



2025/651

3.4.2025

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2025/651 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 2ας Απριλίου 2025

για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 όσον αφορά τη χρήση μονο- και διγλυκεριδίων λιπαρών οξέων (Ε 471) και καρναουβικού κηρού (Ε 903) ως υλικών γλασαρίσματος σε ορισμένα νωπά φρούτα και σε μανιόκες (κασάβες), και τη χρήση λεκιθινών (Ε 322) και λιπαρών οξέων (Ε 570) ως φορέων υλικών γλασαρίσματος σε μανιόκες (κασάβες)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 3,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων ⁽²⁾, και ιδίως το άρθρο 7 παράγραφος 5,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 καταρτίζει ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους. Το παράρτημα III του εν λόγω κανονισμού θεσπίζει ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων συμπεριλαμβανομένων των φορέων που εγκρίνονται για χρήση σε πρόσθετα τροφίμων, ενζύμων τροφίμων, αρωματικών υλών τροφίμων και θρεπτικών ουσιών και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (2) Ο ενωσιακός κατάλογος με τα πρόσθετα τροφίμων μπορεί να επικαιροποιείται σύμφωνα με την ενιαία διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε ύστερα από αίτηση κράτους μέλους ή ενδιαφερόμενου μέρους.
- (3) Οι λεκιθίνες (Ε 322), τα μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων (Ε 471), τα λιπαρά οξέα (Ε 570) και ο καρναουβικός κηρός (Ε 903) είναι ουσίες που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008. Στην κατηγορία τροφίμων 04.1.1 «Ολόκληρα νωπά φρούτα και λαχανικά» στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, επιτρέπονται τα μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων (Ε 471) ως υλικό γλασαρίσματος για την επιφανειακή επεξεργασία ορισμένων φρούτων, ενώ ο καρναουβικός κηρός (Ε 903) επιτρέπεται να χρησιμοποιείται ως υλικό γλασαρίσματος για την επιφανειακή επεξεργασία των ίδιων ή άλλων φρούτων. Οι λεκιθίνες (Ε 322) και τα λιπαρά οξέα (Ε 570) περιλαμβάνονται μεταξύ των φορέων που έχουν εγκριθεί για χρήση σε υλικά γλασαρίσματος φρούτων στο μέρος 1 του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.
- (4) Στις 5 Νοεμβρίου 2020 υποβλήθηκε αίτηση για την έγκριση της χρήσης μονο- και διγλυκεριδίων λιπαρών οξέων (Ε 471) ως υλικού γλασαρίσματος σε πασιφλόρες, ακτινίδια, μήλα, αχλάδια, ροδάκινα, νεκταρίνια, δαμάσκηνα, κεράσια, φράουλες, μύρτιλλα, αγγούρια, σπαράγγια, ντομάτες και πιπεριές. Στη συνέχεια η αίτηση κοινοποιήθηκε στα κράτη μέλη σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008.
- (5) Στις 20 Μαΐου 2023 υποβλήθηκαν αιτήσεις για την έγκριση της χρήσης μονο- και διγλυκεριδίων λιπαρών οξέων (Ε 471) και καρναουβικού κηρού (Ε 903) ως υλικών γλασαρίσματος σε μανιόκες (κασάβες), καθώς και για την έγκριση της χρήσης λεκιθινών (Ε 322) και λιπαρών οξέων (Ε 570) ως φορέων υλικών γλασαρίσματος για μανιόκες (κασάβες). Στη συνέχεια οι αιτήσεις κοινοποιήθηκαν στα κράτη μέλη σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008.
- (6) Σύμφωνα με τις αιτούσες, η προτεινόμενη χρήση μονο- και διγλυκεριδίων λιπαρών οξέων (Ε 471) και καρναουβικού κηρού (Ε 903) θα επέτρεπε να καλυφθεί η αυξανόμενη ζήτηση για νωπά προϊόντα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, θα μείωνε τη σπατάλη τροφίμων και θα βελτιώνει την αποδοτικότητα της χρήσης φυσικών πόρων στη γεωργική παραγωγή, καθώς θα μειώνονταν οι απώλειες και θα χρησιμοποιούνταν μέθοδοι μεταφοράς με χαμηλότερες εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.

⁽²⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj>.

