2014 m. birželio 24 d.

kuriuo pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 258/97 leidžiama pateikti rinkai UV apdorotas kepimo mieles (*Saccharomyces cerevisiae*) kaip naują maisto sudedamąją dalį

(pranešta dokumentu Nr. C(2014) 4114)

(Tekstas autentiškas tik prancūzų kalba)

(2014/396/ES)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 1997 m. sausio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 258/97 dėl naujų maisto produktų ir naujų maisto komponentų ⁽¹⁾, ypač į jo 7 straipsnį,

kadangi:

- (1) 2012 m. gegužės 4 d. bendrovė *Lallemend SAS* kompetentingoms Jungtinės Karalystės institucijoms pateikė prašymą leisti teikti rinkai UV apdorotas kepimo mieles (*Saccharomyces cerevisiae*) kaip naują maisto sudedamąją dalį. UV apdorotas kepimo mieles ketinama naudoti gaminant mielinę duoną, bandeles, smulkius konditerijos gaminius ir maisto papilduose;
- (2) 2012 m. rugpjūčio 31 d. kompetentinga Jungtinės Karalystės maisto vertinimo tarnyba pateikė pirminio vertinimo ataskaitą. Ataskaitoje padaryta išvada, kad UV apdorotos kepimo mielės atitinka Reglamento (EB) Nr. 258/97 3 straipsnio 1 dalyje nustatytus naujo maisto produkto kriterijus;
- (3) 2012 m. rugsėjo 11 d. Komisija pirminio vertinimo ataskaitą išsiuntė kitoms valstybėms narėms;
- (4) per 60 dienų laikotarpį, numatytą Reglamento (EB) Nr. 258/97 6 straipsnio 4 dalies pirmoje pastraipoje, buvo pareikšti pagrįsti prieštaravimai;
- (5) 2013 m. balandžio 14 d. Komisija pasikonsultavo su Europos maisto saugos tarnyba (EFSA), prašydama jos atlikti papildomą UV apdorotų kepimo mielių, skirtų naudoti kaip maisto sudedamoji dalis, vertinimą pagal Reglamentą (EB) Nr. 258/97;
- (6) 2013 m. gruodžio 12 d. EFSA savo „Mokslinėje nuomonėje dėl vitaminu D praturtintų UV apdorotų kepimo mielių“ ⁽²⁾ padarė išvadą, kad UV apdorotos kepimo mielės, kurių sudėtyje yra padidintas vitamino D₂ kiekis, yra saugios naudojant jas numatytais naudojimo sąlygomis;
- (7) todėl nuomonė suteikia pakankamą pagrindą nustatyti, kad UV apdorotos kepimo mielės kaip nauja maisto sudedamoji dalis atitinka Reglamento (EB) Nr. 258/97 3 straipsnio 1 dalyje nustatytus kriterijus;
- (8) Europos Parlamento ir Tarybos direktyvoje 2002/46/EB ⁽³⁾ ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 1925/2006 ⁽⁴⁾ nustatytos specialios nuostatos dėl į maistą pridėdamų vitaminų ir mineralinių medžiagų ir dėl jų naudojimo maisto papilduose. UV apdorotas kepimo mieles naudoti turėtų būti leidžiama nepažeidžiant tų specialių nuostatų;
- (9) šiame sprendime numatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

⁽¹⁾ OL L 43, 1997 2 14, p. 1.

⁽²⁾ EFSA Journal 2014; 12(1):3520.

⁽³⁾ 2002 m. birželio 10 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2002/46/EB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su maisto papildais, suderinimo (OL L 183, 2002 7 12, p. 51).

⁽⁴⁾ 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1925/2006 dėl maisto produktų papildymo vitaminais ir mineraliais bei tam tikromis kitomis medžiagomis (OL L 404, 2006 12 30, p. 26).

PRIĖMĖ ŠĮ SPRENDIMĄ:

1 straipsnis

UV apdorotos kepimo mielės, kaip nurodyta I priede, gali būti teikiamos Sąjungos rinkai kaip nauja maisto sudedamoji dalis pagal nurodytą paskirtį ir neviršijant didžiausio leidžiamo kiekio nepažeidžiant Direktyvos 2002/46/EB ir Reglamento (EB) Nr. 1925/2006.

2 straipsnis

Ženklinant maisto produktus, kurių sudėtyje yra UV apdorotų kepimo mielių, kurias leidžiama naudoti šiuo sprendimu, rašomas jų pavadinimas „mielės su vitaminu D“ arba „mielės su vitaminu D₂“.

3 straipsnis

Šis sprendimas skirtas *Lallemand SAS*, 19 Rue des Briquetiers BP59, 31702 Blagnac Cedex, Prancūzija.

Priimta Briuselyje 2014 m. birželio 24 d.

Komisijos vardu

Tonio BORG

Komisijos narys

I PRIEDAS

UV APDOROTŲ KEPIMO MIELIŲ SPECIFIKACIJA

Apibrėžtis

Kepimo mielės (*Saccharomyces cerevisiae*) yra veikiamos ultravioletine šviesa, siekiant paskatinti ergosterolio konversiją į vitaminą D₂ (ergokalciferolį). Vitamino D₂ kiekis mielių koncentrate svyruoja nuo 1 800 000 iki 3 500 000 TV vitamino D/100 g (450–875 µg/g).

Aprašymas: gelsvai rudos spalvos birios granulės

Vitaminas D₂

Cheminis pavadinimas	(5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-olis
Sinonimas	Ergokalciferolis
CAS Nr.	50–14–6
Molekulinė masė	396,65 g/mol

Mielių koncentrato mikrobiologiniai kriterijai

Koliforminės bakterijos	Ne daugiau kaip 1 000/g
<i>Escherichia coli</i>	Ne daugiau kaip 10/g
<i>Salmonella</i> spp	Neaptinkama 25 g

II PRIEDAS

UV APDOROTŲ KEPIMO MIELIŲ LEIDŽIAMAS NAUDOJIMAS

Maisto produktų kategorija	Didžiausia leidžiamoji koncentracija
Mielinė duona ir mielinės bandelės	5 µg vitamino D ₂ /100 g galutinio produkto
Smulkūs mieliniai konditerijos gaminiai	5 µg vitamino D ₂ /100 g galutinio produkto
Maisto papildai	5 µg vitamino D ₂ per dieną