

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 ⁽¹⁾, 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 ⁽²⁾, 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 ⁽³⁾, 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 ⁽⁴⁾. 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*.

⁽¹⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

⁽²⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1.

⁽⁴⁾ *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

Sinonimi	Ottenilbutandioato di idrogeno di gomma arabica; Ottenilsuccinato di idrogeno di gomma arabica; Gomma arabica modificata con OSA; Gomma d'acacia modificata con OSA
Definizione	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	
Descrizione	Polvere bianca di facile scorrimento il cui colore può andare dal biancastro al marrone molto chiaro
Identificazione	
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
Purezza	
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
Criteri microbiologici	
<i>Salmonella</i> sp.	Assente in 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Assente in 1 g»