

## II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/1270 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 14ης Ιουλίου 2017

για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τη χρήση του ανθρακικού καλίου (E 501) σε αποφλοιωμένα, κομμένα ή λεπτοτεμαχισμένα 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 <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θεσπίζει ενωσιακό κατάλογο των 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 <sup>(2)</sup> είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε ύστερα από αίτηση.
- (3) Στις 15 Οκτωβρίου 2015 υποβλήθηκε αίτηση για την έγκριση της χρήσης του ανθρακικού καλίου (E 501) στα αποφλοιωμένα, κομμένα και λεπτοτεμαχισμένα φρούτα και λαχανικά, η οποία διαβιβάστηκε στα κράτη σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008.
- (4) Κατά την προετοιμασία των κομμένων νωπών φρούτων και λαχανικών, ενζυματικές δραστηριότητες μπορεί να οδηγήσουν σε υποβάθμιση της ποιότητας των προϊόντων, όπως αμαύρωση και δομικές απώλειες, και σε σπατάλη τροφίμων. Για να αποφευχθεί η αμαύρωση, μπορεί να χρησιμοποιείται ασκορβικό οξύ (E 300). Ωστόσο, το ασκορβικό οξύ τείνει να διαλύει τον κυτταρικό ιστό, με αποτέλεσμα τα φρούτα και τα λαχανικά να μαλακώνουν και να αποχρωματίζονται μετά από λίγες ημέρες. Η χρήση ανθρακικού καλίου (E 501) επιτρέπει την αποτελεσματικότερη προστασία από την αμαύρωση καθώς λειτουργεί ως σταθεροποιητής και ρυθμιστής οξύτητας και ελαχιστοποιεί τη βλάβη των ιστών που προκαλεί το ασκορβικό οξύ.
- (5) Η επιστημονική επιτροπή τροφίμων καθόρισε ομαδική ΑΗΠ (αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη) σε «μη προσδιορισμένο» επίπεδο για τα ανθρακικά άλατα <sup>(3)</sup>, αφήνοντας να εννοηθεί ότι δεν συνιστούν κίνδυνο για την υγεία όταν χρησιμοποιούνται στα επίπεδα που απαιτούνται για την επίτευξη του επιθυμητού τεχνολογικού αποτελέσματος.
- (6) 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 («η Αρχή») για την επικαιροποίηση του ενωσιακού καταλόγου

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16.

<sup>(2)</sup> 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).

<sup>(3)</sup> Έκθεση της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων, 25η σειρά, 1990.

προσθέτων τροφίμων ο οποίος παρατίθεται 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 ανθρακικού καλίου (E 501) ως σταθεροποιητή και ρυθμιστή οξύτητας αποτελεί επικαιροποίηση του εν λόγω καταλόγου η οποία δεν ενδέχεται να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία, δεν είναι αναγκαίο να ζητηθεί η γνώμη της Αρχής.

- (7) Επομένως, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η χρήση του ανθρακικού καλίου (E 501) ως σταθεροποιητή και ρυθμιστή οξύτητας στην κατηγορία τροφίμων 04.1.2 «Αποφλοιωμένα, κομμένα και λεπτοτεμαχισμένα φρούτα και λαχανικά» στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, σύμφωνα με την αρχή *quantum satis*. Για να διασφαλιστεί η ενημέρωση του καταναλωτή σχετικά με την επεξεργασία αυτή, η χρήση του ανθρακικού καλίου (E 501) θα πρέπει να περιορίζεται σε προσσκευασμένα, διατηρημένα σε απλή ψύξη, μη επεξεργασμένα φρούτα και λαχανικά τα οποία είναι έτοιμα για κατανάλωση και σε προσσκευασμένες, μη επεξεργασμένες και αποφλοιωμένες πατάτες.
- (8) Συνεπώς, το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θα πρέπει να τροποποιηθεί ανάλογα.
- (9) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

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, 14 Ιουλίου 2017.

Για την Επιτροπή  
Ο Πρόεδρος  
Jean-Claude JUNCKER

#### 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 πριν τις υποσημειώσεις:

«E 501	Ανθρακικό κάλιο	<i>quantum satis</i>	μόνο προσσκευασμένα, διατηρημένα σε απλή ψύξη, μη επεξεργασμένα φρούτα και λαχανικά, έτοιμα για κατανάλωση και προσσκευασμένες, μη επεξεργασμένες και αποφλοιωμένες πατάτες»
--------	-----------------	----------------------	--