

## REGOLAMENTO (UE) N. 817/2013 DELLA COMMISSIONE

del 28 agosto 2013

**che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3, l'articolo 14 e l'articolo 30, paragrafo 5,

visto il regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari <sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 7, paragrafo 5,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco a livello d'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli alimenti e ne specifica le condizioni d'uso.
- (2) L'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco a livello d'Unione degli additivi alimentari autorizzati in additivi alimentari, enzimi alimentari, aromi e nutrienti e ne specifica le condizioni d'uso.
- (3) Il regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione <sup>(3)</sup>, stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (4) Tali specifiche ed elenchi possono essere aggiornati in applicazione della procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008, che può essere avviata su iniziativa della Commissione o in seguito a una domanda.
- (5) Una domanda di autorizzazione per l'impiego della gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico come emulsionante per alcune categorie di alimenti e aromi è stata presentata il 12 novembre 2007 ed è stata comunicata agli Stati membri.
- (6) L'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha valutato la sicurezza della gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico come emulsionante da aggiungere agli aromi di alcuni altri prodotti alimentari e ha espresso il

suo parere l'11 marzo 2010 <sup>(4)</sup>. Sulla base dei risultati forniti dalle ricerche, nonché in base alle informazioni sulla stessa gomma di acacia e altri amidì e fecole modificati con acido ottenilsuccinico, l'Autorità ha concluso che l'impiego di gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico come emulsionante in alimenti negli impieghi e ai livelli proposti non desta preoccupazioni per la sicurezza.

- (7) La necessità di usare gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico come emulsionante in alcuni prodotti alimentari ed in emulsioni a base di oli essenziali che vengono aggiunte a vari prodotti alimentari è giustificata da ragioni tecniche, poiché tale sostanza è dotata di proprietà migliori rispetto agli emulsionanti esistenti. È pertanto opportuno autorizzare l'impiego della gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico nelle categorie di prodotti alimentari richieste e assegnare il numero E 423 a tale additivo.
- (8) Le specifiche della gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico vanno incluse nel regolamento (UE) n. 231/2012 se è presente negli elenchi degli additivi alimentari stabiliti per la prima volta dagli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (9) Occorre pertanto modificare il regolamento (CE) n. 1333/2008 e il regolamento (UE) n. 231/2012.
- (10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali e ad esse non si sono opposti né il Parlamento europeo né il Consiglio,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 sono modificati conformemente all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

L'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 è modificato conformemente all'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

<sup>(1)</sup> GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

<sup>(2)</sup> GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1.

<sup>(4)</sup> *The EFSA Journal* 2010; 8(3):1539.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 28 agosto 2013

*Per la Commissione*

*Il presidente*

José Manuel BARROSO

---

ALLEGATO I

A. L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato come segue:

1) nella parte B, Tabella 3 «Additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti» la voce seguente è inserita dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 422:

«E 423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico»
--------	--

2) la parte E è modificata come segue:

a) nella categoria 05.4 «Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4», la voce seguente è inserita dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 416:

«E 423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	10 000	Solo nella glassa»
--------	---	--------	--------------------

b) nella categoria 12.6 «Salse», la voce seguente è inserita dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 416:

«E 423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	10 000»	
--------	---	---------	--

c) nella categoria 14.1.4 «Bevande aromatizzate», la voce seguente è inserita dopo la voce concernente l'additivo alimentare E 405:

«E 423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	1 000	Solo nelle bevande energetiche o in bevande contenenti succo di frutta»
--------	---	-------	---

B. L'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato come segue:

nella parte 4 «Additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, negli aromi alimentari», la voce seguente è inserita dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 416:

