

DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI

din 24 iunie 2014

de autorizare a introducerii pe piață a drojdiei pentru panificație tratate cu UV (*Saccharomyces cerevisiae*) ca ingredient alimentar nou conform Regulamentului (CE) nr. 258/97 al Parlamentului European și al Consiliului

[notificată cu numărul C(2014) 4114]

(Numai textul în limba franceză este autentic)

(2014/396/UE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 258/97 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 ianuarie 1997 privind alimentele și ingredientele alimentare noi ⁽¹⁾, în special articolul 7,

întrucât:

- (1) La data de 4 mai 2012, societatea Lallemand SAS a înaintat autorităților competente din Regatul Unit o cerere de introducere pe piață a drojdiei pentru panificație tratate cu UV (*Saccharomyces cerevisiae*) ca ingredient alimentar nou. Drojdia pentru panificație tratată cu UV este destinată a fi utilizată în producția de pâine, chifle și produse fine de panificație dospite cu drojdie și în suplimentele alimentare.
- (2) La 31 august 2012, organismul responsabil de evaluarea produselor alimentare din Regatul Unit a emis raportul său de evaluare inițială. În raportul de evaluare, organismul respectiv a ajuns la concluzia că drojdia pentru panificație tratată cu UV îndeplinește criteriile privind alimentele noi prevăzute la articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 258/97.
- (3) La data de 11 septembrie 2012, Comisia a transmis raportul privind evaluarea inițială celorlalte state membre.
- (4) În termenul de 60 de zile prevăzut la articolul 6 alineatul (4) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 258/97 au fost prezentate obiecții motivate.
- (5) La 14 aprilie 2013, Comisia a consultat Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA), solicitându-i să efectueze o evaluare suplimentară a drojdiei pentru panificație tratate cu UV ca ingredient alimentar nou în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 258/97.
- (6) La 12 decembrie 2013, în „Avizul științific privind siguranța drojdiei pentru panificație tratate cu UV și îmbogățite cu vitamina D” ⁽²⁾, EFSA a concluzionat că drojdia pentru panificație tratată cu UV care prezintă un conținut ridicat de vitamina D₂ este sigură în condițiile de utilizare prevăzute.
- (7) Așadar, avizul oferă suficiente motive pentru a se stabili că drojdia pentru panificație tratată cu UV ca ingredient alimentar nou respectă criteriile prevăzute la articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 258/97.
- (8) Directiva 2002/46/CE a Parlamentului European și a Consiliului ⁽³⁾ și Regulamentul (CE) nr. 1925/2006 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽⁴⁾ stabilesc dispoziții specifice pentru utilizarea vitaminelor și mineralelor atunci când sunt adăugate în produsele alimentare și în suplimentele alimentare. Utilizarea drojdiei pentru panificație tratate cu UV ar trebui autorizată fără a aduce atingere acestor dispoziții specifice.
- (9) Măsurile prevăzute în prezenta decizie sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

⁽¹⁾ JO L 43, 14.2.1997, p. 1.⁽²⁾ EFSA Journal 2014; 12(1):3520.⁽³⁾ Directiva 2002/46/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 10 iunie 2002 referitoare la apropierea legislațiilor statelor membre privind suplimentele alimentare (JO L 183, 12.7.2002, p. 51).⁽⁴⁾ Regulamentul (CE) nr. 1925/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produsele alimentare (JO L 404, 30.12.2006, p. 26).

ADOPTĂ PREZENTA DECIZIE:

Articolul 1

Drojdia de panificație tratată cu UV, astfel cum se specifică în anexa I, poate fi introdusă pe piața Uniunii ca ingredient alimentar nou pentru utilizările definite și la nivelurile maxime stabilite în anexa II, fără a aduce atingere Directivei 2002/46/CE și Regulamentului (CE) nr. 1925/2006.

Articolul 2

Desemnarea drojdiei de panificație tratate cu UV, autorizată prin prezenta decizie, pe etichetele produselor alimentare care conțin această substanță va fi „drojdie cu vitamina D” sau „drojdie cu vitamina D₂”.

Articolul 3

Prezenta decizie se adresează Lallemand SAS, 19 rue des Briquetiers BP59, 31702 Blagnac Cedex, Franța.

Adoptată la Bruxelles, 24 iunie 2014.

Pentru Comisie

Tonio BORG

Membru al Comisiei

ANEXA I

SPECIFICAREA DROJDIEI PENTRU PANIFICAȚIE TRATATE CU UV

Definiție:

Drojdia pentru panificație (*Saccharomyces cerevisiae*) este tratată cu lumină ultravioletă pentru a determina transformarea ergosterolului în vitamina D₂ (ergocalciferol). Conținutul de vitamina D₂ în concentratul de drojdie variază între 1 800 000-3 500 000 UI de vitamina D/100g (450-875 µg/g).

Descriere: Culoare cafenie, granule care asigură o bună fluiditate

Vitamina D₂:

Denumire chimică	(5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol
Sinonim	Ergocalciferol
Nr. CAS	50-14-6
Greutate moleculară	396,65 g/mol

Criteriile microbiologice ale concentratului de drojdie:

Coliforme	Cel mult 1 000/g
<i>Escherichia coli</i>	Cel mult 10/g
<i>Salmonella</i> spp.	Absentă în 25 g

ANEXA II

UTILIZĂRI AUTORIZATE ALE DROJDIEI PENTRU PANIFICAȚIE TRATATE CU UV

Categoria de alimente	Nivelul maxim de utilizare
Pâine și chifle dospite cu drojdie	5 µg de vitamina D ₂ /100 g de produs final
Produse fine de panificație dospite cu drojdie	5 µg de vitamina D ₂ /100 g de produs final
Suplimente alimentare	5 µg de vitamina D ₂ /zi