

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2017/1399 НА КОМИСИЯТА**от 28 юли 2017 година****за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета и на приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията по отношение на калиевия полиаспартат****(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 и член 14 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) В приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се установява списък на Съюза на добавките, одобрени за употреба в храни, и условията за тяхната употреба.
- (2) Само добавките в храните, включени в списъка на Съюза в приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008, могат да бъдат пускани на пазара като такива и използвани в храни при условията за употреба, посочени в него.
- (3) Някои добавки в храните са предназначени за специални видове употреба при определени енологични практики и процеси. Употребата на такива добавки в храни следва да е в съответствие с Регламент (ЕО) № 1333/2008 и със специалните разпоредби, предвидени в съответното законодателство на Съюза.
- (4) Специалните разпоредби, с които се разрешава употребата на добавки във виното, са установени в Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ⁽³⁾, Решение 2006/232/ЕО на Съвета ⁽⁴⁾ и Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията ⁽⁵⁾, а така също и в мерките за прилагането им.
- (5) С Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията ⁽⁶⁾ се определят спецификациите на добавките в храните, включени в списъците в приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008.
- (6) Списъкът на Съюза и спецификациите могат да бъдат актуализирани в съответствие с общата процедура по член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1331/2008 по инициатива на Комисията или при постъпване на заявление.
- (7) На 24 февруари 2015 г. бе подадено заявление за разрешаване на употребата на калиев полиаспартат като стабилизатор във виното. На държавите членки бе предоставен достъп до заявлението в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 1331/2008.
- (8) Европейският орган за безопасност на храните направи оценка на безопасността на калиевия полиаспартат като добавка в храните и в становището си от 9 март 2016 г. ⁽⁷⁾ стигна до заключението, че предложената употреба във виното не поражда опасения във връзка с безопасността при максимално влагано количество 300 mg/L и обичайни нива от порядъка на 100—200 mg/L.

⁽¹⁾ ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16.⁽²⁾ ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 1.⁽³⁾ Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета (ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671).⁽⁴⁾ Решение 2006/232/ЕО на Съвета от 20 декември 2005 г. за сключването на споразумение между Европейската общност и Съединените американски щати относно търговията с вина (ОВ L 87, 24.3.2006 г., стр. 1).⁽⁵⁾ Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията от 10 юли 2009 г. относно определяне на някои правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения (ОВ L 193, 24.7.2009 г., стр. 1).⁽⁶⁾ Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията от 9 март 2012 г. за определяне на спецификации на добавките в храните, включени в списъците в приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 83, 22.3.2012 г., стр. 1).⁽⁷⁾ EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ), 2016; 14(3):4435.

- (9) Калиевият полиаспартат действа като стабилизатор, възпрепятстващ утаяването на тартаратни кристали (за червено вино, розе и бяло вино). Той спомага за запазването на качеството и стабилността на виното, като използването му не се отразява на органолептичните характеристики. Поради това е целесъобразно калиевият полиаспартат да бъде включен в списъка на Съюза на добавките в храните под номер Е 456, за да може да бъде разрешена употребата му като стабилизатор във виното чрез специалните разпоредби на съответното законодателство на Съюза.
- (10) Спецификациите на калиевия полиаспартат (Е 456) следва да се включат в Регламент (ЕС) № 231/2012 при включването на добавката за първи път в списъка на Съюза на добавките в храните, съдържащ се в приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008.
- (11) Поради това регламенти (ЕО) № 1333/2008 и (ЕС) № 231/2012 следва да бъдат съответно изменени.
- (12) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменя 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 деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

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

Съставено в Брюксел на 28 юли 2017 година.

За Комисията
Председател
Jean-Claude JUNCKER

ПРИЛОЖЕНИЕ I

В част Б, точка 3 — „Добавки, различни от оцветители и подсладители“ от приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 след вписването за добавката в храни Е 452 се добавя следното ново вписване:

„Е 456	Калиев полиаспартат“
--------	----------------------

ПРИЛОЖЕНИЕ II

В приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 след вписването за добавката в храни (Е 452 iv) се добавя следното ново вписване:

„Е 456 КАЛИЕВ ПОЛИАСПАРТАТ	
Синоними	
Определение	Калиевият полиаспартат е калиевата сол на полиаспарагиновата киселина, получена от L-аспарагинова киселина и калиев хидроксид. При термичния процес аспарагиновата киселина се трансформира в полисукцинимид, който е неразтворим. Впоследствие полисукцинимидът се третира с калиев хидроксид, като този процес позволява да се отвори пръстенът и да се полимеризират единиците. Последният етап е пулверизационното сушене, в резултат на което се получава светлокафявокафяв прах.
CAS номер	64723-18-8
Химично наименование	L-аспарагинова киселина, хомополимер, калиева сол
Химична формула	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Среднопреглетено молекулно тегло	Приблизително 5 300 g/mol
Съдържание на основно вещество	не по-малко от 98 % на база суха маса
Размер на частиците	Не по-малко от 45 µm (не повече от 1 % тегловно частици с размер, по-малък от 45 µm)
Описание	Светлокафяв прах без мирис
Идентификация	
Разтворимост	Силно разтворим във вода и слабо разтворим в органични разтворители
pH	7,5 — 8,5 (40 % воден разтвор)
Чистота	
Степен на заместване	не по-малко от 91,5 % на база суха маса
Загуба при сушене	Не повече от 11 % (105 °C, 12 часа)
Калиев хидроксид	Не повече от 2 %
Аспарагинова киселина	Не повече от 1 %
Други нечистотвания	Не повече от 0,1 %
Арсен	Не повече от 2,5 mg/kg
Олово	Не повече от 1,5 mg/kg
Живак	Не повече от 0,5 mg/kg
Кадмий	Не повече от 0,1 mg/kg*