

IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE

z dne 24. junija 2014

o odobritvi dajanja na trg z UV žarki obdelanega pekovskega kvasa (*Saccharomyces cerevisiae*) kot nove živilske sestavine v skladu z Uredbo (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta

(notificirano pod dokumentarno številko C(2014) 4114)

(Besedilo v francoskem jeziku je edino verodostojno)

(2014/396/EU)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 27. januarja 1997 v zvezi z novimi žvili in novimi živilskimi sestavinami ⁽¹⁾ ter zlasti člena 7 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Družba Lallemand SAS je 4. maja 2012 pri pristojnih organih Združenega kraljestva vložila zahtevek za dajanje na trg z UV žarki obdelanega pekovskega kvasa (*Saccharomyces cerevisiae*) kot nove živilske sestavine. Z UV žarki obdelan pekovski kvas naj bi se uporabljal pri proizvodnji vzhajane kruha, rogljičev in finih pekovskih izdelkov ter v prehranskih dopolnilih.
- (2) Pristojni organ Združenega kraljestva za presojo žvil je 31. avgusta 2012 izdal poročilo o začetni presoji. V navedenem poročilu ugotavlja, da z UV žarki obdelan pekovski kvas izpolnjuje merila za novo žvilo iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 258/97.
- (3) Komisija je 11. septembra 2012 poročilo o začetni presoji poslala drugim državam članicam.
- (4) V roku 60 dni, ki je določen v prvem pododstavku člena 6(4) Uredbe (ES) št. 258/97, so bili vloženi upravičeni ugovori.
- (5) Komisija se je 14. aprila 2013 posvetovala z Evropsko agencijo za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: EFSA) in jo prosila za dodatno oceno z UV žarki obdelanega pekovskega kvasa kot nove živilske sestavine v skladu z Uredbo (ES) št. 258/97.
- (6) EFSA je v „Znanstvenem mnenju o varnosti z vitaminom D obogatenega in z UV žarki obdelanega pekovskega kvasa“ ⁽²⁾ z dne 12. decembra 2013 ugotovila, da je z UV žarki obdelan pekovski kvas, ki kaže večjo vsebnost vitamina D₂, varen v predvidenih pogojih uporabe.
- (7) Zato je mnenje zadosten razlog za odločitev, da z UV žarki obdelan pekovski kvas kot nova živilska sestavina izpolnjuje merila iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 258/97.
- (8) Direktiva 2002/46/ES Evropskega parlamenta in Sveta ⁽³⁾ in Uredba (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽⁴⁾ določata posebne določbe za uporabo vitaminov in mineralov, kadar se dodajo žvilom in prehranskim dopolnilom. Uporabo z UV obdelanega pekovskega kvasa bi bilo treba odobriti brez poseganja v navedene posebne določbe.
- (9) Ukrepi iz tega sklepa so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

⁽¹⁾ UL L 43, 14.2.1997, str. 1.

⁽²⁾ EFSA Journal 2014; 12(1):3520.

⁽³⁾ Direktiva 2002/46/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 10. junija 2002 o približevanju zakonodaj držav članic o prehranskih dopolnilih (UL L 183, 12.7.2002, str. 51).

⁽⁴⁾ Uredba (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o dodajanju vitaminov, mineralov in nekaterih drugih snovi žvilom (UL L 404, 30.12.2006, str. 26).

SPREJELA NASLEDNJI SKLEP:

Člen 1

Z UV žarki obdelan pekovski kvas, kot je opredeljen v Prilogi I, se lahko daje na trg Unije kot nova živilska sestavina za opredeljene uporabe in v največjih količinah, ki so določene v Prilogi II, ter brez poseganja v Direktivo 2002/46/ES in Uredbo (ES) št. 1925/2006.

Člen 2

Poimenovanje z UV žarki obdelanega pekovskega kvasa, odobrenega s tem sklepom, na živilih, ki ga vsebujejo, je „kvas z vitaminom D“ ali „kvas z vitaminom D₂“.

Člen 3

Ta sklep je naslovljen na družbo Lallemand SAS, 19 Rue des Briquetiers BP59, 31702 Blagnac Cedex, Francija.

V Bruslju, 24. junija 2014

Za Komisijo
Tonio BORG
Član Komisije

PRILOGA I

SPECIFIKACIJA Z UV ŽARKI OBDELANEGA PEKOVSKEGA KVASA

Opredelitev:

Pekovski kvas (*Saccharomyces cerevisiae*) se obdela z ultravijoličnimi žarki, da se sproži pretvorba ergosterola v vitamin D₂ (ergokalciferol). Vsebnost vitamina D₂ v koncentratu kvasa varira med 1 800 000 – 3 500 000 IU vitamina D/100g (450 – 875 µg/g).

Opis: Rjavkaste barve, sipka zrnca

Vitamin D₂:

Kemijsko ime	(5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol
Sinonim	ergokalciferol
Št. CAS	50-14-6
Molekulska masa	396,65 g/mol

Mikrobiološka merila koncentrata kvasa:

Koliformne bakterije	Ne več kot 1 000/g
<i>Escherichia coli</i>	Ne več kot 10/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ni najdeno v 25 g

PRILOGA II

ODOBRENE UPORABE Z UV ŽARKI OBDELANEGA PEKOVSKEGA KVASA

Kategorija živil	Najvišja dovoljena vsebnost
S kvasom vzhajan kruh in rogljiči	5 µg vitamina D ₂ /100 g končnega proizvoda
S kvasom vzhajani fini pekovski izdelki	5 µg vitamina D ₂ /100 g končnega proizvoda
Prehranska dopolnila	5 µg vitamina D ₂ /dan