

A BIZOTTSÁG (EU) 2016/398 VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2016. március 16.)****az UV-fénnyel kezelt kenyér 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszerként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről***(az értesítés a C(2016) 1527. számú dokumentummal történt)***(Csak a svéd nyelvű szöveg hiteles)**

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) 2014. február 12-én az UV-kezeléshez szükséges berendezéseket gyártó Viasolde AB vállalat az illetékes finn hatóságoktól kérelmezte, hogy engedélyezzék az 258/97/EK rendelet 1. cikke (2) bekezdésének f) pontja szerinti, UV-fénnyel kezelt kenyér új élelmiszerként történő forgalomba hozatalát. Az UV-fénnyel történő kezelés célja, hogy növelje a kenyér D-vitamin tartalmát, mely következtében a kenyér tápértéke jelentősen különbözni fog a hagyományos módszerrel készített kenyéretől.
- (2) Finnország illetékes élelmiszer-értékelő testülete 2014. március 14-én kiadta elsődleges értékelési jelentését. Jelentésében arra a következtetésre jutott, hogy az UV-fénnyel kezelt kenyér megfelel a 258/97/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében az új élelmiszerekre vonatkozóan megállapított feltételeknek.
- (3) 2014. március 19-én a Bizottság továbbította az elsődleges értékelési jelentést a többi tagállam számára.
- (4) A 258/97/EK rendelet 6. cikke (4) bekezdésének első albekezdésében meghatározott hatvannapos időszak alatt indokolt kifogások merültek fel.
- (5) 2014. november 13-án a Bizottság konzultált az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal (EFSA) és felkérte azt, hogy végezze el az UV-fénnyel kezelt kenyér, mint a 258/97/EK rendelet szerinti új élelmiszer újbóli értékelését.
- (6) 2015. június 11-én az EFSA az UV-kezelt kenyér mint a 258/97/EK rendelet szerinti új élelmiszer biztonságosságáról szóló tudományos szakvéleményében (Scientific Opinion on the safety of UV-treated bread as a novel food) ⁽²⁾ arra a következtetésre jutott, hogy az UV-fénykezelés útján megnövekedett D₂-vitamin-tartalmú kenyér az ajánlott felhasználási feltételek mellett biztonságos.
- (7) A szakvélemény így megfelelő alapot nyújt annak megállapítására, hogy az UV-fénnyel kezelt kenyér, mint új élelmiszer megfelel a 258/97/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében meghatározott feltételeknek.
- (8) Az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽³⁾ meghatározza a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadására vonatkozó követelményeket. Az UV-fénnyel kezelt kenyér felhasználását az említett szabályozásban meghatározott előírások sérelme nélkül kell engedélyezni.
- (9) Az e határozatban előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

Az I. mellékletben foglalt specifikáció szerinti, UV-fénnyel kezelt kenyeret, mint új élelmiszert 100 grammonkénti 3 µg D₂-vitamin tartalomig forgalomba lehet hozni az 1925/2006/EK rendeletben foglalt vonatkozó előírások sérelme nélkül.

⁽¹⁾ HL L 43., 1997.2.14., 1. o.

⁽²⁾ EFSA Journal 2015; 13(7):4148.

⁽³⁾ 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.).

2. cikk

Az élelmiszerek címkéjén szereplő szöveg a következővel egészül ki: „UV-kezeléssel előállított D-vitamint tartalmaz”.

3. cikk

Ennek a határozatnak a Viasolde AB (Dalstigen 4, 262 63, Ängelholm, Svédország) a címzettje.

Kelt Brüsszelben, 2016. március 16-án.

a Bizottság részéről
Vytenis ANDRIUKAITIS
a Bizottság tagja

MELLÉKLET**AZ UV-FÉNNYEL KEZELT KENYÉR SPECIFIKÁCIÓJA****Meghatározás:**

Az UV-fénnyel kezelt kenyér élesztővel kelesztett kenyér vagy zsemle (feltét nélkül), amelyet sütés után ultraibolya sugárzással kezelnek annak érdekében, hogy az ergoszterol D₂-vitaminná (ergokalciferollá) alakuljon át benne.

UV-sugárzás: 240–315 nm hullámhosszú ultraibolya fénnel történő sugárzás maximum 5 mp-en keresztül, 10–50 mJ/cm² energiabevittel.

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

Tartalom:

D ₂ -vitamin (ergokalciferol) a végtermékben	0,75-3 µg/100 g ⁽¹⁾
Élesztő a tésztában	1-5 g/100 g ⁽²⁾

⁽¹⁾ EN 12821, 2009, európai szabvány.

⁽²⁾ Kalkulált receptmennyiség.