

**UREDBA KOMISIJE (EU) br. 1084/2014****od 15. listopada 2014.****o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu uporabe difosfata (E 450) kao tvari za rahljenje i regulatora kiselosti u pripremljenom tijestu od kvasca****(Tekst značajan za EGP)**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 10. stavak 3.,

budući da:

- (1) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je popis prehrambenih aditiva Unije odobrenih za uporabu u hrani te uvjeti njihove uporabe.
- (2) Popis prehrambenih aditiva Unije može se na inicijativu Komisije ili na temelju zahtjeva ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(2)</sup>.
- (3) Zahtjev za odobrenje uporabe difosfata (E 450) kao tvari za rahljenje i regulatora kiselosti u pripremljenom tijestu od kvasca podnesen je 7. srpnja 2013. i stavljen je na raspolaganje državama članicama.
- (4) Za svježa tijesta koja se koriste kao osnova za pripremu *pizza*, *pita* od jaja, voćnih *pita* i sličnih proizvoda potreban je sustav za rahljenje na temelju natrijeva bikarbonata (E 500), difosfata (E 450) i kvasca. Ta se tijesta ne bi smjela dizati pri niskoj temperaturi, već bi se postupak dizanja trebao aktivirati tijekom završne pripreme od strane potrošača. Za dizanje tijesta uglavnom je odgovoran natrijev bikarbonat, a kvasac sa slabom aktivnim dizanjem specifično je potreban radi dobivanja tipičnog aromatičnog okusa. Difosfati su potrebni kao regulatori kiselosti kako bi se kontrolirao nastanak ugljikova dioksida od natrijeva bikarbonata.
- (5) Takav sustav za rahljenje koji je utemeljen na natrijevu bikarbonatu, difosfatima i kvascu može se upotrebljavati kao alternativa brašnu za dizanje u kojem su odobrene više razine fosfata. Odobrenje uporabe difosfata u pripremljenom tijestu od kvasca stoga neće kao rezultat imati veći unos fosfata. Stoga je primjereno odobriti uporabu difosfata kao tvari za rahljenje i regulatora kiselosti u tijestima od kvasca koja se koriste kao osnova za pripremu *pizza*, *pita* od jaja, voćnih *pita* i sličnih proizvoda.
- (6) U skladu s člankom 3. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Komisija je dužna zatražiti mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane kako bi ažurirala popis prehrambenih aditiva Unije iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008, osim ako predmetno ažuriranje neće imati utjecaj na zdravlje ljudi. Budući da se smatra da odobrenje uporabe difosfata kao regulatora kiselosti u tijestima od kvasca koja se koriste kao osnova za pripremu *pizza*, *pita* od jaja, voćnih *pita* i sličnih proizvoda ne predstavlja sigurnosni rizik, nije neophodno tražiti mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane.
- (7) Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (8) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

<sup>(1)</sup> SL L 354, 31.12.2008., str. 16.<sup>(2)</sup> Uredba (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehrambenih aditiva, prehrambenih enzima i prehrambenih aroma (SL L 354, 31.12.2008., str. 1.).

DONIJELA JE OVU UREDBU:

*Članak 1.*

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 izmjenjuje se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

*Članak 2.*

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 15. listopada 2014.

Za Komisiju  
Predsjednik  
José Manuel BARROSO

PRILOG

U dijelu E Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008, u kategoriji 07.1 „Kruh i pecivo” nakon unosa za dodatak hrani E 338 – 452 umeće se sljedeći unos:

	„E 450	Difosfati	12 000	(4)	samo pretpakirana tijesta od kvasca koja se čuvaju u hladnjaku i koriste kao osnova za pripremu pizza, pita od jaja, voćnih pita i sličnih proizvoda”
--	--------	-----------	--------	-----	---