

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2014. június 24.)****az UV-fénnyel kezelt sütőélesztőnek (*Saccharomyces cerevisiae*) a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként történő forgalomba hozatalának engedélyezéséről**

(az értesítés a C(2014) 4114. számú dokumentummal történt)

(Csak a francia nyelvű szöveg hiteles)

(2014/396/EU)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről szóló, 1997. január 27-i 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 7. cikkére,

mivel:

- (1) A Lallemand SAS vállalat 2012. május 4-én az Egyesült Királyság illetékes hatóságainál az UV-fénnyel kezelt sütőélesztő (*Saccharomyces cerevisiae*) új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalát kérelmezte. Az UV-fénnyel kezelt sütőélesztőt rendeltetése szerint élesztővel kelesztett kenyerek, zsemlek és finompékáru előállításához, valamint étrend-kiegészítőkben használják.
- (2) 2012. augusztus 31-én az Egyesült Királyság illetékes élelmiszer-értékelő testülete közzétette előzetes értékelő jelentését. A jelentésben arra a következtetésre jutott, hogy az UV-fénnyel kezelt sütőélesztő megfelel a 258/97/EK rendelet 3. cikke (1) bekezdésében az új élelmiszerekre előírt feltételeknek.
- (3) A Bizottság az előzetes értékelő jelentést 2012. szeptember 11-én továbbította a többi tagállamnak.
- (4) A 258/97/EK rendelet 6. cikke (4) bekezdésének első albekezdésében meghatározott hatvannapos időszak alatt indokolt kifogásokat emeltek.
- (5) 2013. április 14-én a Bizottság felkérte az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (EFSA), hogy végezze el az UV-fénnyel kezelt sütőélesztő mint a 258/97/EK rendelet szerinti új élelmiszer-összetevő újbóli értékelését.
- (6) 2013. december 12-én a D-vitaminnal dúsított, UV-fénnyel kezelt sütőélesztő biztonságosságáról szóló tudományos szakvéleményében (*Scientific Opinion on the safety of vitamin D-enriched UV-treated baker's yeast*) ⁽²⁾ az EFSA megállapította, hogy az UV-fénnyel kezelt, növelt D₂-vitamin-tartalmú sütőélesztő a tervezett felhasználási körülmények között biztonságos.
- (7) A szakvélemény így megfelelő alapot nyújt annak megállapítására, hogy az UV-fénnyel kezelt sütőélesztő megfelel a 258/97/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében előírt feltételeknek.
- (8) A 2002/46/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽³⁾ és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁴⁾ egyedi rendelkezéseket állapít meg a vitaminok és ásványi anyagok élelmiszerekben és étrend-kiegészítőkben történő használatára vonatkozóan. Az UV-fénnyel kezelt sütőélesztő használatának engedélyezése nem sértheti az említett egyedi rendelkezéseket.
- (9) Az e határozatban előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

⁽¹⁾ HL L 43., 1997.2.14., 1. o.⁽²⁾ EFSA Journal (2014); 12(1):3520.⁽³⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2002. június 10-i 2002/46/EK irányelve az étrend-kiegészítőkre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről (HL L 183., 2002.7.12., 51. o.).⁽⁴⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2006. december 20-i 1925/2006/EK rendelete a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról (HL L 404., 2006.12.30., 26. o.).

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

Az I. mellékletben meghatározott, UV-fénnyel kezelt sütőélesztő új élelmiszer-összetevőként történő forgalomba hozatala a 2002/46/EK irányelv és az 1925/2006/EK rendelet sérelme nélkül, a II. mellékletben megállapított felhasználási célok és maximális szintek betartása mellett engedélyezett az Unióban.

2. cikk

Az e határozat által engedélyezett, UV-fénnyel kezelt sütőélesztőt tartalmazó élelmiszerek csomagolásán az alábbi megjelölést kell feltüntetni: „D-vitamin-tartalmú élesztő” vagy „D₂-vitamin-tartalmú élesztő”.

3. cikk

Ennek a határozatnak a Lallemand SAS (19 Rue des Briquetiers BP59, 31702 Blagnac Cedex, Franciaország) a címzettje.

Kelt Brüsszelben, 2014. június 24-én.

a Bizottság részéről
Tonio BORG
a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

AZ UV-FÉNNYEL KEZELT SÜTŐÉLESZTŐ JELLEMZŐI

Meghatározás:

A sütőélesztőt (*Saccharomyces cerevisiae*) ultraibolyafénnyel kezelik, aminek következtében az ergosterol D₂-vitaminná (ergokalciferol) alakul át. Az élesztőkoncentrátum D₂-vitamin-tartalma 1 800 000–3 500 000 IU/100 gramm (450–875 µg/g).

Meghatározás: Sárgásbarna színű, gördülékeny szemcsék

D₂-vitamin:

Kémiai név	(5Z,7E,22E)-3S-9,10-szekoergoszta-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol
Szinonima	Ergokalciferol
CAS-szám	50-14-6
Molekulatömeg	396,65 g/mol

Az élesztőkoncentrátumra vonatkozó mikrobiológiai követelmények:

Kóliformok	Legfeljebb 1 000/g
<i>Escherichia coli</i>	Legfeljebb 10/g
<i>Salmonella</i> spp	25 g-ban nem mutatható ki

II. MELLÉKLET

AZ UV-FÉNNYEL KEZELT SÜTŐÉLESZTŐ ENGEDÉLYEZETT FELHASZNÁLÁSI MÓDJAI

Élelmiszer-kategória	Legmagasabb felhasználási szintek
Élesztővel kelesztett kenyerek és zsemlék	5 µg D ₂ -vitamin a végtermék 100 grammjában
Élesztővel kelesztett finompékáru	5 µg D ₂ -vitamin a végtermék 100 grammjában
Étrend-kiegészítők	5 µg D ₂ -vitamin naponta