

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 817/2013

z dnia 28 sierpnia 2013 r.

zmieniające załączniki II i III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do gumy arabskiej modyfikowanej kwasem oktenylo-bursztynowym

(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, art. 14 oraz art. 30 ust. 5,uwzględniając 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⁽²⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5,

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) W załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w dodatkach do żywności, w enzymach spożywczych, środkach aromatyzujących i składnikach odżywczych oraz warunki ich stosowania.
- (3) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012⁽³⁾ ustanowiono specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (4) Te wykazy i specyfikacje mogą zostać uaktualnione zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008, z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku.
- (5) W dniu 12 listopada 2007 r. złożono wniosek w sprawie zezwolenia na stosowanie gumy arabskiej modyfikowanej kwasem oktenylo-bursztynowym jako emulgatora w niektórych kategoriach żywności i w środkach aromatyzujących, po czym udostępniono go państwom członkowskim.
- (6) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności ocenił bezpieczeństwo gumy arabskiej modyfikowanej kwasem oktenylo-bursztynowym stosowanej jako emulgator dodawany do środków aromatyzujących i niektórych innych środków spożywczych i wydał opinię w dniu

11 marca 2010 r.⁽⁴⁾ Na podstawie wyników dostępnych badań oraz informacji o samej gumie arabskiej i o innych skrobiach modyfikowanych kwasem oktenylo-bursztynowym Urząd stwierdził, że stosowanie gumy arabskiej modyfikowanej kwasem oktenylo-bursztynowym jako emulgatora w żywności w proponowanych zastosowaniach i przy zachowaniu proponowanych poziomów stosowania nie powoduje obaw co do bezpieczeństwa.

- (7) Istnieje technologiczna potrzeba stosowania gumy arabskiej modyfikowanej kwasem oktenylo-bursztynowym jako emulgatora w niektórych środkach spożywczych, a także w emulsjach olejków aromatycznych dodawanych do różnych środków spożywczych, gdyż ma ona lepsze właściwości w porównaniu do istniejących emulgatorów. Należy zatem zezwolić na stosowanie gumy arabskiej modyfikowanej kwasem oktenylo-bursztynowym w kategoriach żywności wymienionych we wniosku i nadać temu dodatkowi do żywności numer E 423.
- (8) Specyfikacje gumy arabskiej modyfikowanej kwasem oktenylo-bursztynowym należy włączyć do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, gdy zostanie ona po raz pierwszy włączona do unijnych wykazów dodatków do żywności określonych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (9) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 oraz rozporządzenie (UE) nr 231/2012.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt i ani Parlament Europejski, ani Rada nie wyraziły wobec nich sprzeciwu,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1.

⁽⁴⁾ Dziennik EFSA 2010; 8(3):1539.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 28 sierpnia 2013 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZALĄCZNIK I

A. W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w części B w tabeli 3 „Dodatki inne niż barwniki i substancje słodzące” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 422 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 423	Guma arabska modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym”
--------	---

- 2) w części E wprowadza się następujące zmiany:

- a) w kategorii 05.4 „Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 416 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 423	Guma arabska modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym	10 000	Tylko glazury”
--------	--	--------	----------------

- b) w kategorii 12.6 „Sosy” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 416 dodaje się pozycję brzmieniu:

„E 423	Guma arabska modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym	10 000”	
--------	--	---------	--

- c) w kategorii 14.1.4 „Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 405 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 423	Guma arabska modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym	1 000	Tylko w napojach energetyzujących i w napojach zawierających sok owocowy”
--------	--	-------	---

