A BIZOTTSÁG (EU) 2020/1419 RENDELETE

(2020. október 7.)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének az aszkorbinsav (E 300) és a citromsav (E 330) további feldolgozásra szánt fehér zöldségeken való használata tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 10. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

(1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete megállapítja az élelmiszerekben használható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és ezen anyagok felhasználási feltételeit.

(2) A jegyzék naprakésszé tétele – az 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([2]) 3. cikkének (1) bekezdésben említett egységes eljárás révén – vagy a Bizottság kezdeményezésére, vagy kérelemre történhet.

(3) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete értelmében az aszkorbinsav (E 300) és a citromsav (E 330) élelmiszer-adalékanyagként való felhasználása jelenleg számos élelmiszerben engedélyezett.

(4) 2018. december 17-én a Bizottsághoz kérelem érkezett az aszkorbinsav (E 300) és a citromsav (E 330) felhasználási feltételeinek a 04.1.2 „Hámozott, darabolt és aprított gyümölcs és zöldség” élelmiszer-kategória esetében való módosítására vonatkozóan, amely ezen anyagoknak a végső fogyasztó általi fogasztás előtti további feldolgozásra – például hőkezelésre, úgymint a pörkölésre, gőzölésre vagy grillezésre – szánt fehér zöldségeken való felhasználásának engedélyezésére irányult.

(5) Szeletelve, darabolva, aprítva vagy kockára vágva a fehér zöldségek hajlamosak az enzimes barnulásra, mivel a sejtek lebomlanak, miközben a szövetekből enzimek, különösen polifenol-oxidázok szabadulnak fel. Az enzimes barnulást úgy lehet megakadályozni, hogy a zöldségeket néhány percen keresztül egy aszkorbinsavat (E 300) és citromsavat (E 330) legfeljebb 1 %-os koncentrációban tartalmazó vizes oldatba merítik. A kérelemből az következik, hogy ezen adalékanyagoknak a fogyasztást megelőzően további feldolgozásra – többek között hőkezelésre – szánt feldolgozatlan zöldségeken antioxidánsként történő javasolt alkalmazása a kezelt zöldségek általános élelmiszer-minőségének és eltarthatósági idejének legfeljebb öt napra történő növelése révén csökkenti az élelmiszer-pazarlást.

(6) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikkének (2) bekezdése előírja, hogy a Bizottságnak ki kell kérnie az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) véleményét az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében szereplő élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele érdekében, kivéve, ha a szóban forgó aktualizálásnak valószínűsíthetően nincs az emberi egészségre gyakorolt hatása.

(7) 2015. május 6-án a Hatóság tudományos szakvéleményt tett közzé, amelyben újraértékelte többek között az aszkorbinsav (E 300) mint élelmiszer-adalékanyag biztonságosságát. A Hatóság arra a következtetésre jutott, hogy az aszkorbinsav (E 300) élelmiszer-adalékanyagként történő felhasználása a bejelentett felhasználások és felhasználási szintek mellett nem jelent biztonsági kockázatot, és az aszkorbinsav és sói esetében nincs szükség számszerű megengedhető napi bevitel meghatározására. Ez a következtetés azt jelenti, hogy az anyag igen alacsony biztonsági kockázatot jelent, megbízható információk állnak rendelkezésre mind az expozíció, mind a toxicitás tekintetében, valamint alacsony a valószínűsége az emberek egészségére gyakorolt káros hatásoknak olyan mennyiségek alkalmazása mellett, amelyek az állatoknál nem okoznak táplálkozás-élettani egyensúlyhiányt ([3]).

([1]) HL L 354., 2008.12.31., 16. o.

([2]) Az Európai Parlament és a Tanács 1331/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról (HL L 354., 2008.12.31., 1. o.).

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

(8) A citromsav (E 330) biztonságosságát 1990-ben értékelte az élelmiszerügyi tudományos bizottság, amely rögzítette, hogy a citromsav tekintetében „nincs meghatározva" megengedhető napi bevitel. ([4]) A „nincs meghatározva" kifejezés azt jelenti, hogy a rendelkezésre álló toxikológiai, biokémiai és klinikai adatok alapján az anyag teljes napi bevitele – amely az anyag természetes előfordulásából, valamint az élelmiszerekben a kívánt technológiai hatás eléréséhez szükséges mennyiségben történő jelenlegi felhasználásából vagy felhasználásaiból adódik – nem jelent veszélyt az egészségre. A Bizottság úgy véli, hogy ez a biztonsági értékelés a citromsavnak (E 330) az élelmiszer-adalékanyagok újraértékelésére a 257/2010/EU bizottsági rendeletben ([5]) meghatározott program keretében történő újraértékeléséig továbbra is érvényes alapja a döntésének, ugyanazon okok miatt, amelyek miatt az említett rendelet (5) preambulumbekezdésében említett kritériumok alapján úgy ítélte meg, hogy a citromsav (E 330) csekély aggodalomra ad okot, és újraértékelése nem kiemelt prioritás.

(9) Mivel az aszkorbinsavnak (E 300) és a citromsavnak (E 330) a fogyasztást megelőzően további feldolgozásra – többek között hőkezelésre – szánt, előrecsomagolt fehér zöldségeken antioxidánsként való használata valószínűsíthetően nem gyakorol hatást az emberi egészségre, nem szükséges kikérni a Hatóság véleményét.

(10) Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletét ezért ennek megfelelően módosítani kell.

(11) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2020. október 7-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Az élelmiszerügyi tudományos bizottság jelentései, 25. sorozat, 1991, 13. o. (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf).

([5]) A Bizottság 257/2010/EU rendelete (2010. március 25.) az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint jóváhagyott élelmiszer-adalékanyagok újraértékelésére kidolgozott program létrehozásáról (HL L 80., 2010.3.26., 19. o.).

MELLÉKLET

Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének E. része a következőképpen módosul:

1. a 04.1.2 „Hámozott, darabolt és aprított gyümölcs és zöldség” élelmiszer-kategóriában az aszkorbinsavra (E 300) vonatkozó bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

	„E 300	Aszkorbinsav	*quantum satis*		kizárólag: fogyasztásra kész, előrecsomagolt, hűtött, feldolgozatlan gyümölcs és zöldség, előrecsomagolt feldolgozatlan és hámozott burgonya, valamint fogyasztás előtt további feldolgozásra – többek között hőkezelésre – szánt, előrecsomagolt fehér zöldség”

2. a 04.1.2 „Hámozott, darabolt és aprított gyümölcs és zöldség” élelmiszer-kategóriában a citromsavra (E 330) vonatkozó bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

	„E 330	Citromsav	*quantum satis*		kizárólag: fogyasztásra kész, előrecsomagolt, hűtött, feldolgozatlan gyümölcs és zöldség, előrecsomagolt feldolgozatlan és hámozott burgonya, valamint fogyasztás előtt további feldolgozásra – többek között hőkezelésre – szánt, előrecsomagolt fehér zöldség”