

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 24 czerwca 2014 r.****zezwalająca na wprowadzenie do obrotu drożdży piekarskich poddanych promieniowaniu UV (*Saccharomyces cerevisiae*) jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady***(notyfikowana jako dokument nr C(2014) 4114)***(Jedynie tekst w języku francuskim jest autentyczny)**

(2014/396/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 4 maja 2012 r. przedsiębiorstwo Lallemand SAS zwróciło się do właściwych organów Zjednoczonego Królestwa z wnioskiem o zezwolenie na wprowadzenie do obrotu drożdży piekarskich poddanych promieniowaniu UV (*Saccharomyces cerevisiae*) jako nowego składnika żywności. Drożdże piekarskie poddane promieniowaniu UV przeznaczone są do stosowania w produkcji chleba drożdżowego, bułek drożdżowych, drożdżowego pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oraz w dodatkach do żywności.
- (2) W dniu 31 sierpnia 2012 r. właściwy organ Zjednoczonego Królestwa ds. oceny żywności wydał sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny. W sprawozdaniu tym organ stwierdził, że drożdże piekarskie poddane promieniowaniu UV spełniają kryteria nowej żywności określone w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 258/97.
- (3) W dniu 11 września 2012 r. Komisja przekazała sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny pozostałym państwom członkowskim.
- (4) Przed upływem okresu 60 dni określonego w art. 6 ust. 4 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 258/97 zgłoszono uzasadniony sprzeciw.
- (5) W dniu 14 kwietnia 2013 r. Komisja zwróciła się do Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) o dokonanie dodatkowej oceny drożdży piekarskich poddanych promieniowaniu UV jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97.
- (6) W dniu 12 grudnia 2013 r. w „Opinii naukowej dotyczącej bezpieczeństwa stosowania drożdży piekarskich poddanych promieniowaniu UV” EFSA ⁽²⁾ uznał, że poddane promieniowaniu UV drożdże piekarskie o zwiększonej zawartości witaminy D₂ są bezpieczne w warunkach stosowania zgodnych z przeznaczeniem.
- (7) Opinia ta daje zatem wystarczające podstawy do stwierdzenia, że drożdże piekarskie poddane promieniowaniu UV spełniają — jako nowy składnik żywności — kryteria określone w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 258/97.
- (8) Dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽³⁾ i rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽⁴⁾ ustanawiają przepisy szczególne dotyczące wykorzystania witamin i minerałów jako dodatków do żywności i suplementów żywnościowych. Stosowanie drożdży piekarskich poddanych promieniowaniu UV powinno być dozwolone bez uszczerbku dla tych przepisów szczególnych.
- (9) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

⁽¹⁾ Dz.U. L 43 z 14.2.1997, s. 1.⁽²⁾ Dziennik EFSA 2014, 12(1):3520.⁽³⁾ Dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych (Dz.U. L 183 z 12.7.2002, s. 51).⁽⁴⁾ Rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 26).

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Drożdże piekarskie poddane promieniowaniu UV, jak określono w załączniku I, mogą zostać wprowadzone do obrotu w Unii jako nowy składnik żywności do zastosowań określonych i przy maksymalnych poziomach ustanowionych w załączniku II, nie naruszając przepisów dyrektywy 2002/46/WE i rozporządzenia (WE) nr 1925/2006.

Artykuł 2

Drożdże piekarskie poddane promieniowaniu UV dopuszczone niniejszą decyzją są oznaczane na etykiecie zawierających je środków spożywczych jako „drożdże z witaminą D” lub „drożdże z witaminą D₂”.

Artykuł 3

Niniejsza decyzja skierowana jest do Lallemand SAS, 19 Rue des Briquetiers BP59, 31702 Blagnac Cedex, Francja.

Sporządzono w Brukseli dnia 24 czerwca 2014 r.

W imieniu Komisji
Tonio BORG
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

SPECYFIKACJA DROŻDŻY PIEKARSKICH PODDAWANYCH PROMIENIOWANIU UV

Definicja:

Drożdże piekarskie (*Saccharomyces cerevisiae*), są poddawane działaniu światła ultrafioletowego w celu przekształcenia ergosterolu w witaminę D₂ (ergokalcyferol). Zawartość witaminy D₂ w koncentracie drożdżowym waha się w przedziale 1 800 000–3 500 000 IU witaminy D/100 g (450–875 µg/g).

Opis: Barwa jasnobrązowa, sypkie granulki

Witamina D₂:

Nazwa chemiczna	(5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol
Synonim	Ergokalcyferol
Nr CAS	50-14-6
Masa cząsteczkowa	396,65 g/mol

Kryteria mikrobiologiczne koncentratu drożdżowego:

Bakterie z grupy coli	Nie więcej niż 1 000/g
<i>Escherichia coli</i>	Nie więcej niż 10/g
<i>Salmonella</i> spp.	Nieobecna w 25 g

ZAŁĄCZNIK II

DOPUSZCZALNE ZASTOSOWANIA DROŻDŻY PIEKARSKICH PODDAWANYCH PROMIENIOWANIU UV

Kategoria żywności	Maksymalne poziomy zastosowania
Chleb i bułki drożdżowe	5 µg witaminy D ₂ /100 g produktu końcowego
Drożdżowe pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie	5 µg witaminy D ₂ /100 g produktu końcowego
Suplementy diety	5 µg witaminy D ₂ /dzień