

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 969/2014**ze dne 12. září 2014,****kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o použití askorbanu vápenatého (E 302) a alginanu sodného (E 401) v případě určitého nezpracovaného ovoce a zeleniny****(Text s významem pro EHP)**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách ⁽¹⁾, a zejména na čl. 10 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 obsahuje seznam potravinářských přídatných látek Unie schválených pro použití v potravinách a podmínky jejich použití.
- (2) Seznam potravinářských přídatných látek Unie lze aktualizovat v souladu s jednotným postupem uvedeným v čl. 3 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ⁽²⁾ buď z podnětu Komise, nebo na základě podání žádosti.
- (3) Žádost o povolení použití askorbanu vápenatého (E 302) a alginanu sodného (E 401) jako lešticích látek v případě určitého baleného chlazeného nezpracovaného ovoce a zeleniny připravených ke spotřebě byla předložena dne 12. listopadu 2012 a byla zpřístupněna členským státům podle článku 4 nařízení (ES) č. 1331/2008.
- (4) Poptávka po čerstvě sklizeném ovoci a zelenině stoupá, a to zejména proto, že jsou vhodné jako produkty k přímé spotřebě a jejich konzumace je zdraví prospěšná.
- (5) Baleným chlazeným nezpracovaným ovocem a zeleninou připravenými ke spotřebě se rozumí čerstvé ovoce a zelenina, které jsou omyty a poté oloupány a/nebo nakrájeny a/nebo zbaveny stopky, zabaleny a uchovávány chlazené. Některé složky ovoce a zeleniny jsou náchylné ke znehodnocení, jsou-li vystaveny kyslíku nebo světlu, k čemuž dochází, je-li těmto vlivům vystaven vnitřek ovoce a zeleniny v důsledku jejich oloupání a/nebo nakrájení a/nebo odstranění stopky. Narušení tkáně ovoce a zeleniny vyvolává řadu fyziologických poruch, jako jsou oxidace, zhnědnutí atd., jež snižují výživovou jakost těchto potravin a musí být omezeny na minimum.
- (6) Použití askorbanu vápenatého (E 302) a alginanu sodného (E 401) v případě určitého baleného chlazeného nezpracovaného ovoce a zeleniny připravených ke spotřebě má technologické opodstatnění. Kombinací těchto přídatných látek vzniká jedlý gel, jímž se ošetřuje povrch ovoce a zeleniny a který vytváří tenkou ochrannou vrstvu, působí jako fyzická překážka pro kyslík a vlhkost, omezuje vysušování vnitřku ovoce a zeleniny i jejich povrchu. Dochází tak k omezení procesů fyziologického znehodnocování, což přispívá k zachování výživové jakosti ovoce a zeleniny. Díky tomuto gelu lze tedy toto ovoce a zeleninu lépe a déle uchovávat.
- (7) Použití askorbanu vápenatého (E 302) a alginanu sodného (E 401) jako lešticí látka by přispělo ke zvýšení trvanlivosti baleného, chlazeného nezpracovaného ovoce a zeleniny připravených ke spotřebě během doby skladování, a tudíž by zlepšilo dostupnost čerstvě sklizeného ovoce a zeleniny určených k přímé spotřebě a jejich přístup na trh.
- (8) Askorban vápenatý (E 302) a alginan sodný (E 401) patří do skupiny přídatných látek (ADI), pro něž není stanoven žádný přijatelný denní příjem ⁽³⁾. Z toho vyplývá, že v množství nezbytném pro dosažení požadovaného technologického účinku nepředstavují nebezpečí pro zdraví.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a potravinářská aromata (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1).⁽³⁾ Report from the Commission on Dietary Food Additive Intake in the European Union (Zpráva Komise o dietárním příjmu potravinářských přídatných látek v Evropské unii), KOM(2001) 542 v konečném znění.

- (9) Podle čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1331/2008 je Komise povinna požádat o stanovisko Evropského úřadu pro bezpečnost potravin za účelem aktualizace seznamu potravinářských přídatných látek Unie stanoveného v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008, s výjimkou případů, kdy tato aktualizace pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví. Vzhledem k tomu, že povolení použití askorbanu vápenatého (E 302) a alginanu sodného (E 401) jako lešticích látek pro balené, chlazené nezpracované ovoce a zeleninu připravené ke spotřebě představuje aktualizaci uvedeného seznamu, která pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví, není nutné požádat o stanovisko Evropského úřadu pro bezpečnost potravin.
- (10) Podle přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 je použití askorbanu vápenatého (E 302) již povoleno pro „pouze balené chlazené nezpracované ovoce a zeleninu připravené ke spotřebě a balené nezpracované loupané brambory“ v rámci kategorie potravin 04.1.2 „Loupané, krájené a na kousky nařezané ovoce a zelenina“.
- (11) Je proto vhodné povolit použití alginanu sodného (E 401) jako lešticí látky v kategorii potravin 04.1.2 „Loupané, krájené a na kousky nařezané ovoce a zelenina“ v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008, a to v maximálním množství 2 400 mg/kg a pouze v kombinaci s askorbanem vápenatým (E 302) v maximálním množství 800 mg/kg za účelem vytvoření jedlého gelu.
- (12) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (13) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 12. září 2014.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA

V části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 se v kategorii potravin 04.1.2 „Loupané, krájené a na kousky nařezané ovoce a zelenina“ za položku pro potravinářskou přídatnou látku E 333 doplňuje nová položka, která zní takto:

	„E 401	Alginan sodný	2 400	(82)	pouze balené chlazené nezpracované ovoce a zelenina připravené ke spotřebě, které jsou určeny k prodeji konečnému spotřebiteli
	(82): Lze použít pouze v kombinaci s E 302 jako lešticí látku a v maximálním množství 800 mg/kg E 302 v konečné potravíně.“				