- (7) Τα μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων (E 471) και ο καρναουβικός κηρός (E 903), όταν χρησιμοποιούνται ως υλικά γλασαρίσματος για την επιφανειακή επεξεργασία νωπών φρούτων και λαχανικών, σχηματίζουν ένα λεπτό αδρανές στρώμα φυσικού φραγμού κατά της απώλειας υγρασίας και της οξείδωσης, που προστατεύει τη διατροφική ποιότητα και παρατείνει τη διάρκεια ζωής των προϊόντων αυτών.
- (8) Οι λεκιθίνες (E 322) και τα λιπαρά οξέα (E 570), όταν χρησιμοποιούνται ως φορείς, διευκολύνουν τον σχηματισμό σταθερών και ομοιόμορφων επικαλύψεων από υλικά γλασαρίσματος που εφαρμόζονται σε φρούτα και σε μανιόκες (κασάβες).
- (9) Σύμφωνα με το άρθρο 15 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, πρόσθετα τροφίμων δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σε μη επεξεργασμένα τρόφιμα, εκτός εάν η χρήση αυτή προβλέπεται ρητώς στο παράρτημα II.
- (10) Η χρήση προσθέτων τροφίμων σε νωπά οπωροκηπευτικά δεν συνιστά προσδοκία των καταναλωτών και η ενωσιακή νομοθεσία δεν καθιστά υποχρεωτική την ενημέρωση σχετικά με τα πρόσθετα τροφίμων που χρησιμοποιούνται στα εν λόγω προϊόντα. Ωστόσο, υλικά γλασαρίσματος εφαρμόζονται στον φλοιό των φρούτων ή των λαχανικών και δεν αναμένεται να εισχωρούν στο εσωτερικό τους. Κατά συνέπεια, δεδομένου ότι ο φλοιός της πασιφλόρας, του ακτινιδίου και της μανιόκας (κασάβας) συνήθως δεν καταναλώνονται, τα προϊόντα αυτά, ακόμη και αν έχουν υποστεί κατεργασία με υλικά γλασαρίσματος, δεν περιέχουν τέτοια υλικά κατά την κατάποσή τους.
- (11) Επιπλέον, η χρήση υλικών γλασαρίσματος στα εν λόγω προϊόντα μπορεί να είναι ιδιαίτερα αναγκαία, δεδομένου ότι ιδίως η πασιφλόρα και η μανιόκα (κασάβα) παράγονται κυρίως σε περιοχές με ζεστό κλίμα και μπορεί να μεταφέρονται για μεγάλες αποστάσεις και να αποθηκεύονται για μεγάλα χρονικά διαστήματα στις περιοχές αυτές πριν από τη διάθεσή τους στην αγορά της Ένωσης.
- (12) Σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, η Επιτροπή πρέπει να ζητεί τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (στο εξής: Αρχή) για την επικαιροποίηση του ενωσιακού καταλόγου προσθέτων τροφίμων ο οποίος παρατίθεται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, εκτός από τις περιπτώσεις που η επικαιροποίηση αυτή δεν ενδέχεται να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία.
- (13) Στις 4 Οκτωβρίου 2012 η Αρχή εξέδωσε επιστημονική γνώμη σχετικά με την επαναξιολόγηση του καρναουβικού κηρού (E 903) ως προσθέτου τροφίμων⁽¹⁾, η οποία κατέληξε στο συμπέρασμα ότι οι επί του παρόντος εγκεκριμένες χρήσεις δεν προκαλούν ανησυχία ως προς την ασφάλεια.
- (14) Στις 7 Απριλίου 2017 η Αρχή εξέδωσε επιστημονική γνώμη σχετικά με την επαναξιολόγηση των λεκιθινών (E 322) ως προσθέτου τροφίμων⁽²⁾, η οποία κατέληξε στο συμπέρασμα ότι δεν χρειάζονταν να καθοριστεί αριθμητική αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη και ότι το εν λόγω πρόσθετο δεν προκαλεί ανησυχία ως προς την ασφάλεια για τον γενικό πληθυσμό. Το συμπέρασμα αυτό χρησιμοποιείται για ουσίες που δεν εγείρουν σοβαρές ανησυχίες για την ασφάλεια και μόνον εφόσον υπάρχουν, αφενός, αξιόπιστες πληροφορίες τόσο για την έκθεση όσο και για την τοξικότητα και, αφετέρου, μικρή πιθανότητα δυσμενών επιπτώσεων στην υγεία των ανθρώπων, όταν εκτίθενται σε δόσεις που δεν προκαλούν διατροφική ανισορροπία στα ζώα⁽³⁾.
- (15) Στις 5 Μαΐου 2017 η Αρχή εξέδωσε επιστημονική γνώμη σχετικά με την επαναξιολόγηση των λιπαρών οξέων (E 570) ως προσθέτου τροφίμων⁽⁴⁾, η οποία κατέληξε στο συμπέρασμα ότι δεν υπήρχε ανησυχία ως προς την ασφάλεια για τις αναφερόμενες χρήσεις και επίπεδα χρήσης.
- (16) Στις 10 Νοεμβρίου 2017 η Αρχή εξέδωσε επιστημονική γνώμη σχετικά με την επαναξιολόγηση των μονο- και διγλυκεριδίων λιπαρών οξέων (E 471) ως προσθέτων τροφίμων⁽⁵⁾, η οποία κατέληξε στο συμπέρασμα ότι δεν χρειάζονταν να καθοριστεί αριθμητική αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη και ότι το πρόσθετο τροφίμων δεν εγείρει ανησυχίες ως προς την ασφάλεια, όταν χρησιμοποιείται σε τρόφιμα για τον γενικό πληθυσμό.
- (17) Επιπλέον, δεδομένου ότι η φλούδα της πασιφλόρας, του ακτινιδίου και της μανιόκας (κασάβας) συνήθως δεν καταναλώνεται και τα μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων (E 471), ο καρναουβικός κηρός (E 903), οι λεκιθίνες (E 322) και τα λιπαρά οξέα (E 570) δεν αναμένεται να εισχωρούν στα εσωτερικά βρώσιμα μέρη τους όταν χρησιμοποιούνται, αντίστοιχα, ως υλικά γλασαρίσματος ή σε υλικά γλασαρίσματος για επιφανειακή επεξεργασία, η χρήση αυτή δεν μπορεί να έχει επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία. Επομένως, δεν είναι αναγκαίο να ζητηθεί η γνώμη της Αρχής.
- (18) Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η χρήση μονο- και διγλυκεριδίων λιπαρών οξέων (E 471) σε πασιφλόρες, ακτινίδια και μανιόκες (κασάβες), η χρήση καρναουβικού κηρού (E 903) σε μανιόκες (κασάβες) και η χρήση λεκιθινών (E 322) και λιπαρών οξέων (E 570) σε υλικά γλασαρίσματος για μανιόκες (κασάβες).

