

VERORDENING (EU) Nr. 969/2014 VAN DE COMMISSIE**van 12 september 2014****tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft het gebruik van calciumascorbaat (E 302) en natriumalginaat (E 401) in bepaalde onbewerkte groenten en fruit****(Voor de EER relevante tekst)**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven ⁽¹⁾, en met name artikel 10, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 bevat een EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en van de gebruiksvoorwaarden daarvoor.
- (2) De EU-lijst van levensmiddelenadditieven kan op initiatief van de Commissie of ingevolge een aanvraag worden bijgewerkt volgens de uniforme procedure van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾.
- (3) Een aanvraag voor toelating van het gebruik van calciumascorbaat (E 302) en natriumalginaat (E 401) als glansmiddel in bepaalde gebruiksklare voorverpakte gekoelde onbewerkte groenten en fruit werd op 12 november 2012 ingediend en overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 voor de lidstaten toegankelijk gemaakt.
- (4) Er is een toenemende vraag naar versgesneden groente en fruit, voornamelijk vanwege het praktische voordeel van gebruiksklare producten, alsook vanwege de voordelen voor de gezondheid die de consumptie ervan met zich meebrengt.
- (5) Gebruiksklare voorverpakte gekoelde onbewerkte groenten en fruit zijn verse groenten en fruit die worden gewassen, vervolgens gepeld en/of versneden en/of ontsteeld, verpakt, en door koeling koud opgeslagen. Bepaalde bestanddelen van groenten en fruit zijn gevoelig voor bederf indien zij worden blootgesteld aan lucht of licht. Dit is het geval met het binnenste van groenten en fruit bij het pellen en/of versnijden en/of ontstelen. Het kwetsen van het weefsel van groenten en fruit leidt tot een aantal fysiologische reacties zoals oxydatie, bruin worden enz. waardoor de voedingswaarde van deze levensmiddelen wordt verminderd. Dit dient tot een minimum te worden beperkt.
- (6) Er bestaat een technologische noodzaak voor het gebruik van calciumascorbaat (E 302) en natriumalginaat (E 401) in bepaalde gebruiksklare voorverpakte gekoelde onbewerkte groenten en fruit. Deze additieven worden gecombineerd aangewend in de vorm van een eetbare gel die als een beschermende dunne laag op de oppervlakte van groenten en fruit wordt aangebracht en die fungeert als een fysieke barrière tegen licht en vocht, waardoor exsudatie en oppervlaktedroging van groenten en fruit worden verminderd. Hierdoor wordt de fysiologische degradatie beperkt en wordt de voedingskwaliteit van groenten en fruit beter bewaard. De gel maakt bijgevolg een beter en langer bewaren van groenten en fruit mogelijk.
- (7) Het gebruik van calciumascorbaat (E 302) natriumalginaat (E 401) als glansmiddel zou de kwaliteit van gebruiksklare voorverpakte gekoelde onbewerkte groenten en fruit voor de duur van de houdbaarheidstermijn helpen verhogen en daarmee de beschikbaarheid en toegang tot de markt van gebruiksklare versgesneden groenten en fruit vergemakkelijken en vergroten.
- (8) Calciumascorbaat (E 302) en natriumalginaat (E 401) zijn additieven waarvoor geen aanvaardbare dagelijkse inname is vastgesteld ⁽³⁾. Dit houdt in dat er bij het gebruik van hoeveelheden die nodig zijn om het gewenste technologische effect te bereiken, geen gevaar voor de gezondheid bestaat.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.⁽²⁾ Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1).⁽³⁾ Verslag van de Commissie over de inname van levensmiddelenadditieven via de voeding in de Europese Unie, COM(2001) 542 final.

- (9) Overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 moet de Commissie het advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid inwinnen met het oog op de bijwerking van de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, tenzij die bijwerking waarschijnlijk geen gevolgen zal hebben voor de gezondheid van de mens. Aangezien de toelating van calciumascorbaat (E 302) en natriumalginaat (E 401) als glansmiddel in bepaalde gebruiksklare voorverpakte gekoelde onbewerkte groenten en fruit een bijwerking impliceert van voornoemde lijst zonder echter gevolgen te hebben voor de gezondheid van de mens, moet het advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid niet worden ingewonnen.
- (10) Overeenkomstig bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is het gebruik van calciumascorbaat (E 302) reeds toegestaan voor „alleen voorverpakte gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen” in levensmiddelen categorie 04.1.2 „Groenten en fruit, geschild, gesneden en geraspt”.
- (11) Het is derhalve dienstig ook het gebruik van natriumalginaat (E 401) als glansmiddel in levensmiddelen categorie 04.1.2 „Groenten en fruit, geschild, gesneden en geraspt” in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 toe te staan, met een maximumgehalte van 2 400 mg/kg, en uitsluitend in combinatie met calciumascorbaat (E 302), met een maximumgehalte van 800 mg/kg, voor het vormen van een eetbare gel.
- (12) Gezien het bovenstaande dient bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 dienovereenkomstig te worden gewijzigd.
- (13) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 12 september 2014.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE

In deel E van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt de volgende vermelding ingevoegd in levensmiddelen­categorie 04.1.2 „Groenten en fruit, geschild, gesneden en geraspt”, na de vermelding voor voedsel­additief E 333:

„E 401	Natriumalgi­naat	2 400	(82)	alleen voor­ver­pakte ge­bruik­klare ge­koelde on­ver­werkte groen­ten en fruit, be­doeld om te worden ver­kocht aan de eind­ver­bruiker
(82): Mag alleen worden ge­bruikt in com­binatie met E 302 als glans­middel en met een ma­xi­mum­ge­halte van 800 mg/kg van E 302 in het eind­product.”				