

UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/1399**od 28. srpnja 2017.****o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća i Priloga Uredbi Komisije (EU) br. 231/2012 u pogledu kalijeva poliaspartata****(Tekst značajan za EGP)**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 10. stavak 3. i članak 14.,uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehrambenih aditiva, prehrambenih enzima i prehrambenih aroma ⁽²⁾, a posebno njezin članak 7. stavak 5.,

budući da:

- (1) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je Unijin popis prehrambenih aditiva odobrenih za uporabu u hrani i uvjeti za njihovu uporabu.
- (2) Samo prehrambeni aditivi koji se nalaze na Unijinu popisu iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mogu se kao takvi stavljati na tržište i upotrebljavati u hrani u skladu s ondje navedenim uvjetima uporabe.
- (3) Neki prehrambeni aditivi namijenjeni su posebnoj uporabi za određene enološke metode i postupke. Uporaba tih prehrambenih aditiva trebala biti u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008 i s posebnim odredbama utvrđenima relevantnim zakonodavstvom Unije.
- (4) Posebne odredbe kojima se odobrava uporaba aditiva u vinu utvrđene su Uredbom Vijeća (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽³⁾, Odlukom Vijeća 2006/232/EZ ⁽⁴⁾ i Uredbom Komisije (EZ) br. 606/2009 ⁽⁵⁾ i njihovim provedbenim mjerama.
- (5) Uredbom Komisije (EU) br. 231/2012 ⁽⁶⁾ utvrđene su specifikacije za prehrambene aditive navedene u prilogima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.
- (6) Unijin popis i specifikacije mogu se ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 na inicijativu Komisije ili na temelju zahtjeva.
- (7) Dana 24. veljače 2015. podnesen je zahtjev za odobrenje uporabe kalijeva poliaspartata kao stabilizatora u vinu. Zahtjev je stavljen na raspolaganje državama članicama u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 1331/2008.
- (8) Europska agencija za sigurnost hrane u mišljenju ⁽⁷⁾ od 9. ožujka 2016. ocijenila je sigurnost kalijeva poliaspartata kao prehrambenog aditiva i zaključila da ne postoji sigurnosni rizik povezan s predloženom uporabom u vinu uz najvišu razinu uporabe od 300 mg/L i tipične razine u rasponu 100 – 200 mg/L.

⁽¹⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 16.

⁽²⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 1.

⁽³⁾ Uredba (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 (SL L 347, 20.12.2013., str. 671.).

⁽⁴⁾ Odluka Vijeća 2006/232/EZ od 20. prosinca 2005. o sklapanju Sporazuma između Europske zajednice i Sjedinjenih Američkih Država o trgovini vinom (SL L 87, 24.3.2006., str. 1.).

⁽⁵⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 606/2009 od 10. srpnja 2009. o utvrđivanju određenih detaljnih pravila za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 479/2008 u pogledu kategorija proizvoda od vinove loze, enoloških postupaka i primjenjivih ograničenja (SL L 193, 24.7.2009., str. 1.).

⁽⁶⁾ Uredba Komisije (EU) br. 231/2012 od 9. ožujka 2012. o utvrđivanju specifikacija za prehrambene aditive navedene u prilogima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 83, 22.3.2012., str. 1.).

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2016.;14(3):4435.

- (9) Kalijev poliaspartat djeluje kao stabilizator taloženja kristala tartarata u vinu (crna, ružičasta i bijela vina). Pridonosi očuvanju kakvoće i stabilnosti vina, a njegova uporaba ne utječe na senzorna svojstva. Stoga je primjereno uvrstiti kalijev poliaspartat na Unijin popis prehrambenih dodataka i dodijeliti tom aditivu E-broj E 456 kako bi se omogućilo odobrenje njegove uporabe kao stabilizatora u vinu u skladu s posebnim odredbama utvrđenima relevantnim zakonodavstvom Unije.
- (10) Specifikacije za kalijev poliaspartat (E 456) potrebno je uvrstiti u Uredbu (EU) br. 231/2012 kada se ta tvar prvi put uvrsti na Unijin popis prehrambenih aditiva u Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.
- (11) Stoga bi uredbe (EZ) br. 1333/2008 i (EU) br. 231/2012 trebalo na odgovarajući način izmijeniti.
- (12) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Prilog Uredbi (EU) br. 231/2012 mijenja se u skladu s Prilogom II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u Službenom listu Europske unije.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 28. srpnja 2017.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOG I.

U dijelu B Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008, u točki 3. „Aditivi, osim bojila i sladila” umeće se sljedeći novi unos nakon unosa za prehrambeni aditiv E 452:

„E 456	Kalijev poliaspartat”
--------	-----------------------

PRILOG II.

U Prilogu Uredbi (EU) br. 231/2012 umeće se sljedeći novi unos nakon unosa za prehrambeni aditiv E 452 iv.:

„E 456 KALIJEV POLIASPARTAT	
Sinonimi	
Definicije	Kalijev poliaspartat kalijeva je sol poliasparaginske kiseline proizvedena od L-asparaginske kiseline i kalijeva hidroksida. Asparaginska se kiselina toplinskim postupkom pretvara u neotopivi polisukcinimid. Polisukcinimid se tretira kalijevim hidroksidom kako bi se omogućilo otvaranje prstena i polimerizacija jedinica. Zadnji je korak sušenje raspršivanjem, što rezultira svijetlosmeđim prahom.
CAS broj	64723-18-8
Kemijski naziv	L-asparaginska kiselina, homopolimer, kalijeva sol
Kemijska formula	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Prosječna molekulska masa	Oko 5 300 g/mol
Analiza	Ne manje od 98 % na temelju suhe tvari
Veličina čestica	Najmanje 45 µm (najviše 1 % mase čestica manjih od 45 µm)
Opis	Svijetlosmeđi prah bez mirisa
Identifikacija	
Topljivost	Vrlo topljiv u vodi i slabo topljiv u organskim otapalima
pH	7,5–8,5 (40 % vodene otopine)
Čistoća	
Stupanj supstitucije	Ne manje od 91,5 % na temelju suhe tvari
Gubitak pri sušenju	Najviše 11 % (105 °C, 12 sati)
Kalijev hidroksid	Najviše 2 %
Asparaginska kiselina	Najviše 1 %
Ostale nečistoće	Najviše 0,1 %
Arsen	Najviše 2,5 mg/kg
Olovo	Najviše 1,5 mg/kg
Živa	Najviše 0,5 mg/kg
Kadmij	Najviše 0,1 mg/kg”