

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 969/2014**z 12. septembra 2014,****ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o používanie askorbanu vápenatého (E 302) a alginátu sodného (E 401) v prípade určitého nespracovaného ovocia a zeleniny****(Text s významom pre EHP)**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 10 ods. 3,

keďže:

- (1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa stanovuje zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách schválené na používanie v potravinách a podmienky ich používania.
- (2) Uvedený zoznam prídavných látok sa môže aktualizovať v súlade so spoločným postupom uvedeným v článku 3 ods. 1 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ⁽²⁾ buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti.
- (3) Žiadosť o povolenie používania askorbanu vápenatého (E 302) a alginátu sodného (E 401) ako povlakových látok v prípade určitého baleného chladeného nespracovaného ovocia a zeleniny určených na priamu spotrebu bola predložená dňa 12. novembra 2012 a členským štátom bola sprístupnená podľa článku 4 nariadenia (ES) č. 1331/2008.
- (4) Dopyt po čerstvo zozbieranom ovocí a zelenine stúpa, najmä preto, že sú vhodné ako produkty na priamu spotrebu a ich konzumácia je prospešná pre zdravie.
- (5) Balené chladené nespracované ovocie a zelenina určené na priamu spotrebu je čerstvé ovocie a zelenina, ktoré sa pred ošúpaním a/alebo nakrájaním a/alebo odstránením stonky umyje, zabalí a uchováva v chlade. Niektoré zložky ovocia a zeleniny sú náchylné na degradáciu pri vystavení účinkom kyselín alebo svetla, k čomu dochádza, ak je týmto vplyvom vystavená vnútorná časť ovocia a zeleniny v dôsledku ich ošúpania a/alebo nakrájania a/alebo odstránenia stonky. Narušenie tkanív ovocia a zeleniny vyvoláva celý rad fyziologických porúch, ako je oxidácia, zhnednutie atď., ktoré znižujú výživovú kvalitu týchto potravín a musia byť obmedzené na minimum.
- (6) Používanie askorbanu vápenatého (E 302) a alginátu sodného (E 401) v prípade určitého baleného chladeného nespracovaného ovocia a zeleniny určených na priamu spotrebu má technologické opodstatnenie. Kombináciou týchto prídavných látok vzniká jedlý gél, ktorý sa aplikuje na povrch ovocia a zeleniny a vytvára tenkú ochrannú vrstvu, pôsobí ako fyzická prekážka pre kyseliny a vlhkosť, obmedzuje vysušovanie ovocia a zeleniny, ako aj ich povrchu. Dochádza tak k obmedzeniu procesov degradácie, čo prispieva k zachovaniu nutričnej kvality ovocia a zeleniny. Tento gél teda umožňuje lepšie a dlhšie uchovávanie tohto ovocia a zeleniny.
- (7) Používanie askorbanu vápenatého (E 302) a alginátu sodného (E 401) ako polevových látok by prispelo k zvýšeniu trvanlivosti baleného, chladeného nespracovaného ovocia a zeleniny určených na priamu spotrebu počas času ich použiteľnosti, a tak by zlepšilo dostupnosť čerstvo obrábaného ovocia a zeleniny určených na priamu spotrebu a ich prístup na trh.
- (8) Askorban vápenatý (E 302) a alginát sodný (E 401) patrí do skupiny prídavných látok, v prípade ktorých nebol špecifikovaný prijateľný denný príjem ⁽³⁾. Z toho vyplýva, že nepredstavujú nebezpečenstvo pre zdravie na úrovni potrebnej na dosiahnutie požadovaného technologického účinku.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1).⁽³⁾ Správa Komisie o dietetickom prijíme potravinárskych prídavných látok v Európskej únii, KOM(2001) 542 v konečnom znení.

- (9) V zmysle článku 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1331/2008 má Komisia požiadať Európsky úrad pre bezpečnosť potravín o vydanie stanoviska s cieľom aktualizovať zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách stanovený v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008, s výnimkou prípadov, keď by príslušné aktualizácie nemali mať vplyv na ľudské zdravie. Keďže povolenie používania askorbanu vápenatého (E 302) a alginátu sodného (E 401) ako polevových látok v prípade baleného chladeného nespracovaného ovocia a zeleniny určených na priamu spotrebu predstavuje aktualizáciu uvedeného zoznamu, ktorá by nemala mať vplyv na ľudské zdravie, nie je nutné požiadať o stanovisko Európsky úrad pre bezpečnosť potravín.
- (10) V súlade s prílohou II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 je už používanie askorbanu vápenatého (E 302) povolené pre „iba balené chladené nespracované ovocie a zeleninu pripravené na priamu konzumáciu a balené nespracované a ošúpané zemiaky“ v kategórii potravín 04.1.2 „Ošúpané, krájané a strúhané ovocie a zelenina“.
- (11) Preto je vhodné povoliť používanie alginátu sodného (E 401) ako povlakovej látky v kategórii potravín 04.1.2 „Ošúpané, krájané a strúhané ovocie a zelenina“ v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 v maximálnom množstve 2 400 mg/kg, a len v kombinácii s askorbanom vápenatým (E 302) v maximálnom množstve 800 mg/kg vo forme jedlého gélu.
- (12) Vzhľadom na uvedené skutočnosti by sa príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (13) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 12. septembra 2014

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

PRÍLOHA

V časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa do kategórie potravín 04.1.2 „Ošúpané, krájané a strúhané ovocie a zelenina“ za položku týkajúcu sa prídavnej látky E 333 vkladá táto položka:

	„E 401	Alginát sodný	2 400	(82)	Iba balené chladené nespracované ovocie a zelenina určené na priamu spotrebu, ktoré sa predávajú konečnému spotrebiteľovi
(82) Môže sa použiť iba v kombinácii s E 302 ako povlakové látky a v maximálnom množstve 800 mg/kg E 302 v konečnej potravine.“					