

REGLAMENTO (UE) N° 1084/2014 DE LA COMISIÓN**de 15 de octubre de 2014****que modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a la utilización de difosfatos (E 450) como gasificantes y correctores de la acidez en masas preparadas a base de levadura****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 10, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 se establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, así como las condiciones de utilización de dichos aditivos.
- (2) La lista de la Unión de aditivos alimentarios puede actualizarse de conformidad con el procedimiento común al que se hace referencia en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud.
- (3) El 7 de julio de 2013 se presentó una solicitud de autorización de la utilización de difosfatos (E 450) como gasificantes y correctores de la acidez en masas preparadas a base de levadura, solicitud que se puso a disposición de los Estados miembros.
- (4) Para las masas que se utilizan como base en la preparación de pizzas, quiches, tartas y productos similares, es necesario un sistema gasificante a base de bicarbonato de sodio (E 500), difosfatos (E 450) y levadura. Estas masas no deben subir en condiciones de refrigeración, sino durante la preparación final por el consumidor. El bicarbonato de sodio es el principal responsable de la gasificación, mientras que para desarrollar el sabor aromático característico se requiere levadura con bajo nivel gasificante. Los difosfatos son necesarios como correctores de la acidez para controlar la formación de dióxido de carbono a partir del bicarbonato de sodio.
- (5) Este sistema gasificante a base de bicarbonato de sodio, difosfatos y levadura puede utilizarse como alternativa a la harina con levadura, en la que está autorizada la utilización de niveles más elevados de fosfatos. De este modo, la autorización de la utilización de difosfatos en masas preparadas a base de levadura no dará lugar a un incremento de la ingesta de fosfatos. Por consiguiente, procede autorizar la utilización de difosfatos como gasificantes y correctores de la acidez en masas preparadas a base de levadura que se utilizan como base para pizzas, quiches, tartas y productos similares.
- (6) Con arreglo al artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1331/2008, para actualizar la lista de la Unión de aditivos alimentarios que figura en el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, salvo si la actualización en cuestión no tiene repercusiones en la salud humana. Dado que la autorización de la utilización de difosfatos como correctores de la acidez en masas a base de levadura que se utilizan como base para pizzas, quiches, tartas y productos similares no se considera un problema de seguridad, no es necesario recabar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.
- (7) Por consiguiente, procede modificar el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 en consecuencia.
- (8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ Reglamento (CE) n° 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 15 de octubre de 2014.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

—

ANEXO

En el anexo II, parte E, del Reglamento (CE) n° 1333/2008, en la categoría 07.1 («Pan y panes especiales»), después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 338 - 452 se añade la entrada siguiente:

«E 450	Difosfatos	12 000	(4)	Solo masas a base de levadura, refrigeradas y envasadas, que se utilizan como base para pizzas, quiches, tartas y productos similares.»
--------	------------	--------	-----	---