

DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2016/398 DELLA COMMISSIONE**del 16 marzo 2016****che autorizza l'immissione sul mercato del pane trattato con raggi UV quale nuovo prodotto alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio***[notificata con il numero C(2016) 1527]***(Il testo in lingua svedese è il solo facente fede)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 7,

considerando quanto segue:

- (1) Il 12 febbraio 2014 la società Viasolde AB, produttrice dei macchinari per il trattamento UV, ha presentato alle autorità competenti della Finlandia la richiesta di immettere sul mercato pane trattato con raggi ultravioletti (UV) quale nuovo prodotto alimentare, a norma dell'articolo 1, paragrafo 2, punto f), del regolamento (CE) n. 258/97. Lo scopo del trattamento UV è di aumentare il contenuto di vitamina D nel pane, il che comporterebbe un valore nutritivo di quest'ultimo significativamente differente da quello del pane cotto con metodi tradizionali.
- (2) Il 14 marzo 2014 l'ente finlandese competente per la valutazione degli alimenti ha pubblicato una relazione di valutazione iniziale. In tale relazione si giunge alla conclusione che il pane trattato con raggi UV soddisfa i criteri per i nuovi prodotti alimentari di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 258/97.
- (3) Il 19 marzo 2014 la Commissione ha trasmesso la relazione di valutazione iniziale agli altri Stati membri.
- (4) Sono state presentate obiezioni motivate entro il termine di 60 giorni di cui all'articolo 6, paragrafo 4, primo comma, del regolamento (CE) n. 258/97.
- (5) Il 13 novembre 2014 la Commissione ha consultato l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) chiedendole un'ulteriore valutazione del pane trattato con raggi UV quale nuovo prodotto alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97.
- (6) L'11 giugno 2015 l'EFSA ha concluso, nel suo «parere scientifico sulla sicurezza del pane trattato con raggi UV quale nuovo prodotto alimentare» ⁽²⁾, che il pane arricchito con vitamina D₂ mediante trattamento UV è sicuro alle condizioni di uso proposte.
- (7) Il parere offre quindi una base sufficiente per stabilire che il pane trattato con raggi UV come nuovo prodotto alimentare soddisfa i criteri stabiliti all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 258/97.
- (8) Il regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾ fissa prescrizioni sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti. L'uso di pane trattato con raggi UV dovrebbe essere autorizzato, fatte salve le condizioni della summenzionata legislazione.
- (9) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Come specificato nell'allegato I, il pane trattato con raggi UV può essere immesso sul mercato in qualità di nuovo prodotto alimentare se contiene una quantità massima di vitamina D₂ pari a 3 µg per 100 g di prodotto, fatte salve le disposizioni particolari del regolamento (CE) n. 1925/2006.

⁽¹⁾ GUL 43 del 14.2.1997, pag. 1.

⁽²⁾ EFSA Journal 2015; 13(7):4148.

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti (GUL 404 del 30.12.2006, pag. 26).

Articolo 2

Alla designazione sull'etichettatura dei prodotti alimentari è aggiunto quanto segue: «contiene vitamina D prodotta attraverso trattamento UV».

Articolo 3

La presente decisione è indirizzata a Viasolde AB, Dalstigen 4, 262 63, Ängelholm, Svezia.

Fatto a Bruxelles, il 16 marzo 2016

Per la Commissione
Vytenis ANDRIUKAITIS
Membro della Commissione

*ALLEGATO***SPECIFICHE PER IL PANE TRATTATO CON RAGGI UV****Definizione:**

Per «pane trattato con raggi UV» si intendono pane e panini lievitati con lievito (senza guarniture) ai quali si applica, dopo la cottura, un trattamento con radiazioni ultraviolette al fine di convertire l'ergosterolo in vitamina D₂ (ergocalciferolo).

Irraggiamento UV: un processo di irraggiamento con raggi ultravioletti a una lunghezza d'onda compresa tra i 240 e i 315 nm per un massimo di 5 secondi con un apporto di energia di 10-50 mJ/cm².

Vitamina D₂:

Denominazione chimica	(5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-olo
Sinonimo	Ergocalciferolo
N. CAS	50-14-6
Peso molecolare	396,65 g/mol

Contenuto:

Vitamina D ₂ (ergocalciferolo) nel prodotto finale	0,75-3 µg/100 g ⁽¹⁾
Lievito nell'impasto	1-5 g/100 g ⁽²⁾

⁽¹⁾ EN 12821, 2009, norma europea.

⁽²⁾ Calcolo della ricetta.