

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS (ES) 2016/398**2016 m. kovo 16 d.****kuriuo leidžiama pateikti rinkai UV apdorotą duoną kaip naują maisto produktą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 258/97***(pranešta dokumentu Nr. C(2016) 1527)***(Tekstas autentiškas tik švedų kalba)**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 1997 m. sausio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 258/97 dėl naujų maisto produktų ir naujų maisto komponentų ⁽¹⁾, ypač į jo 7 straipsnį,

kadangi:

- (1) 2014 m. vasario 12 d. bendrovė „Viasolde AB“, gaminanti apdorojimo UV spinduliuote įrangą, Suomijos kompetentingoms valdžios institucijoms pateikė prašymą leisti pateikti rinkai ultravioletine spinduliuote (UV) apdorotą duoną kaip naują maisto produktą, nustatytą Reglamento (EB) Nr. 258/97 1 straipsnio 2 dalies f punkte. Apdorojimo UV tikslas – padidinti vitamino D kiekį duonoje, o tai reiškia, kad tokios duonos maistinė vertė gerokai skirtųsi nuo tradiciniu būdu keptos duonos maistinės vertės;
- (2) 2014 m. kovo 14 d. Suomijos kompetentinga maisto vertinimo tarnyba pateikė pirminio vertinimo ataskaitą. Toje ataskaitoje ji padarė išvadą, kad UV apdorota duona atitinka naujų maisto produktų kriterijus, išdėstytus Reglamento (EB) Nr. 258/97 3 straipsnio 1 dalyje;
- (3) 2014 m. kovo 19 d. Komisija pirminio vertinimo ataskaitą persiuntė kitoms valstybėms narėms;
- (4) per Reglamento (EB) Nr. 258/97 6 straipsnio 4 dalies pirmoje pastraipoje nustatytą 60 dienų laikotarpį buvo pareikšta pagrįstų prieštaravimų;
- (5) 2014 m. lapkričio 13 d. Komisija pasikonsultavo su Europos maisto saugos tarnyba (EFSA), prašydama jos atlikti papildomą UV apdorotos duonos vertinimą kaip naujo maisto produkto pagal Reglamentą (EB) Nr. 258/97;
- (6) 2015 m. birželio 11 d. EFSA mokslinėje nuomonėje dėl UV apdorotos duonos kaip naujo maisto produkto saugumo ⁽²⁾ padarė išvadą, kad apdorojus UV vitamino D₂ prisodrinta duona yra saugi, jei naudojama laikantis siūlomų naudojimo sąlygų;
- (7) todėl nuomonė suteikia pakankamą pagrindą nustatyti, kad UV apdorota duona kaip naujas maisto produktas atitinka Reglamento (EB) Nr. 258/97 3 straipsnio 1 dalyje nustatytus kriterijus;
- (8) Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 1925/2006 ⁽³⁾ nustatyti maisto produktų papildymui vitaminais ir mineralais bei tam tikromis kitomis medžiagomis taikomi reikalavimai. UV apdorotą duoną turėtų būti leista vartoti nepažeidžiant šiame teisės akte nustatytų reikalavimų;
- (9) šiame sprendime nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ SPRENDIMĄ:

*1 straipsnis*I priede nurodytą UV apdorotą duoną galima pateikti rinkai kaip naują maisto produktą nepažeidžiant konkrečių Reglamento (EB) Nr. 1925/2006 nuostatų, jei jos 100 g yra ne daugiau kaip 3 µg vitamino D₂.⁽¹⁾ O L 43, 1997 2 14, p. 1.⁽²⁾ EFSA Journal 2015; 13 (7): 4148.⁽³⁾ 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1925/2006 dėl maisto produktų papildymo vitaminais ir mineralais bei tam tikromis kitomis medžiagomis (OL L 404, 2006 12 30, p. 26).

2 straipsnis

Ženklinant maisto produktus etiketėje įrašomas šis tekstas: „sudėtyje yra vitamino D, kuris gautas apdorojus produktą UV spinduliuote“.

3 straipsnis

Šis sprendimas skirtas „Viasolde AB“, Dalstigen 4, 262 63, Ängelholm, Švedija.

Priimta Briuselyje 2016 m. kovo 16 d.

Komisijos vardu
Vytenis ANDRIUKAITIS
Komisijos narys

PRIEDAS

UV APDOROTOS DUONOS SPECIFIKACIJA

Apibrėžtis:

UV apdorota duona – tai mielėmis kildinta duona ir bandelės (be glaišto), kurie iškepti apdorojami ultravioletine spinduliuote, kad ergosterolis pavirstų vitaminu D₂ (ergokalciferoliu).

Ultravioletinė spinduliuotė – ne ilgiau kaip 5 sekundes trunkantis ultravioletinės spinduliuotės, kurios bangos ilgis 240–315 nm, procesas, kurio metu sunaudojamas 10–50 mJ/cm² energijos kiekis.

Vitaminas D₂

Cheminis pavadinimas	(5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-olis
Sinonimas	Ergokalciferolis
CAS Nr.	50-14-6
Molekulinė masė	396,65 g/mol

Turinys:

Vitamino D ₂ (ergokalciferolio) kiekis galutiniame produkte	0,75–3 µg/100 g ⁽¹⁾
Mielių kiekis tešloje	1–5 g/100 g ⁽²⁾

⁽¹⁾ EN 12821, 2009 m., Europos standartas.

⁽²⁾ Apskaičiavimas pagal receptą.