

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 817/2013 НА КОМИСИЯТА

от 28 август 2013 година

за изменение на приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета и на приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията по отношение на гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните ⁽¹⁾, и по-специално член 10, параграф 3, член 14 и член 30, параграф 5 от него,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните ⁽²⁾, и по-специално член 7, параграф 5 от него,

като има предвид, че:

- (1) С приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се установява списък на Съюза на добавките в храните, одобрени за употреба в храни, и условията за тяхната употреба.
- (2) С приложение III към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се установява списък на Съюза на добавките в храните, одобрени за употреба в добавки в храните, ензими в храните, ароматизанти в храните и хранителни вещества, и на условията за тяхната употреба.
- (3) С Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията ⁽³⁾ се определят спецификациите на добавките в храните, включени в списъците в приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008.
- (4) Тези списъци и спецификации могат да бъдат актуализирани в съответствие с общата процедура, посочена в член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1331/2008, която може да бъде започната по инициатива на Комисията или при постъпване на заявление.
- (5) На 12 ноември 2007 г. на държавите членки бе представено заявление за разрешаване на употребата на гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, като емулгатор в определени категории храни и в ароматизанти.
- (6) Европейският орган за безопасност на храните направи оценка на безопасността на употребата на гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, като емулгатор, който да бъде добавян в ароматизанти и в

някои други храни, и изрази своето становище на 11 март 2010 г. ⁽⁴⁾. Органът достигна до заключението, че — въз основа на резултатите от наличните проучвания, информацията за самата акациева гума и за други видове нишесте, модифицирани с октенилсукцинилова киселина — употребата на гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, като емулгатор в храните не поражда опасения, свързани с безопасността, при така предложените видове и нива на употреба.

- (7) Налице е технологична необходимост от употреба на гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, като емулгатор в определени храни и в ароматизиращи емулсии на масла, добавяни към редица храни, поради по-добрите ѝ свойства в сравнение със съществуващите емулгатори. Поради това е целесъобразно да се разреши употребата на гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, в посочените в заявлението категории храни и да се определи номер Е 423 на тази добавка в храни.
- (8) Спецификациите на гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, следва да се включат в Регламент (ЕС) № 231/2012 при включването на добавката за първи път в списъците на Съюза на добавките в храните, установени в приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008.
- (9) Поради това регламенти (ЕО) № 1333/2008 и (ЕС) № 231/2012 следва да бъдат съответно изменени.
- (10) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните и нито Европейският парламент, нито Съветът възразиха срещу тях,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменят в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 се изменя в съответствие с приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в Официален вестник на Европейския съюз.

⁽¹⁾ ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16.

⁽²⁾ ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 1.

⁽³⁾ ОВ L 83, 22.3.2012 г., стр. 1.

⁽⁴⁾ EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ), 2010 г.; 8(3):1539.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 28 август 2013 година.

За Комисията
Председател
José Manuel BARROSO

ПРИЛОЖЕНИЕ I

А. Приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменя, както следва:

1) В част Б, таблица 3 „Добавки, различни от оцветители и подсладители“ след вписването за добавката в храни Е 422 се вмъква следното вписване:

„Е 423	Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина“
--------	---

2) Част Д се изменя, както следва:

а) в категория 05.4 „Декорации, глазури и пълнежи, с изключение на пълнежите на основата на плодове, обхванати от категория 4.2.4“, след вписването за добавката в храни Е 416 се вмъква следното вписване:

„Е 423	Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина	10 000	само захарни глазури“	
--------	--	--------	-----------------------	--

б) в категория 12.6 „Сосове“ след вписването за добавката в храни Е 416 се вмъква следното вписване:

„Е 423	Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина	10 000“		
--------	--	---------	--	--

в) в категория 14.1.4 „Ароматизирани напитки“ след вписването за добавката в храни Е 405 се вмъква следното вписване:

„Е 423	Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина	1 000	само в енергийни напитки и в напитки, съдържащи сок от плодове“	
--------	--	-------	---	--

Б. Приложение III към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменя, както следва:

В част 4 „Добавки в храните, включително носители в ароматизанти в храните“ след вписването за добавката в хране Е 416 се вмъква следното вписване:

