

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 969/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 12ης Σεπτεμβρίου 2014

για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τη χρήση του ασκορβικού ασβεστίου (E 302) και του αλγινικού νατρίου (E 401) σε ορισμένα μη επεξεργασμένα φρούτα και λαχανικά**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θεσπίζει ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (2) Ο ενωσιακός κατάλογος προσθέτων τροφίμων μπορεί να επικαιροποιείται σύμφωνα με την κοινή διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽²⁾ είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε ύστερα από αίτηση.
- (3) Στις 12 Νοεμβρίου 2012 υποβλήθηκε αίτηση για την έγκριση της χρήσης του ασκορβικού ασβεστίου (E 302) και του αλγινικού νατρίου (E 401) ως υλικών γλασαρίσματος σε ορισμένα προσσκευασμένα, διατηρημένα σε απλή ψύξη, μη επεξεργασμένα φρούτα και λαχανικά, έτοιμα για κατανάλωση· η αίτηση αυτή διαβιβάστηκε στα κράτη μέλη σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008.
- (4) Υπάρχει αυξανόμενη ζήτηση για φρεσκοκομμένα φρούτα και λαχανικά, ιδίως λόγω της ευκολίας της χρήσης τους ως έτοιμων για κατανάλωση προϊόντων, καθώς και για τα οφέλη για την υγεία που συνδέονται με την κατανάλωσή τους.
- (5) Προσκευασμένα, διατηρημένα σε απλή ψύξη, μη επεξεργασμένα φρούτα και λαχανικά, έτοιμα για κατανάλωση είναι νωπά φρούτα και λαχανικά που πλένονται πριν αποφλοιωθούν και/ή τεμαχιστούν και/ή αφαιρεθεί ο μίσχος, συσκευάζονται και διατηρούνται σε ψυγείο. Ορισμένα συστατικά στοιχεία των φρούτων και των λαχανικών ενδέχεται να αλλοιωθούν κατά την έκθεσή τους στο οξυγόνο ή το φως· αυτό συμβαίνει όταν το εσωτερικό τους είναι εκτεθειμένο λόγω της αποφλοιώσης και/ή του τεμαχισμού και/ή της αφαίρεσης του μίσχου. Ο τραυματισμός των φυτικών ιστών των φρούτων και των λαχανικών συνεπάγεται ορισμένες φυσιολογικές διαταραχές όπως η οξειδωση, η αμαύρωση κ.λπ. που μειώνουν τη διατροφική ποιότητα αυτών των τροφίμων και πρέπει να ελαχιστοποιηθούν.
- (6) Είναι αναγκαία η χρήση τεχνολογίας με βάση το ασκορβικό ασβέστιο (E 302) και το αλγινικό νάτριο (E 401) σε ορισμένα προσσκευασμένα, διατηρημένα σε απλή ψύξη, μη επεξεργασμένα φρούτα και λαχανικά, έτοιμα για κατανάλωση. Τα πρόσθετα αυτά χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό μεταξύ τους και δημιουργούν βρώσιμη πηκτή, η οποία στη συνέχεια εφαρμόζεται στην επιφάνεια των φρούτων και των λαχανικών και σχηματίζει λεπτή προστατευτική επίστρωση που ενεργεί ως φυσικό εμπόδιο στο οξυγόνο και την υγρασία, μειώνοντας την εξίδρωση και την ξήρανση της επιφάνειας αυτών των φρούτων και των λαχανικών. Ως αποτέλεσμα, μειώνονται οι φυσιολογικές αντιδράσεις αποδόμησης και αυτό βοηθά στη διατήρηση της διατροφικής ποιότητας των φρούτων και των λαχανικών. Συνεπώς, η πηκτή επιτρέπει καλύτερη και για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα συντήρηση των εν λόγω φρούτων και λαχανικών.
- (7) Η χρήση του ασκορβικού ασβεστίου (E 302) και του αλγινικού νατρίου (E 401) ως υλικών γλασαρίσματος θα συμβάλει στην καλύτερη διατήρηση της ποιότητας των προσσκευασμένων, διατηρημένων σε απλή ψύξη, μη επεξεργασμένων φρούτων και λαχανικών, έτοιμων για κατανάλωση, κατά τη διάρκεια της συντήρησής τους και, συνεπώς, στη διευκόλυνση της διαθεσιμότητας των έτοιμων προς κατανάλωση φρεσκοκομμένων φρούτων και λαχανικών και την αύξηση της πρόσβασής τους στην αγορά.
- (8) Το ασκορβικό ασβέστιο (E 302) και το αλγινικό νάτριο (E 401) ανήκουν στην ομάδα των προσθέτων για τα οποία δεν έχει καθοριστεί αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη ⁽³⁾. Αυτό σημαίνει ότι δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία στα επίπεδα που απαιτούνται για την επίτευξη του επιθυμητού τεχνολογικού αποτελέσματος.

