KOMISSION ASETUS (EU) 2020/1419,

annettu 7 päivänä lokakuuta 2020,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II muuttamisesta siltä osin kuin on kyse askorbiinihapon (E 300) ja sitruunahapon (E 330) käytöstä jatkojalostukseen tarkoitettujen valkoisten kasvisten pinnalla

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 ([1]) ja erityisesti sen 10 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistetaan unionissa elintarvikkeissa käytettäväksi hyväksyttyjen elintarvikelisäaineiden luettelo ja niiden käyttöä koskevat edellytykset.

(2) Kyseinen luettelo voidaan saattaa ajan tasalle Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1331/2008 ([2]) 3 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhtenäisen menettelyn mukaisesti joko komission aloitteesta tai hakemuksen johdosta.

(3) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II nojalla askorbiinihappo (E 300) ja sitruunahappo (E 330) on nykyisin sallittu käytettäväksi elintarvikelisäaineina monenlaisissa elintarvikkeissa.

(4) Komissio vastaanotti 17 päivänä joulukuuta 2018 hakemuksen elintarvikeryhmää 04.1.2 ”Kuoritut ja pilkotut hedelmät ja kasvikset” koskevien askorbiinihapon (E 300) ja sitruunahapon (E 330) käyttöedellytysten muuttamiseksi siten, että sallitaan näiden aineiden käyttö sellaisten valkoisten kasvisten pinnalla, jotka on tarkoitettu jatkojalostukseen, mukaan luettuna lämpökäsittely kuten paistaminen, höyryttäminen tai grillaaminen, ennen kuin loppukuluttaja nauttii ne.

(5) Kun valkoisia kasviksia viipaloidaan, paloitellaan, pilkotaan tai kuutioidaan, ne ovat alttiita entsymaattiselle tummumiselle, kun solut hajoavat ja vapauttavat kudoksista entsyymejä, erityisesti polyfenolioksidaasia. Entsymaattista tummumista voidaan estää upottamalla kasvikset pariksi minuutiksi vesiliuokseen, joka sisältää askorbiinihappoa (E 300) ja sitruunahappoa (E 330) enimmäispitoisuudella 1 %. Hakemuksesta seuraa, että näiden lisäaineiden ehdotettu käyttö hapettumisenestoaineina sellaisten prosessoimattomien kasvisten pinnalla, jotka on tarkoitettu ennen niiden nauttimista tapahtuvaan jatkojalostukseen, mukaan luettuna lämpökäsittely, johtaa elintarvikejätteen vähenemiseen parantamalla kyseisten käsiteltyjen kasvisten yleistä elintarvikelaatua ja säilyvyysaikaa enintään viidellä päivällä.

(6) Asetuksen (EY) N:o 1331/2008 3 artiklan 2 kohdan mukaan komissio pyytää Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaiselta, jäljempänä ’elintarviketurvallisuusviranomainen’, lausunnon asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II esitetyn unionissa käytettäväksi hyväksyttyjen elintarvikelisäaineiden luettelon saattamiseksi ajan tasalle, paitsi jos kyseisellä ajan tasalle saattamisella ei todennäköisesti ole vaikutusta ihmisten terveyteen.

(7) Elintarviketurvallisuusviranomainen julkaisi 6 päivänä toukokuuta 2015 tieteellisen lausunnon, jossa arvioidaan uudelleen muun muassa askorbiinihapon (E 300) turvallisuutta elintarvikelisäaineena. Elintarviketurvallisuusviranomaisen päätelmänä oli, ettei askorbiinihapon (E 300) käyttö elintarvikelisäaineena aiheuta turvallisuuden kannalta huolta ilmoitetuissa käyttötarkoituksissa ja ilmoitettuina käyttömäärinä eikä numeerinen hyväksyttävän päiväsaannin ADI-arvo ole tarpeen askorbiinihapon ja sen suolojen osalta. Tällainen päätelmä tarkoittaa, että kyseiseen aineeseen liittyy hyvin vähäinen huoli turvallisuuden kannalta, altistumisesta ja toksisuudesta on luotettavaa tietoa ja ihmisten terveydelle aiheutuvien haitallisten vaikutusten todennäköisyys on vähäinen annoksilla, jotka eivät aiheuta ravitsemuksellista epätasapainoa eläimillä ([3]).