B. w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

w części 4 „Dodatki do żywności, w tym nośniki, w środkach aromatyzujących” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 416 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 423	Guma arabska modyfikowana kwasem oktenylobursztynowym	Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategoriach 03: Lody spożywcze; 07.2: Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie; 08.2: Mięso przetworzone, tylko przetworzone mięso drobiowe; 09.2: Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki, oraz w kategorii 16: Desery z wyłączeniem produktów objętych kategoriami 1, 3 i 4.	500 mg/kg w emulsji aromatyzującej
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 14.1.4: Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, tylko napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi niezawierające soków owocowych i gazowane napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi zawierające soki owocowe oraz w kategorii 14.2: Napoje alkoholowe, w tym ich odpowiedniki bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu.	220 mg/kg w emulsji aromatyzującej
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategoriach 05.1: Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE; 05.2: Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech; 05.4: Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4 oraz w kategorii 06.3: Śniadaniowe przetwory zbożowe.	300 mg/kg w emulsji aromatyzującej
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 01.7.5: Sery topione.	120 mg/kg w emulsji aromatyzującej
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 05.3: Guma do żucia.	60 mg/kg w emulsji aromatyzującej
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 01.8: Analozy produktów mlecznych, włączając zabielače do napojów; 04.2.5: Dżemy, galaretki, marmolady i produkty podobne; 04.2.5.4: Masła orzechowe i produkty do smarowania z orzechów; 08.2: Mięso przetworzone; 12.5: Zupy i buliony; 14.1.5.2: Inne, tylko kawa i herbata instant w daniach gotowych na bazie zbóż.	240 mg/kg w emulsji aromatyzującej
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 10.2: Przetworzone jaja i produkty jajeczne.	140 mg/kg w emulsji aromatyzującej
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 14.1.4: Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, tylko niegazowane napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi zawierające soki owocowe; 14.1.2: Soki owocowe w rozumieniu dyrektywy 2001/112/WE oraz soki warzywne, tylko soki warzywne, a w kategorii 12.6: Sosy, tylko sosy pieczeniowe i słodkie sosy.	400 mg/kg w emulsji aromatyzującej
Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 15: Przekąski gotowe do spożycia.	440 mg/kg w emulsji aromatyzującej		

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 po specyfikacjach dotyczących dodatku do żywności E 422 dodaje się następująca pozycję:

„E 423 GUMA ARABSKA MODYFIKOWANA KWASEM OKTENYLO-BURSZTYNOWYM

Nazwy synonimowe	Wodorooktenylobutanodionian gumy arabskiej; wodorooktenylobursztynian gumy arabskiej; guma arabska modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym; guma akacyjowa modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym
Definicja	Guma arabska modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym jest produkowana w drodze estryfikacji gumy arabskiej (<i>Acacia seyal</i>) lub gumy arabskiej (<i>Acacia senegal</i>) w roztworze wodnym z maksymalnie 3 % zawartością bezwodnika kwasu oktenylo-bursztynowego. Następnie jest ona poddawana suszeniu rozpyłowemu.
Numer wg EINECS	
Nazwa chemiczna	
Wzór chemiczny	
Średnia wagowo masa cząsteczkowa	Frakcja (i): 3,105 g/mol Frakcja (ii): 1,106 g/mol
Oznaczenie zawartości	
Opis	Kolor kremowy do jasnobeżowego, sypki proszek
Identyfikacja	
Lepkość 5 % roztworu w 25 °C	Nie więcej niż 30 mPa.s
Reakcja wytrącania	Wytrącanie się kłaczkowatego osadu w roztworze octanu ołowiu II
Rozpuszczalność	Łatwo rozpuszczalny w wodzie; nierozpuszczalny w etanolu
pH 5 % roztworu wodnego	3,5–6,5
Czystość	
Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 15 % (105 °C, 5 godz.)
Stopień estryfikacji	Nie więcej niż 0,6 %
Popiół łącznie	Nie więcej niż 10 % (530 °C)
Popioły nierozpuszczalne w kwasach	Nie więcej niż 0,5 %
Substancja nierozpuszczalna w wodzie	Nie więcej niż 1,0 %
Badanie na obecność skrobi lub dekstryny	Należy doprowadzić do wrzenia wodny roztwór próbki 1:50, dodać około 0,1 ml roztworu jodu. Nie powinno pojawić się niebieskawe ani czerwone zabarwienie.
Badanie na obecność gum zawierających garbniki	Do 10 ml roztworu wodnego 1:50 próbki należy dodać około 0,1 ml roztworu chlorku żelazowego. Nie powinny pojawić się czarne zabarwienie ani czarnawy osad.
Pozostałości kwasu oktenylo-bursztynowego	Nie więcej niż 0,3 %
Ołów	Nie więcej niż 2 mg/kg
Kryteria mikrobiologiczne	
<i>Salmonella</i> spp.	Brak w 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Brak w 1 g”