

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 969/2014**z dnia 12 września 2014 r.****zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania askorbinianu wapnia (E 302) i alginianu sodu (E 401) w niektórych nieprzetworzonych owocach i warzywach****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 10 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania.
- (2) Unijny wykaz dodatków do żywności może zostać uaktualniony zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 ⁽²⁾, z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku.
- (3) Wniosek o zezwolenie na stosowanie askorbinianu wapnia (E 302) i alginianu sodu (E 401) jako substancji glazurujących w niektórych pakowanych, schłodzonych, nieprzetworzonych owocach i warzywach gotowych do spożycia został przedłożony w dniu 12 listopada 2012 r. i udostępniony państwom członkowskim zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (4) Obserwuje się rosnące zapotrzebowanie na świeżo pokrojone owoce i warzywa, głównie ze względu na wygodę ich stosowania jako produktów gotowych do spożycia, jak również ze względu na korzyści dla zdrowia związane z ich konsumpcją.
- (5) Pakowane schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia to świeże owoce i warzywa, które są myte przed obraniem lub krojeniem lub usunięciem łądzy, pakowane i przechowywane w zimnie przez chłodzenie. Niektóre składniki owoców i warzyw są podatne na zepsucie, jeżeli są wystawione na działanie tlenu i światła, jak w przypadku wnętrza owoców i warzyw, gdy się je obiera lub kroji lub gdy się usuwa ich łądzy. Uszkodzenie tkanek owoców i warzyw wywołuje szereg zaburzeń fizjologicznych takich jak utlenianie, brązowienie itp., które obniżają wartość odżywczą tej żywności i muszą zostać zminimalizowane.
- (6) Istnieje technologiczna potrzeba stosowania askorbinianu wapnia (E 302) i alginianu sodu (E 401) w niektórych pakowanych schłodzonych nieprzetworzonych owocach i warzywach gotowych do spożycia. Dodatki te są stosowane łącznie w celu uzyskania jadalnego żelu, który następnie aplikuje się na powierzchnię owoców i warzyw, tak aby powstała cienka warstwa ochronna, stanowiąca fizyczną barierę dla tlenu i wilgoci i ograniczająca wyciekanie i wysuszenie powierzchni tych owoców i warzyw. W rezultacie ograniczone zostają reakcje psucia, dzięki czemu zachowane zostają właściwości odżywcze owoców i warzyw. Żel umożliwia zatem lepszą i dłuższą konserwację tych owoców i warzyw.
- (7) Stosowanie askorbinianu wapnia (E 302) i alginianu sodu (E 401) jako substancji glazurujących pomogłoby poprawić jakość przechowywania pakowanych schłodzonych nieprzetworzonych owoców i warzyw gotowych do spożycia w ciągu okresu ich przydatności do spożycia, a co za tym idzie zwiększyć ich dostępność i dostęp na rynku świeżo pokrojonych, gotowych do spożycia owoców i warzyw.
- (8) Askorbinian wapnia (E 302) i alginian sodu (E 401) należą do grupy dodatków, dla których nie określono dopuszczalnego dziennego spożycia ⁽³⁾. Oznacza to, że przy poziomach niezbędnych do osiągnięcia pożądanego efektu technologicznego nie stwarzają one zagrożenia dla zdrowia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1).⁽³⁾ Sprawozdanie Komisji na temat spożycia dodatków do żywności w Unii Europejskiej COM(2001) 542 final.

- (9) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja powinna zasięgnąć opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w celu uaktualnienia unijnego wykazu dodatków do żywności określonego w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, z wyjątkiem przypadków gdy dana aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka. Ponieważ zezwolenie na stosowanie askorbinianu wapnia (E 302) i alginianu sodu (E 401) jako substancji glazurujących w pakowanych schłodzonych nieprzetworzonych owocach i warzywach gotowych do spożycia stanowi aktualizację wspomnianego wykazu niemającą wpływu na zdrowie ludzi, nie jest konieczne zasięgnięcie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności.
- (10) Zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 stosowanie askorbinianu wapnia (E 302) zostało już dopuszczone w odniesieniu do „tylko pakowanych schłodzonych nieprzetworzonych owoców i warzyw gotowych do spożycia oraz pakowanych nieprzetworzonych i obranych ziemniaków” w kategorii żywności 04.1.2 „Owoce i warzywa obrane, krojone i rozdrobnione”.
- (11) Należy zatem zezwolić na stosowanie alginianu sodu (E 401) jako substancji glazurującej w kategorii żywności 04.1.2 „Owoce i warzywa obrane, krojone i rozdrobnione” w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 na maksymalnym poziomie wynoszącym 2 400 mg/kg oraz tylko w połączeniu z askorbinianem wapnia (E 302) na maksymalnym poziomie wynoszącym 800 mg/kg w celu uzyskania jadalnego żelu.
- (12) W związku z powyższym należy odpowiednio zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (13) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 12 września 2014 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w kategorii żywności 04.1.2 „Owoce i warzywa obrane, krojone i rozdrobnione” po wpisie dotyczącym dodatku do żywności E 333 dodaje się wpis w brzmieniu:

„E 401	Alginian sodu	2 400	(82)	Tylko pakowane schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia, do sprzedaży konsumentowi końcowemu
(82): Mogą być stosowane wyłącznie w połączeniu z E 302 jako substancje glazurujące i przy maksymalnym poziomie E 302 wynoszącym 800 mg/kg w gotowej żywności.”.				