

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 969/2014**od 12. rujna 2014.****o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu uporabe kalcijeva askorbata (E 302) i natrijeva alginata (E 401) za određeno neprerađeno voće i povrće****(Tekst značajan za EGP)**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehranbenim aditivima ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 10. stavak 3.,

budući da:

- (1) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je popis prehranbenih aditiva Unije odobrenih za uporabu u hrani te uvjeti njihove uporabe.
- (2) Popis Unije može se ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾ na inicijativu Komisije ili na temelju zahtjeva.
- (3) Zahtjev za odobrenje uporabe kalcijeva askorbata (E 302) i natrijeva alginata (E 401) kao sredstva za glaziranje određenog pretpakiranog rashlađenog neprerađenog voća i povrća spremnog za konzumaciju podnesen je 12. studenoga 2012. i stavljen je na raspolaganje državama članicama u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 1331/2008.
- (4) Sve je veća potreba za svježim izrezanom voćem i povrćem, uglavnom zbog njegove praktičnosti kao proizvoda spremnih za konzumaciju, ali i zbog koristi za zdravlje povezane s njihovom konzumacijom.
- (5) Pretpakirano rashlađeno neprerađeno voće i povrće spremno za konzumaciju svježe je voće i povrće koje se prije guljenja i/ili rezanja i/ili uklanjanja peteljke ispire, pakira i stalno rashlađuje. Nekim sastojcima voća i povrća može škoditi izlaganje kisiku ili svjetlu, što se događa unutrašnjem dijelu plodova voća ili povrća kada se voće ili povrće guli i/ili reže i/ili mu se uklanja peteljka. Posljedica oštećenja tkiva plodova voća i povrća brojni su fiziološki poremećaji poput oksidacije, smeđenja itd. koji smanjuju prehrambenu kakvoću tih prehrambenih proizvoda te ih treba svesti na najmanju moguću mjeru.
- (6) Postoji tehnološka potreba za uporabom kalcijeva askorbata (E 302) i natrijeva alginata (E 401) u određenom pretpakiranom rashlađenom neprerađenom voću i povrću. Kombiniranjem tih aditiva dobiva se jestivi gel koji se nanosi na površinu voća i povrća i tvori zaštitni tankoslojni premaz koji djeluje kao fizička prepreka kisiku i vlazi, smanjuje eksudaciju i površinsko sušenje tog voća i povrća. Time se smanjuju reakcije fiziološkog raspadanja te pomaže očuvanju prehrambene kakvoće voća i povrća. Prema tome, gel omogućuje bolje i dugotrajnije očuvanje tog voća i povrća.
- (7) Uporabom kalcijeva askorbata (E 302) i natrijeva alginata (E 401) kao sredstva za glaziranje produljila bi se kakvoća pretpakiranog rashlađenog neprerađenog voća i povrća spremnog za konzumaciju tijekom njegova roka trajanja i time povećala dostupnost i povećao pristup tržištu svježeg izrezanog voća i povrća spremnog za konzumaciju.
- (8) Kalcijev askorbat (E 302) i natrijev alginat (E 401) pripadaju u skupinu aditiva za koje nije određen prihvatljiv dnevni unos ⁽³⁾. Pod tim se podrazumijeva da oni ne predstavljaju opasnost za zdravlje pri razinama potrebnima za postizanje traženog tehnološkog učinka.

⁽¹⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 16.⁽²⁾ Uredba (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehranbenih aditiva, prehranbenih enzima i prehranbenih aroma (SL L 354, 31.12.2008., str. 1.).⁽³⁾ Izvješće Komisije o unosu prehranbenih aditiva hranom u Europskoj uniji, COM(2001) 542 završna verzija.

- (9) U skladu s člankom 3. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Komisija je dužna zatražiti mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane kako bi ažurirala popis prehrambenih aditiva Unije iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 ako postoji mogućnost da se takvim ažuriranjem utječe na zdravlje ljudi. Budući da se odobrenje uporabe kalcijeva askorbata (E 302) i natrijeva alginata (E 401) kao sredstva za glaziranje pretpakiranog rashlađenog neprerađenog voća i povrća spremnog za konzumaciju smatra ažuriranjem tog popisa koje neće imati utjecaj na zdravlje ljudi, nije potrebno tražiti mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane.
- (10) U skladu s Prilogom II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 već je dopuštena uporaba kalcijeva askorbata (E 302) samo za „pretpakirano rashlađeno neprerađeno voće i povrće spremno za konzumaciju i pretpakirani neprerađeni i oguljeni krumpir” u kategoriji hrane 04.1.2 „Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće”.
- (11) Iz tog je razloga prikladno odobriti uporabu natrijeva alginata (E 401) kao sredstva za glaziranje u kategoriji hrane 04.1.2 „Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće” u Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 na najvišoj razini od 2 400 mg/kg i samo u kombinaciji s kalcijevim askorbatom (E 302) na najvišoj razini od 800 mg/kg koji tvore jestivi gel.
- (12) Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 stoga treba na odgovarajući način izmijeniti.
- (13) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 izmjenjuje se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 12. rujna 2014.

Za Komisiju

Predsjednik

José Manuel BARROSO

PRILOG

U dijelu E Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 u kategoriju hrane 04.1.2 „Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće” nakon unosa za prehrambeni aditiv E 333 umeće se sljedeći unos:

	„E 401	Natrijev alginat	2 400	(82)	samo pretpakirano rashlađeno neprerađeno voće i povrće spremno za konzumaciju koje se prodaje krajnjem potrošaču
	(82) Može se upotrebljavati samo u kombinaciji s E 302 kao sredstvo za glaziranje i najvišom razinom od 800 mg/kg E 302 u konačnom prehrambenom proizvodu.”				