

**KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 1084/2014,****15. oktoober 2014,****millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa seoses difosfaatide (E 450) kasutamisega kergitusaine ja happesuse regulaatorina pärmipõhistes valmistainastes****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta, <sup>(1)</sup> eriti selle artikli 10 lõiget 3,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa on sätestatud liidu loetelu toidus kasutada lubatud lisaainete kohta ja kõnealuste lisaainete kasutamise tingimused.
- (2) Kõnealust liidu loetelu võib komisjoni algatusel või pärast taotluse esitamist ajakohastada Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1331/2008 <sup>(2)</sup> artikli 3 lõikes 1 osutatud ühtse menetluse kohaselt.
- (3) 7. juulil 2013 esitati taotlus difosfaatide (E 450) kasutamise lubamiseks kergitusaine ja happesuse regulaatorina pärmipõhistes valmistainastes ning see taotlus on tehtud kättesaadavaks liikmesriikidele.
- (4) Pitsa, *quiche*'i, tortide ja muude samalaadsete toodete põhja valmistamiseks kasutatavate värskete tainaste valmistamiseks on vaja söögisoodal (E 500), difosfaatidel (E 450) ja pärmil põhinevat kergitamist. Sellised tainad ei tohiks kerkida, kui neid hoitakse jahutatult (tainas peaks hakkama kerkima alles siis, kui tarbija hakkab sellest lõpptoodet valmistama). Peamiselt aitab tainast kergitada söögisooda, samal ajal kui pärm, mis on aeglane kergitaja, on vaja peamiselt selleks, et anda tainale tüüpilist lõhna ja maitset. Difosfaate on vaja happesuse reguleerimiseks, et söögisoodast tekkiv süsinikdioksiidi hulk püsiks normi piires.
- (5) Sellist söögisoodal, difosfaatidel ja pärmil põhinevat kergitamist võib kasutada alternatiivina isekerkivast jahust (mille puhul on lubatud fosfaadisisalduse kõrgemad piirmäärad) valmistatud taina kergitamisel. Seega ei too difosfaatide kasutamise lubamine pärmipõhistes valmistainastes kaasa fosfaatide tarbimise suurenemist. Seega on asjakohane lubada kasutada pitsa, *quiche*'i, tortide ja muude samalaadsete toodete põhja valmistamiseks kasutatavates pärmipõhistes valmistainastes kergitusaine ja happesuse regulaatorina difosfaate.
- (6) Vastavalt määruse (EÜ) nr 1331/2008 artikli 3 lõikele 2 peab komisjon määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa sätestatud Euroopa Liidu toidu lisaainete loetelu ajakohastamiseks küsima Euroopa Toiduohutusameti arvamust, välja arvatud juhul, kui kõnealune ajakohastamine tõenäoliselt ei mõjuta inimeste tervist. Kuna difosfaatide kasutamise lubamist kergitusaine ja happesuse regulaatorina pitsa, *quiche*'i, tortide ja muude samalaadsete toodete põhja valmistamiseks kasutatavates pärmipõhistes valmistainastes ei peeta ohtlikuks, puudub vajadus Euroopa Toiduohutusameti arvamuse järele.
- (7) Seega tuleks määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa vastavalt muuta.
- (8) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas alalise taime-, looma-, toidu- ja söödakomitee arvamusega,

<sup>(1)</sup> ELT L 354, 31.12.2008, lk 16.<sup>(2)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1331/2008, 16. detsember 2008, millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus (ELT L 354, 31.12.2008, lk 1).

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

*Artikkel 1*

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisale.

*Artikkel 2*

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 15. oktoober 2014

*Komisjoni nimel*  
*president*  
José Manuel BARROSO

*LISA*

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa E osas lisatakse gruppi 07.1 „Saia-leivatooted” pärast toidu lisaaine E 338–452 kannet järgmine kanne:

	„E 450	Difosfaadid	12 000	(4)	Üksnes jahutatud pärmipõhised valmistainad, mida kasutatakse pitsa, <i>quiche</i> 'i, tortide ja muude samalaadsete toodete põhja valmistamiseks.”
--	--------	-------------	--------	-----	--