([1]) EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16.

([2]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1331/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 1).

([3]) EFSA Journal 2014;12(6):3697.

(8) Elintarvikealan tiedekomitea arvioi vuonna 1990 sitruunahapon (E 330) turvallisuutta, ja totesi, että sen ADI-arvo on ”määrittelemätön” ([4]). Termi ”määrittelemätön” tarkoittaa, että saatavilla olevien toksikologisten, biokemiallisten ja kliinisten tietojen perusteella aineen kokonaispäiväsaanti, joka syntyy sen luonnollisesta esiintymisestä ja sen nykyisestä käytöstä elintarvikkeissa niin suurina määrinä kuin on tarpeen halutun teknologisen vaikutuksen saamiseksi, ei aiheuta vaaraa terveydelle. Odotettaessa sitruunahapon (E 330) uudelleenarviointia komission asetuksessa (EU) N:o 257/2010 ([5]) säädetyn elintarvikelisäaineiden uudelleenarviointiohjelman mukaisesti komissio katsoo, että tämä turvallisuusarviointi on edelleen pätevä perusta komission päätökselle samoista syistä kuin komissio katsoi silloin – kyseisen asetuksen johdanto-osan 5 kappaleessa mainittujen kriteerien perusteella – että sitruunahapon (E 330) aiheuttama huoli oli vähäinen ja että sen uudelleenarviointia ei priorisoitu korkealle.

(9) Koska askorbiinihapon (E 300) ja sitruunahapon (E 330) käytöllä hapettumisenestoaineina sellaisten valmiiksi pakattujen valkoisten kasvisten pinnalla, jotka on tarkoitettu ennen niiden nauttimista jatkojalostukseen, mukaan luettuna lämpökäsittely, ei todennäköisesti ole vaikutusta ihmisten terveyteen, ei ole tarpeen pyytää elintarviketurvallisuusviranomaisen lausuntoa.

(10) Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitettä II olisi muutettava.

(11) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 7 päivänä lokakuuta 2020.

Komission puolesta
Ursula VON DER LEYEN
Puheenjohtaja

([4]) Reports of the Scientific Committee for Food, Twenty-fifth series, 1991, p. 13 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf).

([5]) Komission asetus (EU) N:o 257/2010, annettu 25 päivänä maaliskuuta 2010, hyväksyttyjen elintarvikelisäaineiden uudelleenarviointiohjelman perustamisesta elintarvikelisäaineista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti (EUVL L 80, 26.3.2010, s. 19).

LIITE

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II oleva E osa seuraavasti:

1) korvataan elintarvikeryhmässä 04.1.2 ”Kuoritut ja pilkotut hedelmät ja kasvikset” askorbiinihappoa (E 300) koskeva kohta seuraavasti:

	”E 300	Askorbiinihappo	*quantum satis*		Ainoastaan nautintavalmiit valmiiksi pakatut, jäähdytetyt, jalostamattomat hedelmät ja kasvikset, valmiiksi pakatut jalostamattomat ja kuoritut perunat, sekä valmiiksi pakatut valkoiset kasvikset, jotka on tarkoitettu jatkojalostukseen, mukaan luettuna lämpökäsittely, ennen niiden nauttimista.”

2) korvataan elintarvikeryhmässä 04.1.2 ”Kuoritut ja pilkotut hedelmät ja kasvikset” sitruunahappoa (E 330) koskeva kohta seuraavasti:

	”E 330	Sitruunahappo	*quantum satis*		Ainoastaan nautintavalmiit valmiiksi pakatut, jäähdytetyt, jalostamattomat hedelmät ja kasvikset, valmiiksi pakatut jalostamattomat ja kuoritut perunat, sekä valmiiksi pakatut valkoiset kasvikset, jotka on tarkoitettu jatkojalostukseen, mukaan luettuna lämpökäsittely, ennen niiden nauttimista.”