«E 423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	Emulsioni a base di oli essenziali usate nelle categorie 03: Gelati; 07.2: Prodotti da forno fini; 08.2: Carni trasformate, solo carni di pollame trasformate; 09.2: Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei e nella categoria 16: Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4.	500 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
		Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 14.1.4: Bevande aromatizzate, solo bevande aromatizzate non contenenti succhi di frutta e bevande aromatizzate gassate contenenti succhi di frutta e nella categoria 14.2: Bevande alcoliche, comprese le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico.	220 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
		Emulsioni a base di oli essenziali usate nelle categorie 05.1: Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE; 05.2: Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito; 05.4: Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4 e nella categoria 06.3: Cereali per la prima colazione.	300 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
		Emulsioni aromatizzate usate nella categoria 01.7.5: Formaggio fuso.	120 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
		Emulsioni aromatizzate usate nella categoria 05.3: Gomma da masticare.	60 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
		Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 01.8: Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande; 04.2.5: Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi; 04.2.5.4: Burro e crema da spalmare a base di frutta a guscio; 08.2: Carni trasformate; 12.5: Minestre e brodi; 14.1.5.2: Altro, solo caffè istantaneo, tè e pasti pronti a base di cereali.	240 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
		Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 10.2: Uova e ovo-prodotti trasformati.	140 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
		Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 14.1.4: Bevande aromatizzate, solo bevande aromatizzate non gassate contenenti succhi di frutta; 14.1.2: Succhi di frutta di cui alla direttiva 2001/112/CE e di ortaggi o legumi, solo succhi di ortaggi o legumi e nella categoria 12.6: Salse, solo sughi e salse dolci.	400 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
		Emulsioni aromatizzate usate nella categoria 15: Salatini e snack pronti al consumo.	440 mg/kg nell'emulsione aromatizzata»

## ALLEGATO II

Nell'allegato al regolamento (UE) n. 231/2012, la voce seguente è inserita dopo le specifiche relative all'additivo alimentare E 422:

## «E 423 GOMMA ARABICA MODIFICATA CON ACIDO OTTENILSUCCINICO

<b>Sinonimi</b>	Ottenilbutandioato di idrogeno di gomma arabica; Ottenilsuccinato di idrogeno di gomma arabica; Gomma arabica modificata con OSA; Gomma d'acacia modificata con OSA
<b>Definizione</b>	La gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico è prodotta esterificando la gomma arabica di <i>Acacia seyal</i> o di <i>Acacia senegal</i> in soluzione acquosa con non più del 3 % di anidride ottenilsuccinica. È in seguito essiccata a spruzzo.
EINECS	
Denominazione chimica	
Formula chimica	
Peso molecolare medio	Frazione (i): 3,105 g/mol Frazione (ii) 1,106 g/mol
Tenore	
<b>Descrizione</b>	Polvere bianca di facile scorrimento il cui colore può andare dal biancastro al marrone molto chiaro
<b>Identificazione</b>	
Viscosità a 25 °C di una soluzione al 5 %	Non più di 30 mPa.s
Reazione di precipitazione	Forma un precipitato flocculento in una soluzione di prova di acetato basico di piombo
Solubilità	Facilmente solubile in acqua; insolubile in etanolo
pH di una soluzione acquosa al 5 %	Dal 3,5 al 6,5
<b>Purezza</b>	
Perdita all'essiccazione	Non più del 15 % (105 °C, 5 h)
Grado di esterificazione	Non più dello 0,6 %
Ceneri totali	Non più del 10 % (530 °C)
Ceneri insolubili in soluzione acida	Non più dello 0,5 %
Sostanze insolubili in acqua	Non più dell'1,0 %
Test per amido o destrina	Far bollire una soluzione acquosa 1/50 del campione, aggiungere circa 0,1 ml di soluzione di prova di iodio. Non si deve formare alcuna colorazione bluastro o rossastra.
Test per tannino	Aggiungere circa 0,1 ml di soluzione di prova di cloruro ferrico a 10 ml di soluzione acquosa 1/50 del campione. Non si deve formare alcuna colorazione o precipitato nerastro.
Residuo d'acido ottenilsuccinico	Non più dello 0,3 %
Piombo	Non più di 2 mg/kg
<b>Criteri microbiologici</b>	
<i>Salmonella</i> sp.	Assente in 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Assente in 1 g»