

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2020/1419 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ****της 7ης Οκτωβρίου 2020****για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τη χρήση ασκορβικού οξέος (E 300) και κιτρικού οξέος (E 330) σε λευκά λαχανικά που προορίζονται για περαιτέρω μεταποίηση****(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 με τα πρόσθετα τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (2) Ο εν λόγω κατάλογος μπορεί να επικαιροποιείται σύμφωνα με την ενιαία 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 υποβολή αίτησης.
- (3) Σύμφωνα με το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, το ασκορβικό οξύ (E 300) και το κιτρικό οξύ (E 330) είναι επί του παρόντος εγκεκριμένα για χρήση ως πρόσθετα τροφίμων σε μεγάλη ποικιλία τροφίμων.
- (4) Στις 17 Δεκεμβρίου 2018 η Επιτροπή έλαβε αίτηση για την τροποποίηση των όρων χρήσης του ασκορβικού οξέος (E 300) και του κιτρικού οξέος (E 330) που περιέχονται στην κατηγορία τροφίμων 04.1.2 «Αποφλοιωμένα, κομμένα και λεπτοτεμαχισμένα φρούτα και λαχανικά», ώστε να χρησιμοποιούνται οι ουσίες αυτές σε λευκά λαχανικά που προορίζονται για περαιτέρω μεταποίηση, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, όπως καβούρνισμα, βράσιμο στον ατμό ή ψήσιμο στη σχάρα πριν καταναλωθούν από τον τελικό καταναλωτή.
- (5) Τα λευκά λαχανικά, όταν τεμαχίζονται σε φέτες, σε μικρά κομμάτια ή σε κύβους, είναι ευπαθή στην ενζυματική αμαύρωση, καθώς τα κύτταρα διασπώνται και ελευθερώνουν ένζυμα από τους ιστούς, ιδίως οξειδάσεις πολυφαινόλων. Η ενζυματική αμαύρωση μπορεί να ελεγχθεί με εμβάπτιση των λαχανικών σε υδατικό διάλυμα που περιέχει ασκορβικό οξύ (E 300) και κιτρικό οξύ (E 330) σε μέγιστη συγκέντρωση 1 % για λίγα λεπτά. Σύμφωνα με την αίτηση, η προτεινόμενη χρήση αυτών των προσθέτων ως αντιοξειδωτικών σε μη μεταποιημένα λαχανικά που προορίζονται για περαιτέρω μεταποίηση, μεταξύ άλλων για θερμική επεξεργασία, πριν από την κατανάλωση έχει ως αποτέλεσμα λιγότερη σπατάλη τροφίμων, με την αύξηση της συνολικής ποιότητας των τροφίμων και του χρόνου διατήρησης των επεξεργασμένων λαχανικών έως και πέντε ημέρες.
- (6) Σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, η Επιτροπή πρέπει να ζητεί τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (στο εξής: Αρχή) για την επικαιροποίηση του ενωσιακού καταλόγου προσθέτων τροφίμων ο οποίος παρατίθεται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, εκτός από τις περιπτώσεις που η επικαιροποίηση αυτή δεν ενδέχεται να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία.
- (7) Στις 6 Μαΐου 2015 η Αρχή δημοσίευσε επιστημονική γνώμη για την επαναξιολόγηση, μεταξύ άλλων, της ασφάλειας του ασκορβικού οξέος (E 300) ως προσθέτου στα τρόφιμα. Η Αρχή κατέληξε στο συμπέρασμα ότι δεν υπάρχει λόγος ανησυχίας για την ασφάλεια από τη χρήση του ασκορβικού οξέος (E 300) ως προσθέτου τροφίμων όσον αφορά τις αναφερόμενες χρήσεις και επίπεδα χρήσης και ότι δεν υπάρχει ανάγκη αριθμητικής αποδεκτής ημερήσιας πρόσληψης (στο εξής: ΑΗΠ) για το ασκορβικό οξύ και τα άλατά του. Το συμπέρασμα αυτό σημαίνει ότι η ουσία είναι ελάχιστα ανησυχητική για την ασφάλεια, ότι υπάρχουν αξιόπιστες πληροφορίες τόσο για την έκθεση όσο και για την τοξικότητα και μικρή πιθανότητα δυσμενών επιπτώσεων στην υγεία των ανθρώπων όταν εκτίθενται σε δόσεις που δεν προκαλούν διατροφική ανισορροπία στα ζώα <sup>(3)</sup>.

