

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 969/2014**z dne 12. septembra 2014****o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta glede uporabe kalcijevega askorbata (E 302) in natrijevega alginata (E 401) v nekaterem nepredelanem sadju in zelenjavi****(Besedilo velja za EGP)**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila ⁽¹⁾ ter zlasti člena 10(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 določa seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, in pogoje njihove uporabe.
- (2) Seznam Unije aditivov za živila se lahko posodobi v skladu s skupnim postopkom iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾ na pobudo Komisije ali na podlagi zahtevka.
- (3) Zahtevek za odobritev uporabe kalcijevega askorbata (E 302) in natrijevega alginata (E 401) kot sredstev za glaziranje v nekaterem predpakiranem ohlajenem nepredelanem sadju in zelenjavi za takojšnje uživanje je bil predložen 12. novembra 2012 in je bil v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 1331/2008 posredovan državam članicam.
- (4) Povpraševanje po sveže narezanem sadju in zelenjavi je vse večje, predvsem zaradi priročnosti teh proizvodov za takojšnje uživanje ter tudi zaradi zdravstvenih koristi, povezanih z njihovim uživanjem.
- (5) Predpakirano ohlajeno nepredelano sadje in zelenjava za takojšnje uživanje je sveže sadje in zelenjava, ki je bilo pred lupljenjem in/ali rezanjem in/ali odstranjevanjem pecljev/kocena oprano ter nato pakirano in ohlajeno. Nekateri deli sadja in zelenjave lahko pri izpostavljanju kisiku ali svetlobi začnejo propadati, kar je posledica izpostavljenosti notranjosti sadja in zelenjave pri lupljenju in/ali rezanju in/ali odstranjevanju pecljev/kocena. Poškodbe tkiva pri sadju in zelenjavi povzročajo številne fiziološke spremembe, kot so oksidacija, porjavitev in drugo, ki zmanjšujejo hranilno vrednost navedenih živil in jih je treba čim bolj zmanjšati.
- (6) Obstaja tehnološka potreba po uporabi kalcijevega askorbata (E 302) in natrijevega alginata (E 401) v nekaterem predpakiranem ohlajenem nepredelanem sadju in zelenjavi za takojšnje uživanje. Navedena aditiva se uporabljata v kombinaciji za pripravo jedilnega gela, ki se nato v tankem zaščitnem sloju nanese na površino sadja in zelenjave, kar deluje kot fizična ovira za kisik in vlago ter zmanjšuje eksudacijo in izsušitev površine pri navedenem sadju in zelenjavi. Fiziološki procesi propadanja se tako zmanjšajo, se čimer se ohrani hranilna vrednost sadja in zelenjave. Gel torej omogoča boljše in daljše konzerviranje navedenega sadja in zelenjave.
- (7) Uporaba kalcijevega askorbata (E 302) in natrijevega alginata (E 401) kot sredstev za glaziranje bi pripomogla k temu, da bi se kakovost predpakiranega ohlajenega nepredelanega sadja in zelenjave za takojšnje zaužitje ohranila dlje časa med rokom uporabnosti, ter bi olajšala razpoložljivost sveže narezanega sadja in zelenjave za takojšnje zaužitje, povečal pa bi se tudi njihov dostop do trga.
- (8) Kalcijev askorbat (E 302) in natrijev alginat (E 401) spadata v skupino aditivov, za katere sprejemljiv dnevni vnos ni bil določen ⁽³⁾. To pomeni, da v količinah, ki so potrebne za dosego želenega tehnološkega učinka, ne ogrožajo zdravja.

⁽¹⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 16.

⁽²⁾ Uredba (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 1).

⁽³⁾ Poročilo Komisije o vnosu aditivov za živila s hrano v Evropski uniji, COM(2001) 542 final.

- (9) V skladu s členom 3(2) Uredbe (ES) št. 1331/2008 bi se morala Komisija za posodobitev seznama Unije aditivov za živila iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 posvetovati z Evropsko agencijo za varnost hrane, razen če zadevna posodobitev ne vpliva na zdravje ljudi. Ker gre pri odobritvi uporabe kalcijevega askorbata (E 302) in natrijevega alginata (E 401) kot sredstev za glaziranje v predpakiranem ohlajenem nepredelanem sadju in zelenjavi za takojšnje zaužitje za posodobitev navedenega seznama, ki ne bo vplivala na zdravje ljudi, se Komisiji ni treba posvetovati z Evropsko agencijo za varnost hrane.
- (10) V skladu s Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 je uporaba kalcijevega askorbata (E 302) že dovoljena za „samo predpakirano, ohlajeno, nepredelano sadje in zelenjavo za takojšnje uživanje ter predpakiran, nepredelan in olupljen krompir“ pod kategorijo živil 04.1.2 „Olupljeno, narezano in sesekljano sadje in zelenjava“.
- (11) Zato je primerno odobriti uporabo natrijevega alginata (E 401) kot sredstva za glaziranje v kategoriji živil 04.1.2 „Olupljeno, narezano in sesekljano sadje in zelenjava“ iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 do največ 2 400 mg/kg in samo v kombinaciji s kalcijevim askorbatom (E 302) do največ 800 mg/kg za pripravo jedilnega gela.
- (12) Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 bi bilo treba glede na navedeno ustrezno spremeniti.
- (13) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 12. septembra 2014

Za Komisijo
Predsednik
José Manuel BARROSO

PRILOGA

V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se v delu E v kategoriji živil 04.1.2 „Olupljeno, narezano in sesekljano sadje in zelenjava“ za vnosom za aditiv za živila E 333 vstavi naslednji vnos:

„E 401	natrijev alginat	2 400	(82)	samo predpakirano ohlajeno nepredelano sadje in zelenjava za takojšnje uživanje za prodajajo končnemu potrošniku
(82) Uporabi se lahko samo v kombinaciji z E 302 kot sredstvo za glaziranje in v najvišji vrednosti 800 mg/kg E 302 v končnem živilu.“				