⁽¹⁾ EFSA Journal 2012· 10[10]:2880.

⁽²⁾ EFSA Journal 2017· 15[4]:4742.

⁽³⁾ EFSA Journal 2014· 12[6]:3697.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2017· 15[5]:4785.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2017· 15[11]:5045.

- (19) Συνεπώς, τα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θα πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως.
- (20) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Μόνιμης Επιτροπής Φυτών, Ζώων, Τροφίμων και Ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 2 Απριλίου 2025.

Για την Επιτροπή
Η Πρόεδρος
Ursula VON DER LEYEN

Στο μέρος Ε (Εγκεκριμένα πρόσθετα τροφίμων και όροι χρήσης τους σε κατηγορίες τροφίμων) του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, η κατηγορία τροφίμων 04.1.1 (Ολόκληρα νωπά φρούτα και λαχανικά) τροποποιείται ως εξής:

α) Η εγγραφή για τα μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων (Ε 471) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

	«Ε 471	Μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<i>quantum satis</i>		μόνο για την επιφανειακή επεξεργασία εσπεριδοειδών, πεπονιών, ανανάδων, μπανανών, παπάγιας, μάνγκο, αβοκάντο, ροδιών, πασιφλόρας, ακτινιδίων και μανιόκας (κασάβας)»
--	--------	--------------------------------------	----------------------	--	--

β) Η εγγραφή για τον καρναουβικό κηρό (Ε 903) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

	«Ε 903	Καρναουβικός κηρός	200		μόνο επιφανειακή επεξεργασία εσπεριδοειδών, πεπονιών, μήλων, αχλαδιών, ροδακίνων, ανανάδων, ροδιών, μάνγκο, αβοκάντο, παπάγιας και μανιόκας (κασάβας), και ως υλικό γλασαρίσματος σε ξηρούς καρπούς»
--	--------	--------------------	-----	--	--

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Στο μέρος 1 (Φορείς σε πρόσθετα τροφίμων) του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, παρεμβάλλεται η ακόλουθη εγγραφή μετά τις εγγραφές για τα πρόσθετα τροφίμων «E 1201 Πολυβινυλοπυρρολιδόνη» και «E 1202 Πολυβινυλοπολυπυρρολιδόνη»:

	«E 322	Λεκιθίνες	<i>quantum satis</i>	Υλικά γλασαρίσματος για μανιόκα (κασάβα)»
	E 570	Λιπαρά οξέα		