<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> EFSA Journal 2014·12(6):3697.

- (8) Η ασφάλεια του κιτρικού οξέος (E 330) αξιολογήθηκε το 1990 από την επιστημονική επιτροπή τροφίμων, η οποία όρισε την ΑΗΠ ως «μη προσδιορισμένη» (\*). Ο όρος «μη προσδιορισμένη» σημαίνει ότι, με βάση τα διαθέσιμα τοξικολογικά, βιοχημικά και κλινικά δεδομένα, η συνολική ημερήσια πρόσληψη της ουσίας, λόγω της φυσικής παρουσίας της και της χρήσης ή των χρήσεων της σε τρόφιμα στα επίπεδα που είναι αναγκαία για την επίτευξη του επιθυμητού τεχνολογικού αποτελέσματος, δεν παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία. Μέχρι να επαναξιολογηθεί το κιτρικό οξύ (E 330) στο πλαίσιο του προγράμματος για την επαναξιολόγηση των προσθέτων τροφίμων που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 257/2010 (†), η Επιτροπή θεωρεί ότι η προαναφερόμενη αξιολόγηση της ασφάλειας παραμένει έγκυρη βάση για την απόφασή της για τους ίδιους λόγους για τους οποίους θεώρησε τότε, με βάση τα κριτήρια που αναφέρονται στην αιτιολογική σκέψη 5 του εν λόγω κανονισμού, ότι το κιτρικό οξύ (E 330) προκαλούσε χαμηλή ανησυχία και ότι η επαναξιολόγησή του δεν αποτελούσε υψηλή προτεραιότητα.
- (9) Δεδομένου ότι η χρήση του ασκορβικού οξέος (E 300) και του κιτρικού οξέος (E 330) ως αντιοξειδωτικών στα προσυσκευασμένα λευκά λαχανικά που προορίζονται για περαιτέρω μεταποίηση, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, πριν από την κατανάλωση δεν ενδέχεται να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία, δεν είναι απαραίτητο να ζητηθεί η γνώμη της Αρχής.
- (10) Ως εκ τούτου, το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (11) 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, 7 Οκτωβρίου 2020.

Για την Επιτροπή  
Η Πρόεδρος  
Ursula VON DER LEYEN

(\*) Εκδόσεις της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων, εικοστή πέμπτη σειρά, 1991, σ. 13 ([https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com\\_scf\\_reports\\_25.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf)).

(†) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 257/2010 της Επιτροπής, της 25ης Μαρτίου 2010, σχετικά με την κατάρτιση προγράμματος για την επαναξιολόγηση εγκεκριμένων προσθέτων τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων (ΕΕ L 80 της 26.3.2010, σ. 19).

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Το μέρος Ε του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται ως εξής:

- 1) Στην κατηγορία τροφίμων 04.1.2 «Αποφλοιωμένα, κομμένα και λεπτοτεμαχισμένα φρούτα και λαχανικά», η εγγραφή για το ασκορβικό οξύ (Ε 300) αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Ε 300	Ασκορβικό οξύ	<i>quantum satis</i>		μόνο προσσκευασμένα, διατηρημένα σε απλή ψύξη, μη μεταποιημένα σποροκηπευτικά έτοιμα για κατανάλωση και προσσκευασμένες, μη μεταποιημένες, αποφλοιωμένες πατάτες και προσσκευασμένα λευκά λαχανικά που προορίζονται για περαιτέρω μεταποίηση, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, πριν από την κατανάλωση»
--------	---------------	----------------------	--	---

- 2) Στην κατηγορία τροφίμων 04.1.2 «Αποφλοιωμένα, κομμένα και λεπτοτεμαχισμένα φρούτα και λαχανικά», η εγγραφή για το κιτρικό οξύ (Ε 330) αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Ε 330	Κιτρικό οξύ	<i>quantum satis</i>		μόνο προσσκευασμένα, διατηρημένα σε απλή ψύξη, μη μεταποιημένα σποροκηπευτικά έτοιμα για κατανάλωση και προσσκευασμένες, μη μεταποιημένες, αποφλοιωμένες πατάτες και προσσκευασμένα λευκά λαχανικά που προορίζονται για περαιτέρω μεταποίηση, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, πριν από την κατανάλωση»
--------	-------------	----------------------	--	---