

**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 969/2014,****annettu 12 päivänä syyskuuta 2014,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II muuttamisesta siltä osin kuin on kyse kalsiumaskorbaatin (E 302) ja natriumalginaatin (E 401) käytöstä tietyissä jalostamattomissa hedelmissä ja kasviksissa****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 10 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistetaan unionissa elintarvikkeissa käytettäväksi hyväksytyjen elintarvikelisäaineiden luettelo ja niiden käyttöä koskevat edellytykset.
- (2) Elintarvikelisäaineita koskeva unionin luettelo voidaan saattaa ajan tasalle Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1331/2008 <sup>(2)</sup> 3 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhtenäisen menettelyn mukaisesti joko komission aloitteesta tai asiaa koskevan hakemuksen johdosta.
- (3) Hakemus kalsiumaskorbaatin (E 302) ja natriumalginaatin (E 401) käytön hyväksymiseksi tietyjen nautintavalmiiden valmiiksi pakattujen, jäähdetytten, jalostamattomien hedelmien ja kasvien kiillotusaineina jätettiin 12 päivänä marraskuuta 2012 ja toimitettiin jäsenvaltioiden saataville asetuksen (EY) N:o 1331/2008 4 artiklan mukaisesti.
- (4) Tuoreiden paloiteltujen hedelmien ja kasvien kysyntä kasvaa, mikä johtuu pääasiassa siitä, että ne soveltuvat syöntivalmiiksi tuotteiksi ja niiden nauttimiseen katsotaan liittyvän myönteisiä terveysvaikutuksia.
- (5) Nautintavalmiit valmiiksi pakatut, jäähdetyt, jalostamattomat hedelmät ja kasvikset ovat tuoreita hedelmiä ja kasviksia, jotka pestään ennen kuorimista ja/tai paloittelemista ja/tai kannan poistoa, pakataan ja pidetään kylminä jäähdettämällä. Hedelmien ja kasvien jotkin aineosat ovat alttiita hajoamiselle, jos ne altistuvat hapelle tai valolle, niin kuin hedelmien ja kasvien sisäosat altistuvat, kun ne kuoritaan ja/tai paloitellaan ja/tai kun niistä poistetaan varsi. Hedelmä- ja kasvissolukon haavoittaminen aiheuttaa tietyjä fysiologisia häiriöitä, esimerkiksi hapettumista tai ruskistumista, jotka heikentävät elintarvikkeiden ravitsemuksellista laatua, joten sitä on vältettävä.
- (6) Kalsiumaskorbaattia (E 302) ja natriumalginaattia (E 401) on teknologisista syistä tarpeen käyttää tietyissä nautintavalmiissa valmiiksi pakatuissa, jäähdetyissä, jalostamattomissa hedelmissä ja kasviksissa. Näitä lisäaineita käytetään yhdessä, niin että ne muodostavat syötävän geelin, joka sitten levitetään hedelmien ja kasvien pinnalle ohueksi suojakalvoksi, joka toimii fyysisenä esteenä hapelle ja kosteudelle ja vähentää nesteen erittymistä hedelmistä ja kasviksista ja niiden pinnan kuivumista. Tämän seurauksena fysiologiset hajoamisreaktiot vähenevät, eli hedelmien ja kasvien ravitsemuksellinen laatu säilyy paremmin. Näin ollen geeli parantaa ja pidentää näiden hedelmien ja kasvien säilymistä.
- (7) Kalsiumaskorbaatin (E 302) ja natriumalginaatin (E 401) käyttö kiillotusaineina auttaisi parantamaan nautintavalmiiden valmiiksi pakattujen, jäähdetytten, jalostamattomien hedelmien ja kasvien laadun säilymistä niiden myyntiaikana ja helpottaisi siten syöntivalmiiden tuoreiden, paloiteltujen hedelmien ja kasvien saantia ja lisäisi niiden pääsyä markkinoille.
- (8) Kalsiumaskorbaatti (E 302) ja natriumalginaatti (E 401) kuuluvat lisäaineryhmään, jolle ei ole vahvistettu hyväksyttävää päiväsaantia <sup>(3)</sup>. Tämä merkitsee sitä, ettei niistä aiheudu terveysvaaraa, kun niitä käytetään määrinä, jotka ovat tarpeen halutun teknologisen vaikutuksen aikaansaamiseksi.

<sup>(1)</sup> EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1331/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 1).

<sup>(3)</sup> Komission raportti — Elintarvikelisäaineiden saanti ravinnon kautta Euroopan unionissa, KOM(2001) 542 lopullinen.

- (9) Asetuksen (EY) N:o 1331/2008 3 artiklan 2 kohdan mukaan komissio pyytää Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaiselta lausunnon asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II esitetyn unionissa hyväksytyjen elintarvikeli-säaineiden luettelon saattamiseksi ajan tasalle, paitsi jos kyseisellä ajan tasalle saattamisella ei todennäköisesti ole vaikutusta ihmisten terveyteen. Koska kalsiumskorbaatin (E 302) ja natriumalgiinaatin (E 401) käytön hyväksyminen kiillotusaineina nautintavalmiissa valmiiksi pakatuissa, jäädytetyissä, jalostamattomissa hedelmissä ja kasviksissa on edellä mainitun luettelon sellainen ajan tasalle saattaminen, jolla ei todennäköisesti ole vaikutusta ihmisten terveyteen, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaiselta ei ole tarpeen pyytää lausuntoa.
- (10) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II mukaan kalsiumskorbaatin (E 302) käyttö on jo hyväksytty ”ainoastaan nautintavalmiissa valmiiksi pakatuissa, jäädytetyissä, jalostamattomissa hedelmissä ja kasviksissa sekä valmiiksi pakatuissa jalostamattomissa ja kuorituissa perunoissa” elintarvikeryhmässä 04.1.2 ”Kuuritut ja pilkotut hedelmät ja kasvikset”.
- (11) Sen vuoksi on aiheellista sallia asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II olevassa elintarvikeryhmässä 04.1.2 ”Kuuritut ja pilkotut hedelmät ja kasvikset” natriumalgiinaatin (E 401) käyttö kiillotusaineena siten, että sen enimmäismäärä on 2 400 mg/kg, ja vain yhdistettynä kalsiumskorbaattiin (E 302), jonka enimmäismäärä on 800 mg/kg, niin että ne muodostavat syötävän geelin.
- (12) Edellä esitetyn perusteella asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitettä II olisi muutettava.
- (13) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

*2 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenäkymmenenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 12 päivänä syyskuuta 2014.

*Komission puolesta*  
*Puheenjohtaja*  
José Manuel BARROSO

LIITE

Lisätään asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II olevassa E osassa elintarvikeryhmään 04.1.2 "Kuoritut ja pilkotut hedelmät ja kasvikset" lisäainetta E 333 koskevan kohdan jälkeen kohta seuraavasti:

	"E 401	Natriumalginaatti	2 400	(82)	Ainoastaan nautintavalmiit valmiiksi pakatut, jäädytetyt, jalostamattomat hedelmät ja kasvikset, jotka on tarkoitettu myytäväksi lopulliselle kuluttajalle.
(82): Saa käyttää ainoastaan yhdessä E 302:n kanssa kiillotusaineina siten, että E 302:n enimmäismäärä lopullisessa elintarvikkeessa on 800 mg/kg."					