„Е 423	Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина	Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категории 03: Лед за ядене; 07.2: Фини печива; 08.2: Преработено месо, само преработено птиче месо; 09.2: Преработена риба и преработени продукти от рибарството, включително мекотели и ракообразни; и в категория 16: Десерти, с изключение на продуктите, обхванати в категории 1, 3 и 4	500 mg/kg в ароматизиращата емулсия
		Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категория 14.1.4: Ароматизирани напитки, само ароматизирани напитки, несъдържащи сокове от плодове, и в газирани ароматизирани напитки, съдържащи сокове от плодове; и категория 14.2: Алкохолни напитки, включително техните еквиваленти без съдържание на алкохол или с нискоалкохолно съдържание	220 mg/kg в ароматизиращата емулсия
		Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категории 05.1: Какаови и шоколадови продукти, обхванати от Директива 2000/36/ЕО; 05.2: Други сладкарски изделия, включително сладки дражета за освежаване на дъха; 05.4: Декорации, глазури и пълнежи, с изключение на пълнежите на основата на плодове, обхванати от категория 4.2.4; и в категория 06.3: Зърнени закуски.	300 mg/kg в ароматизиращата емулсия
		Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категория 01.7.5: Топени сирена.	120 mg/kg в ароматизиращата емулсия
		Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категория 05.3: Дъвки.	60 mg/kg в ароматизиращата емулсия
		Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категории 01.8: Млечни аналози, включително сметани на немлечна основа за напитки; 04.2.5: Конфитюри, желета и мармалади и сходни продукти; 04.2.5.4: Масла от ядки и пасти за мазане от ядки; 08.2: Преработено месо; 12.5: Супи и бульони; 14.1.5.2: Други, само инстантно кафе и чай и в готови за консумация ястия на зърнена основа.	240 mg/kg в ароматизиращата емулсия
		Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категория 10.2: Преработени яйца и яйчни продукти.	140 mg/kg в ароматизиращата емулсия
		Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категория 14.1.4: Ароматизирани напитки, само негазирани ароматизирани напитки, съдържащи сокове от плодове; 14.1.2: Сокове от плодове съгласно определението в Директива 2001/112/ЕО и сокове от зеленчуци, само сокове от зеленчуци; и в категория 12.6: Сосове, само месни сосове и сладки сосове.	400 mg/kg в ароматизиращата емулсия
		Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категория 15: Готови за консумация солени и снаксове.	440 mg/kg в ароматизиращата емулсия“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

В приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 след спецификациите за добавката в храни Е 422 се вмъква следното вписване:

„Е 423 ГУМА АРАБИКА, МОДИФИЦИРАНА С ОКТЕНИЛСУКЦИНИЛОВА КИСЕЛИНА

Синоними	Хидрогеноктенилбутандиоат на гума арабика; гума арабика хидрогеноктенилсукцинат на гума арабика; гума арабика, модифицирана с OSA (октенилсукцинилова киселина); акациева гума, модифицирана с OSA (октенилсукцинилова киселина)
Определение	Гумата арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, е получена чрез естерификация на гума арабика <i>Acacia seyal</i> или на гума арабика <i>Acacia senegal</i> във воден разтвор с не повече от 3 % анхидрид на октенилсукцинилова киселина. След това е изсушена чрез пулверизация.
EINECS	
Химично наименование	
Химична формула	
Средна молекулна маса	Фракция i): 3,105 g/mol Фракция ii): 1,106 g/mol
Съдържание на основно вещество	
Описание	Белезникав до бледожълтеникавокафяв подвижен прах
Идентификация	
Вискозитет на 5 % разтвор при 25 °C	Не повече от 30 mPa.s
Реакция на утаяване	Образува едрозърнеста утайка в разтвор на оловен ацетат, основен (разтвор за анализ)
Разтворимост	Свободно разтворима във вода; неразтворима в етанол
pH на 5 % воден разтвор	от 3,5 до 6,5
Чистота	
Загуба при сушене	Не повече от 15 % (105 °C, 5 часа)
Степен на естерификация	Не повече от 0,6 %
Общо пепел	Не повече от 10 % (530 °C)
Киселиннеразтворима пепел	Не повече от 0,5 %
Неразтворимо във вода вещество	Не повече от 1,0 %
Тест за скорбяла или декстрин	Кипва се воден разтвор на пробата в съотношение 1:50, добавя се около 0,1 ml йоден разтвор за анализ. Не се получава синкав или червеникав цвят.
Тест за танин съдържащи гуми	Към 10 ml воден разтвор на пробата в съотношение 1:50 се добавя около 0,1 ml разтвор за анализ на железен трихлорид. Не се получава черно оцветяване или черна утайка.
Остатъчна октенилсукцинилова киселина	Не повече от 0,3 %
Олово	Не повече от 2 mg/kg
Микробиологични критерии	
<i>Salmonella</i> sp.	Да не се установява в 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Да не се установява в 1 g“