KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 969/2014

2014 m. rugsėjo 12 d.

kuriuo dėl kalcio askorbato (E 302) ir natrio alginato (E 401) naudojimo tam tikruose neapdorotuose vaisiuose ir daržovėse iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų ([1]), ypač į jo 10 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

(1) Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede pateiktas Sąjungos maisto priedų, leidžiamų naudoti maisto produktuose, sąrašas ir jų naudojimo sąlygos;

(2) pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1331/2008 ([2]) 3 straipsnio 1 dalyje nurodytą bendrą procedūrą Sąjungos maisto priedų sąrašas gali būti atnaujintas Komisijos iniciatyva arba gavus paraišką;

(3) 2012 m. lapkričio 12 d. buvo pateikta paraiška dėl leidimo naudoti kalcio askorbatą (E 302) ir natrio alginatą (E 401) kaip glazūros medžiagas tam tikruose fasuotuose šaldytuose neapdorotuose gatavuose vaisiuose ir daržovėse ir pagal Reglamento (EB) Nr. 1331/2008 4 straipsnį ji buvo pateikta valstybėms narėms;

(4) didėja šviežiai supjaustytų vaisių ir daržovių paklausa, daugiausia dėl to, kad juos patogu vartoti kaip gatavus produktus ir dėl su jų vartojimu susijusios naudos sveikatai;

(5) fasuoti šaldyti neapdoroti gatavi vaisiai ir daržovės – tai švieži vaisiai ir daržovės, kurie prieš juos nulupant ir (arba) supjaustant ir (arba) pašalinant stiebus, supakuojant ir laikant šaltai šaldytuve yra nuplaunami. Kai kurios vaisių ir daržovių vidinės dalys gali pradėti irti dėl deguonies ar šviesos poveikio, kai vaisiai ir daržovės lupami ir (arba) pjaustomi ir (arba) kai šalinami jų stiebai. Pažeidus vaisių ir daržovių audinius atsiranda įvairių fiziologinių pakitimų, kaip antai oksidacija, parudimas ir pan., dėl kurių pablogėja šių maisto produktų maistinė kokybė ir kuriuos reikia kuo labiau sumažinti;

(6) tam tikruose fasuotuose šaldytuose neapdorotuose gatavuose vaisiuose ir daržovėse technologiškai būtina naudoti kalcio askorbatą (E 302) ir natrio alginatą (E 401). Šie priedai naudojami mišinyje siekiant suformuoti valgomąjį gelį, kuriuo padengiamas vaisių ir daržovių paviršius; ši plona apsauginė plėvelė atlieka fizinio barjero funkciją ir apsaugo vaisius ir daržoves nuo deguonies ir drėgmės, sumažina eksudaciją ir paviršiaus džiuvimą. Dėl to susilpnėja fiziologinio irimo procesai ir padedama išsaugoti vaisių ir daržovių maistinę kokybę. Taigi gelis leidžia geriau ir ilgiau išsaugoti šiuos vaisius ir daržoves;

(7) naudojant kalcio askorbatą (E 302) ir natrio alginatą (E 401) kaip glazūros medžiagas būtų geriau išlaikoma fasuotų šaldytų neapdorotų gatavų vaisių ir daržovių kokybė per jų galiojimo terminą ir tokiu būdu būtų paprasčiau ir daugiau galimybių teikti rinkai gatavus šviežiai supjaustytus vaisius ir daržoves;

(8) kalcio askorbatas (E 302) ir natrio alginatas (E 401) priklauso grupei priedų, kurių leidžiamoji paros dozė nėra nurodyta ([3]). Tai reiškia, kad jie nekelia pavojaus sveikatai, kai naudojamas toks kiekis, kokio reikia norimam technologiniam poveikiui pasiekti;

([1]) OL L 354, 2008 12 31, p. 16.
([2]) 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1331/2008, nustatantis maisto priedų, fermentų ir kvapiųjų medžiagų leidimų suteikimo procedūrą (OL L 354, 2008 12 31, p. 1).
([3]) Komisijos ataskaita dėl maisto priedų suvartojimo Europos Sąjungoje, COM(2001) 542 galutinis.

(9) pagal Reglamento (EB) Nr. 1331/2008 3 straipsnio 2 dalį Komisija, norėdama atnaujinti Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede nustatytą Sąjungos maisto priedų sąrašą, turi prašyti Europos maisto saugos tarnybos pateikti nuomonę, išskyrus tuos atvejus, kai atnaujinus minėtą sąrašą nebūtų padarytas poveikis žmonių sveikatai. Kadangi leidimas naudoti kalcio askorbatą (E 302) ir natrio alginatą (E 401) kaip glazūros medžiagas fasuotuose šaldytuose neapdorotuose gatavuose vaisiuose ir daržovėse yra minėto sąrašo atnaujinimas, negalintis turėti poveikio žmonių sveikatai, nebūtina prašyti Europos maisto saugos tarnybos pateikti nuomonės;

(10) remiantis Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedu, kalcio askorbatą (E 302) jau galima naudoti „tik fasuotiems gataviems šaldytiems neapdorotiems vaisiams ir daržovėms ir fasuotoms neapdorotoms skustoms bulvėms“, priklausantiems 04.1.2 maisto produktų kategorijai „Nulupti, supjaustyti ir susmulkinti vaisiai ir daržovės“;

(11) todėl tikslinga leisti su Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedo kategorijos „Nulupti, supjaustyti ir susmulkinti vaisiai ir daržovės“ maisto produktais naudoti natrio alginatą (E 401) kaip glazūros medžiagą (didžiausias kiekis 2 400 mg/kg) ir tik mišinyje su kalcio askorbatu (E 302) (didžiausias kiekis 800 mg/kg), kad būtų galima suformuoti valgomąjį gelį;

(12) atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta, Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;

(13) šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2014 m. rugsėjo 12 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedo E dalyje po 04.1.2 maisto produktų kategorijos „Nulupti, supjaustyti ir susmulkinti vaisiai ir daržovės“ įrašo, skirto priedui E 333, įterpiamas toks įrašas:

	„E 401	Natrio alginatas	2 400	(82)	Tik fasuoti gatavi šaldyti neapdoroti vaisiai ir daržovės, skirti galutiniam vartotojui
	(82): Gali būti naudojamas tik mišinyje su E 302 kaip glazūros medžiagos, galutiniame maisto produkte didžiausias leidžiamas E 302 kiekis yra 800 mg/kg.“				