

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) 2017/1399,**28. juuli 2017,****millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa ning komisjoni määruse (EL) nr 231/2012 lisa seoses kaaliumpolüaspartaadiga****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 10 lõiget 3 ja artiklit 14,võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1331/2008, millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus, ⁽²⁾ eriti selle artikli 7 lõiget 5,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisas on sätestatud Euroopa Liidu loetelu toidus kasutada lubatud lisaainete kohta ja kõnealuste lisaainete kasutamise tingimused.
- (2) Ainult selliseid toidu lisaaineid, mis on esitatud määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisas sätestatud liidu loetelus, võib turule viia ja toidus kasutada kõnealus määruses sätestatud kasutustingimustel.
- (3) Mõned toidu lisaained on ette nähtud spetsiifiliseks kasutamiseks teatavate veinivalmistustavade ja -protsesside jaoks. Selliste lisaainete kasutamine peaks vastama määrusele (EÜ) nr 1333/2008 ja asjakohastes liidu õigusaktides ettenähtud erisätetele.
- (4) Sätted toidu lisaainete kasutamise lubamise kohta veinis on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 1308/2013, ⁽³⁾ nõukogu otsuses 2006/232/EÜ ⁽⁴⁾ ja komisjoni määruses (EÜ) nr 606/2009 ⁽⁵⁾ ning nende rakendusmeetmetes.
- (5) Komisjoni määruses (EL) nr 231/2012 ⁽⁶⁾ on sätestatud määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisas loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid.
- (6) Liidu loetelu ja spetsifikatsioonid võib komisjoni algatusel või pärast taotluse esitamist ajakohastada määruse (EÜ) nr 1331/2008 artikli 3 lõikes 1 osutatud ühtse menetluse kohaselt.
- (7) 24. veebruaril 2015 esitati taotlus kaaliumpolüaspartaadi kasutamise kohta stabilisaatorina veinis. Taotlus tehti vastavalt määruse (EÜ) nr 1331/2008 artiklile 4 liikmesriikidele kättesaadavaks.
- (8) Euroopa Toiduohutusamet hindas kaaliumpolüaspartaadi ohutust toidu lisaainena ning toiduohutusameti 9. märtsi 2016. aasta järelduses ⁽⁷⁾ leiti, et selle kavandatav kasutamine veinis maksimaalses kontsentratsioonis 300 mg/l ja tavapärasel kontsentratsioonis 100–200 mg/l ei ole ohtlik.

⁽¹⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 16.

⁽²⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 1.

⁽³⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrus (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007 (ELT L 347, 20.12.2013, lk 671).

⁽⁴⁾ Nõukogu 20. detsembri 2005. aasta otsus 2006/232/EÜ Euroopa Ühenduse ja Ameerika Ühendriikide vahelise veinikaubanduslepingu sõlmimise kohta (ELT L 87, 24.3.2006, lk 1).

⁽⁵⁾ Komisjoni 10. juuli 2009. aasta määrus (EÜ) nr 606/2009, millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 479/2008 teatavad rakenduseeskirjad seoses viinamarjasaaduste kategooriate, veinivalmistustavade ja asjaomaste piirangutega (ELT L 193, 24.7.2009, lk 1).

⁽⁶⁾ Komisjoni 9. märtsi 2012. aasta määrus (EL) nr 231/2012, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisas loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid (ELT L 83, 22.3.2012, lk 1).

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2016; 14(3): 4435.

- (9) Kaaliumpoliüaspartaat toimib stabilisaatorina tartraadikristallide väljasadenemise vastu veinist (punase, roosa ja valge veini puhul). See parandab veini säilivuskvaliteeti ja stabiilsust ning selle kasutamine ei mõjuta veini maitseomadusi. Seepärast on asjakohane kanda kaaliumpoliüaspartaat toidus kasutada lubatud lisaainete liidu loetellu ja määrata kõnealuse lisaaine E-numbriks E 456, et ainele saaks anda loa veinistabilisaatorina liidu õigusaktide konkreetsete sätete alusel.
- (10) Kaaliumpoliüaspartaadi (E 456) spetsifikatsioon tuleks lisada määrusesse (EL) nr 231/2012, kui see aine lisatakse esimest korda määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa sätetatud liidu loetellu toidus kasutada lubatud lisaainetest.
- (11) Määrusi (EÜ) nr 1333/2008 ja (EL) nr 231/2012 tuleks seepärast vastavalt muuta.
- (12) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas alalise taime-, looma-, toidu- ja söödakomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Määruse (EL) nr 231/2012 lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse II lisale.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 28. juuli 2017

Komisjoni nimel
president
Jean-Claude JUNCKER

I LISA

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa B osa punkti 3 „Toidu lisaained, välja arvatud toiduvärvid ja magusained“ lisatakse toidu lisaaine E 452 kande järele järgmine uus kanne.

„E 456	Kaaliumpoliüaspartaat“
--------	------------------------

II LISA

Määruse (EL) nr 231/2012 lisas lisatakse toidu lisaine E 452 iv kande järele järgmine uus kanne.

„E 456 KAALIUMPOLÜASPARTAAT	
Sünonüümid	
Määratlus	Kaaliumpolüaspartaat on polüasparagiinhappe kaaliumsool, mis on toodetud L-asparagiinhapest ja kaaliumhüdroksiidist. Termilise protsessi käigus muudetakse asparagiinhape polüsuktsiinimiidiks, mis on lahustumatu aine. Polüsuktsiinimidi töödeldakse kaaliumhüdroksiidiga, mille tagajärjel tsükel avaneb ja saab võimalikuks polümeriseerumine. Viimasena etapina tehakse pihustuskuivatamine, mille tulemusel saadakse helepruun pulber.
CASi number	64723-18-8
Keemiline nimetus	L-asparagiinhappe homopolümeeri kaaliumsool
Keemiline valem	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Massikeskmine molekulmass	Ligikaudu 5 300 g/mol
Analüüs	Sisaldus kuivaines on vähemalt 98 massiprotsenti
Osakeste suurus	Vähemalt 45 µm (alla 45 µm osakesi ei tohi olla üle 1 massiprotsendi)
Kirjeldus	Helepruun lõhnatu pulber
Määramine	
Lahustuvus	Vees lahustub väga hästi ja orgaanilistes ühendites lahustub halvasti
pH	7,5–8,5 (40 % vesilahus)
Puhtus	
Asendatud rühmade määr	Sisaldus kuivaines on vähemalt 91,5 massiprotsenti
Massikadu kuivatamisel	Mitte üle 11 % (105 °C, 12 tundi)
Kaaliumhüdroksiid	Mitte üle 2 %
Asparagiinhape	Mitte üle 1 %
Muud lisandid	Mitte üle 0,1 %
Arseen	Mitte üle 2,5 mg/kg
Plii	Mitte üle 1,5 mg/kg
Elavhõbe	Mitte üle 0,5 mg/kg
Kaadmium	Mitte üle 0,1 mg/kg