

**A BIZOTTSÁG 1084/2014/EU RENDELETE****(2014. október 15.)****az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a difoszfátok (E 450) élesztőalapú készítményeknél térfogatnövelő szerként és savanyúságot szabályozó anyagként való felhasználása tekintetében történő módosításáról****(EGT-vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 10. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete meghatározza az élelmiszerekben felhasználható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és felhasználásuk feltételeit.
- (2) Az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele az 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> 3. cikkének (1) bekezdésében említett egységes eljárásnak megfelelően, a Bizottság kezdeményezésére vagy kérelemre történhet.
- (3) 2013. július 7-én a Bizottsághoz kérelmet nyújtottak be annak engedélyezése iránt, hogy a difoszfátokat (E 450) használni lehessen térfogatnövelő szerként és savanyúságot szabályozó anyagként élesztőalapú készítményeknél; a Bizottság a kérelmet hozzáférhetővé tette a tagállamok számára.
- (4) A pizza, a quiche, a pite és hasonló termékek alapjául szolgáló friss tészták térfogatnövelése a nátrium-bikarbonáton (E 500), difoszfátokon (E 450) és élesztőn alapul. E tészták hűtött állapotban nem növelhetik térfogatukat, azonban a felhasználó általi végső elkészítés alatt a térfogatnövekedésnek be kell következnie. A nátrium-bikarbonát főként a térfogatnövekedésért felelős, míg a lassú kelesztő tevékenységű élesztőre a jellegzetes aromatikusság elérése érdekében van szükség. A difoszfátok savanyúságot szabályozó anyagként szolgálnak, mivel korlátozzák a nátrium-bikarbonátból történő szén-dioxidképződést.
- (5) A nátrium-bikarbonáton, difoszfátokon és élesztőn alapuló térfogatnövelés a sütőliszt alkalmazásának alternatívája, amelyben magasabb foszfátértékek engedélyezettek. A difoszfátok élesztőalapú készítményeknél történő felhasználásának engedélyezése ezáltal nem eredményezi a foszfátbevitel növekedését. Ezért a difoszfátok térfogatnövelő szerként és savanyúságot szabályozó anyagként való felhasználása a pizza, a quiche, a pite és hasonló termékek alapjául szolgáló élesztőalapú tésztákban engedélyezhető.
- (6) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének alapján a Bizottság kikéri az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság véleményét az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében szereplő élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele érdekében, kivéve, ha a szóban forgó frissítések valószínűsíthetően nem gyakorolnak hatást a közegészségre. Mivel a difoszfátok savanyúságot szabályozó anyagként való felhasználása a pizza, a quiche, a pite és hasonló termékek alapjául szolgáló élesztőalapú tésztákban nem vet fel biztonsági aggályokat, nem szükséges kikérni az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság véleményét.
- (7) Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletét ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (8) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottsága véleményével,

<sup>(1)</sup> HL L 354., 2008.12.31., 16. o.<sup>(2)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 2008. december 16-i 1331/2008/EK rendelete az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról (HL L 354., 2008.12.31., 1. o.)

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

*1. cikk*

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

*2. cikk*

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2014. október 15-én.

*a Bizottság részéről*  
*az elnök*  
José Manuel BARROSO

MELLÉKLET

Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének E. részében a 07.1 élelmiszer-kategória (Kenyér és zsemlefélék) az E 338–452 élelmiszer-adalékanyagra vonatkozó bejegyzés után a következő bejegyzéssel egészül ki:

	„E 450	Difoszfátok	12 000	(4)	kizárólag pizza, quiche, pite és hasonló termékek alapjául szolgáló mélyhűtött, előrecsomagolt, élesztőalapú tésztáknál”
--	--------	-------------	--------	-----	--