

**REGULAMENTO (UE) N.º 969/2014 DA COMISSÃO****de 12 de setembro de 2014****que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à utilização de Ascorbato de cálcio (E 302) e Alginato de sódio (E 401) em determinadas frutas e produtos hortícolas não transformados****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.
- (2) A lista da União dos aditivos alimentares pode ser atualizada em conformidade com o procedimento comum a que se refere o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(2)</sup>, quer por iniciativa da Comissão quer no seguimento de um pedido.
- (3) Em 12 de novembro de 2012, foi apresentado um pedido de autorização da utilização de Ascorbato de cálcio (E 302) e Alginato de sódio (E 401) como agentes de revestimento em determinadas frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir, o qual foi disponibilizado aos Estados-Membros nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1331/2008.
- (4) Existe uma procura crescente de frutas e produtos hortícolas cortados de fresco, devido principalmente à conveniência de serem produtos prontos a consumir, mas também aos benefícios para a saúde associados ao seu consumo.
- (5) As frutas e os produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir são frutas e produtos hortícolas frescos que são lavados antes de serem descascados e/ou cortados e/ou antes de lhes ser removido o pedúnculo, sendo em seguida acondicionados e conservados frios por refrigeração. Alguns componentes de frutas e produtos hortícolas são passíveis de degradação sob o efeito do oxigénio ou da luz aos quais o interior das frutas e dos produtos hortícolas é exposto quando são descascados e/ou cortados e/ou quando lhes são retirados os pedúnculos. Quando os tecidos das frutas e dos produtos hortícolas são danificados dá-se uma série de perturbações fisiológicas, como a oxidação, o escurecimento, etc., que diminuem a qualidade nutricional daqueles alimentos e que devem ser minimizadas.
- (6) Existe uma necessidade tecnológica para a utilização de Ascorbato de cálcio (E 302) e Alginato de sódio (E 401) em determinadas frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir. Estes aditivos são utilizados em combinação para formar um gel comestível que é em seguida aplicado na superfície das frutas e dos produtos hortícolas, de modo a constituir um revestimento fino de proteção que atua como uma barreira física ao oxigénio e à humidade, reduzindo a exsudação e a secagem da superfície das frutas e dos produtos hortícolas. Consequentemente, as reações de degradação fisiológica são reduzidas, ajudando assim a conservar a qualidade nutritiva das frutas e dos produtos hortícolas. Por conseguinte, o gel permite uma melhor e mais duradoura conservação das frutas e dos produtos hortícolas.
- (7) A utilização de Ascorbato de cálcio (E 302) e Alginato de sódio (E 401) como agentes de revestimento contribuiria para melhorar a qualidade de conservação das frutas e dos produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir durante o seu período de vida útil, facilitando assim a disponibilidade e aumentando o acesso ao mercado de frutas e produtos hortícolas cortados de fresco e prontos a consumir.
- (8) O Ascorbato de cálcio (E 302) e o Alginato de sódio (E 401) pertencem ao grupo de aditivos para os quais não foi especificada uma dose diária admissível <sup>(3)</sup>. Tal significa que não representam um perigo para a saúde nos níveis necessários para alcançar o efeito tecnológico desejado.

<sup>(1)</sup> JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

<sup>(3)</sup> Relatório da Comissão relativo à ingestão de aditivos alimentares no âmbito do regime alimentar na União Europeia, COM(2001) 542 final.

- (9) Nos termos do artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a Comissão deve solicitar o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos a fim de atualizar a lista da União de aditivos alimentares estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, salvo se a atualização em questão não for suscetível de afetar a saúde humana. Uma vez que a autorização da utilização de Ascorbato de cálcio (E 302) e Alginato de sódio (E 401) como agentes de revestimento em frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir constitui uma atualização da referida lista que não é suscetível de afetar a saúde humana, não é necessário solicitar o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos.
- (10) De acordo com o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, a utilização de Ascorbato de cálcio (E 302) já é autorizada para «unicamente frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir e batata não transformada e descascada pré-embalada», na categoria de géneros alimentícios 04.1.2 «Frutas e produtos hortícolas, descascados, cortados e ralados».
- (11) Por conseguinte, é adequado autorizar a utilização de Alginato de sódio (E 401) como agente de revestimento na categoria de géneros alimentícios 04.1.2 «Frutas e produtos hortícolas, descascados, cortados e ralados», no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, com um teor máximo de 2 400 mg/kg, e apenas em combinação com Ascorbato de cálcio (E 302), com um teor máximo de 800 mg/kg, a fim de formar um gel comestível.
- (12) Tendo em conta o que precede, o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 deve, pois, ser alterado em conformidade.
- (13) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 12 de setembro de 2014.

*Pela Comissão*  
*O Presidente*  
José Manuel BARROSO

ANEXO

No anexo II, parte E, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, é inserida a seguinte entrada na categoria de alimentos 04.1.2 «Frutas e produtos hortícolas, descascados, cortados e ralados», após a entrada relativa ao aditivo alimentar E 333:

	«E 401	Alginato de sódio	2 400	(82)	Unicamente frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir, para venda ao consumidor final
(82): Só pode ser utilizado em combinação com E 302 como agentes de revestimento e com um teor máximo de 800 mg/kg de E 302 no produto final»					