⁽¹⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16.⁽²⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1).⁽³⁾ Έκθεση της Επιτροπής σχετικά με την πρόσληψη προσθέτων τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση COM(2001) 542 τελικό.

- (9) Σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, η Επιτροπή πρέπει να ζητά τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων για την επικαιροποίηση του ενωσιακού καταλόγου προσθέτων τροφίμων ο οποίος αναφέρεται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, εκτός από τις περιπτώσεις που η εν λόγω επικαιροποίηση δεν πρόκειται να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία. Επειδή η έγκριση της χρήσης του ασκορβικού ασβεστίου (E 302) και του αλγινικού νατρίου (E 401) ως υλικών γλασαρίσματος σε προσσκευασμένα, διατηρημένα σε απλή ψύξη, μη επεξεργασμένα φρούτα και λαχανικά, έτοιμα για κατανάλωση αποτελεί επικαιροποίηση του εν λόγω καταλόγου η οποία δεν ενδέχεται να έχει επίπτωση στην ανθρώπινη υγεία, δεν είναι αναγκαίο να ζητηθεί η γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων.
- (10) Σύμφωνα με το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, η χρήση του ασκορβικού ασβεστίου (E 302) έχει ήδη εγκριθεί για «μόνο προσσκευασμένα, διατηρημένα σε απλή ψύξη, μη επεξεργασμένα σπωροκηπευτικά έτοιμα για κατανάλωση και προσσκευασμένες, μη επεξεργασμένες, αποφλοιωμένες πατάτες» στην κατηγορία τροφίμων 04.1.2 «Αποφλοιωμένα, κομμένα και λεπτοτεμαχισμένα φρούτα και λαχανικά».
- (11) Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η χρήση του αλγινικού νατρίου (E 401) ως υλικού γλασαρίσματος στην κατηγορία τροφίμων 04.1.2 «Αποφλοιωμένα, κομμένα και λεπτοτεμαχισμένα φρούτα και λαχανικά» στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, μόνο σε συνδυασμό με το ασκορβικό ασβέστιο (E 302), ώστε να σχηματίζουν βρώσιμη πηκτή, με καθορισμένο ανώτατο επίπεδο για τα πρόσθετα αυτά 2 400 mg/kg και 800 mg/kg αντιστοίχως.
- (12) Με βάση τα παραπάνω, το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (13) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 12 Σεπτεμβρίου 2014.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Στο μέρος E του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, στην κατηγορία τροφίμων 04.1.2 «Αποφλοιωμένα, κομμένα και λεπτοτεμαχισμένα φρούτα και λαχανικά» παρεμβάλλεται η ακόλουθη εγγραφή μετά την εγγραφή για το πρόσθετο E 333:

«E 401	Αλγινικό νάτριο	2 400	(82)	Μόνο προσκευασμένα, διατηρημένα σε απλή ψύξη, μη επεξεργασμένα φρούτα και λαχανικά, έτοιμα για κατανάλωση, τα οποία πωλούνται στον τελικό καταναλωτή
(82): Μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο σε συνδυασμό με το E 302 ως υλικά γλασαρίσματος και με ανώτερο επίπεδο 800 mg/kg του E 302 στο τελικό τρόφιμο.»				