REGULAMENTO (UE) N.º 1084/2014 DA COMISSÃO

de 15 de outubro de 2014

que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à utilização de difosfatos (E 450) como agente levedante e regulador de acidez em massas com levedura preparadas

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares ([1]), nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

(1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.

(2) A lista da União dos aditivos alimentares pode ser atualizada em conformidade com o procedimento comum a que se refere o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ([2]), quer por iniciativa da Comissão quer no seguimento de um pedido.

(3) Em 7 de julho de 2013, foi apresentado e colocado à disposição dos Estados-Membros um pedido de autorização para a utilização de difosfatos (E 450) como agente levedante e regulador de acidez em massas com levedura preparadas.

(4) As massas frescas que são utilizadas como base para a preparação de pizzas, quiches, tartes e produtos semelhantes necessitam de um sistema de crescimento baseado em bicarbonato de sódio (E 500), difosfatos (E 450) e levedura. Estas massas não deveriam crescer em condições de refrigeração, devendo o crescimento ser ativado pelo consumidor durante a preparação final. O principal responsável pelo crescimento é o bicarbonato de sódio, ao passo que a levedura, que tem uma atividade de crescimento baixa, é particularmente necessária para o desenvolvimento do sabor aromático típico. Os difosfatos são necessários como reguladores de acidez para controlar a formação de dióxido de carbono a partir do bicarbonato de sódio.

(5) Um tal sistema de crescimento baseado em bicarbonato de sódio, difosfatos e levedura pode ser utilizado como alternativa à utilização de farinha com fermento na qual são autorizados níveis mais elevados de fosfatos. A autorização da utilização de difosfatos em massas com levedura preparadas não deverá, portanto, resultar num aumento da quantidade de fosfatos ingerida. Por conseguinte, é adequado autorizar a utilização de difosfatos como agente levedante e regulador de acidez em massas com levedura utilizadas como base para pizzas, quiches, tartes e produtos semelhantes.

(6) Nos termos do artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a Comissão deve solicitar o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos a fim de atualizar a lista da União de aditivos alimentares estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, salvo se a atualização em questão não for suscetível de afetar a saúde humana. Uma vez que a autorização da utilização de difosfatos como regulador de acidez em massas com levedura utilizadas como base para pizzas, quiches, tartes e produtos semelhantes não é considerada um problema de segurança, não é necessário solicitar o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos.

(7) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade.

(8) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

([1]) JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.
([2]) Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 15 de outubro de 2014.

Pela Comissão

O Presidente

José Manuel BARROSO

ANEXO

No anexo II, parte E, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, na categoria 07.1 «Pão», é aditada a seguinte entrada após a entrada relativa ao aditivo E 338 — 452:

	«E 450	Difosfatos	12 000	(4)	Unicamente massas com levedura refrigeradas e pré-embaladas, utilizadas como base para pizzas, quiches, tartes e produtos semelhantes»