KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 1084/2014

av den 15 oktober 2014

om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 vad gäller användningen av difosfater (E 450) som jäsmedel och surhetsreglerande medel i jästbaserade färdiga degar

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser ([1]), särskilt artikel 10.3, och

av följande skäl:

(1) I bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 fastställs en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel samt villkoren för användningen.

(2) Unionsförteckningen över livsmedelstillsatser får uppdateras i enlighet med det enhetliga förfarande som avses i artikel 3.1 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 ([2]), antingen på initiativ av kommissionen eller efter en ansökan.

(3) En ansökan om godkännande av användningen av difosfater (E 450) som jäsmedel och surhetsreglerande medel i jästbaserade färdiga degar lämnades in den 7 juli 2013 och delgavs medlemsstaterna.

(4) Det behövs ett jäsningssystem som är baserat på natriumbikarbonat (E 500), difosfater (E 450) och jäst för färska degar som används som grund för beredning av pizza, quiche, pajer och liknande produkter. Dessa degar bör inte jäsa under kylningen utan jäsningen bör aktiveras under konsumentens tillagning. Det är i huvudsak natriumbikarbonatet som ser till att det jäser medan jäst med låg jäsningsaktivitet framför allt behövs för att den typiska aromatiska smaken ska utvecklas. Difosfaterna behövs som surhetsreglerande medel för att kontrollera bildningen av koldioxid ur natriumbikarbonatet.

(5) Ett sådant jäsningssystem som är baserat på natriumbikarbonat, disfosfater och jäst kan användas som ett alternativ till självjäsande mjöl som får innehålla högre halter av fosfater. Godkännandet av användningen av difosfater i jästbaserade färdiga degar kommer inte att resultera i ett ökat intag av fosfater. Användning av difosfater som jäsmedel och surhetsreglerande medel i jästbaserade färdiga degar som används som grund för pizza, quiche, pajer och liknande produkter bör därför godkännas.

(6) Enligt artikel 3.2 i förordning (EG) nr 1331/2008 ska kommissionen begära ett yttrande från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet innan unionsförteckningen över livsmedelstillsatser i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 uppdateras, utom i sådana fall där uppdateringen sannolikt inte kommer att påverka människors hälsa. Eftersom godkännandet av användningen av difosfater som surhetsreglerande medel i jästbaserade färdiga degar som används som grund för pizza, quiche, pajer och liknande produkter inte anses medföra några risker, krävs det inte något yttrande från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet.

(7) Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 bör därför ändras i enlighet med detta.

(8) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

([1]) EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.
([2]) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer (EUT L 354, 31.12.2008, s. 1).

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras i enlighet med bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 15 oktober 2014.

På kommissionens vägnar
José Manuel BARROSO
Ordförande

BILAGA

I del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska följande uppgifter införas i kategori 07.1 ”Matbröd och portionsbröd”, efter uppgifterna om livsmedelstillsatsen E 338–452:

	”E 450	Difosfater	12 000	(4)	Endast kylda, färdigförpackade jästbaserade degar som används som grund för pizza, quiche, pajer och liknande produkter”