

**KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) 2017/1399****2017 m. liepos 28 d.****kuriuo dėl kalio poliaspartato iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 231/2012 priedas****(Tekstas svarbus EEE)**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų <sup>(1)</sup>, ypač į jo 10 straipsnio 3 dalį ir 14 straipsnį,atsižvelgdama į 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1331/2008, nustatantį maisto priedų, fermentų ir kvapiųjų medžiagų leidimų suteikimo procedūrą <sup>(2)</sup>, ypač į jo 7 straipsnio 5 dalį,

kadangi:

- (1) Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede nustatytas Sąjungos maisto priedų, leidžiamų naudoti maisto produktuose, sąrašas ir jų naudojimo sąlygos;
- (2) tik Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede pateiktame Sąjungos sąrašė nurodyti maisto priedai gali būti pateikiami rinkai arba naudojami maisto produktuose pagal jame nurodytas naudojimo sąlygas;
- (3) kai kurie maisto priedai skirti naudoti pagal konkrečias paskirtis, taikant tam tikrus vynininkystės metodus ir procesus. Tokių maisto priedų naudojimas turėtų atitikti Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 ir konkrečias atitinkamų Sąjungos teisės aktų nuostatas;
- (4) konkrečios nuostatos, kuriomis leidžiama naudoti priedus vyne, nustatytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1308/2013 <sup>(3)</sup>, Tarybos sprendime 2006/232/EB <sup>(4)</sup> ir Komisijos reglamente (EB) Nr. 606/2009 <sup>(5)</sup> bei jų įgyvendinimo priemonėse;
- (5) Komisijos reglamente (ES) Nr. 231/2012 <sup>(6)</sup> nustatytos Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II ir III prieduose išvardytų maisto priedų specifikacijos;
- (6) pagal Reglamento (EB) Nr. 1331/2008 3 straipsnio 1 dalyje nurodytą bendrą procedūrą Sąjungos sąrašas ir specifikacijos gali būti atnaujinti Komisijos iniciatyva arba gavus prašymą;
- (7) 2015 m. vasario 24 d. pateikta paraiška dėl leidimo kalio poliaspartatą naudoti kaip stabilizatorių vyne. Pagal Reglamento (EB) Nr. 1331/2008 4 straipsnį su paraiška supažindintos valstybės narės;
- (8) Europos maisto saugos tarnyba įvertino kalio poliaspartato, kaip maisto priedo, saugą ir 2016 m. kovo 9 d. nuomonėje <sup>(7)</sup> padarė išvadą, kad pagal siūlomą kalio poliaspartato naudojimo vyne paskirtį, didžiausiai naudojamai koncentracijai esant 300 mg/L, o įprastai koncentracijai siekiant 100–200 mg/L, pavojaus saugai nekyla;

<sup>(1)</sup> OL L 354, 2008 12 31, p. 16.

<sup>(2)</sup> OL L 354, 2008 12 31, p. 1.

<sup>(3)</sup> 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 (OL L 347, 2013 12 20, p. 671).

<sup>(4)</sup> 2005 m. gruodžio 20 d. Tarybos sprendimas 2006/232/EB dėl Europos bendrijos ir Jungtinių Amerikos Valstijų susitarimo dėl prekybos vynu sudarymo (OL L 87, 2006 3 24, p. 1).

<sup>(5)</sup> 2009 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 606/2009, kuriuo nustatoma tam tikra Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 taikymo vynuogių produktų kategorijoms, vynininkystės metodams ir jų apribojimams tvarka (OL L 193, 2009 7 24, p. 1).

<sup>(6)</sup> 2012 m. kovo 9 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 231/2012, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II ir III prieduose išvardytų maisto priedų specifikacijos (OL L 83, 2012 3 22, p. 1).

<sup>(7)</sup> EFSA Journal 2016;14(3):4435.

- (9) kalio poliaspartatas (raudonajame, rožiniame ir baltajame) vyne veikia kaip stabilizatorius, neleidžiantis susidaryti tartrato kristalinėms nuosėdoms. Naudojant kalio poliaspartatą, didėja vyno tinkamumas ilgai laikyti ir jo stabilumas, be to, kalio poliaspartatas neturi poveikio juslinėms savybėms. Todėl tikslinga kalio poliaspartatą įtraukti į Sąjungos maisto priedų sąrašą ir šiam priedui priskirti E numerį E 456, kad jį būtų leidžiama naudoti vyne kaip stabilizatorių pagal konkrečias atitinkamų Sąjungos teisės aktų nuostatas;
- (10) kalio poliaspartatą (E 456) pirmą kartą įtraukus į Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede nustatytą Sąjungos maisto priedų sąrašą, jo specifikacijos turėtų būti įtrauktos į Reglamentą (ES) Nr. 231/2012;
- (11) todėl reglamentai (EB) Nr. 1333/2008 ir (ES) Nr. 231/2012 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeisti;
- (12) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

*1 straipsnis*

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento I priedą.

*2 straipsnis*

Reglamento (ES) Nr. 231/2012 priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento II priedą.

*3 straipsnis*

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2017 m. liepos 28 d.

*Komisijos vardu*  
*Pirmininkas*  
Jean-Claude JUNCKER

## I PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedo B dalies 3 punkte „Maisto priedai, išskyrus dažiklius ir saldiklius“ po maisto priedui E 452 skirto įrašo įterpiamas toks naujas įrašas:

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| „E 456 | Kalio poliaspartatas“ |
|--------|-----------------------|

## II PRIEDAS

Reglamento (ES) Nr. 231/2012 priede po maisto priedui E 452 (iv) skirto įrašo įterpiamas toks naujas įrašas:

| <b>„E 456 KALIO POLIASPARTATAS</b> |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Sinonimai</b>                   |   |
| Apibrėžtis                         | Kalio poliaspartatas yra poliasparto rūgšties kalio druska, gaminama iš L-asparto rūgšties ir kalio hidroksido. Vykstant šiluminiam procesui, asparto rūgštis virsta netirpiu polisukcinimidu. Polisukcinimidas apdorojamas kalio hidroksidu, todėl žiedas atsидaro ir jo vienetai polimerizuojami. Paskutinis etapas – purškiamasis džiovinimas, po kurio susidaro šviesiai rusvi milteliai. |
| CAS numeris                        | 64723–18–8  |
| Cheminis pavadinimas               | L-asparto rūgštis, homopolimeras, kalio druska  |
| Cheminė formulė                    | $[C_4H_4NO_3K]_n$   |
| Vidutinė molekulinė masė           | Apytikriai 5 300 g/mol  |
| Analizės duomenys                  | Ne mažiau kaip 98 % (sausosios medžiagos svoris)  |
| Dalelių dydis                      | Ne mažiau kaip 45 µm (ne daugiau kaip 1 % dalelių mažesnių nei 45 µm)   |
| <b>Apibūdinimas</b>                | Šviesiai rudos spalvos bekvapiai milteliai  |
| <b>Identifikavimas</b>             |   |
| Tirpumas                           | Labai tirpūs vandenyje, šiek tiek tirpūs organiniuose tirpikliuose  |
| pH                                 | 7,5–8,5 (40 % vandeninis tirpalas)  |
| <b>Grynumas</b>                    |   |
| Pakeitimo laipsnis                 | Ne mažiau nei 91,5 % (sausosios medžiagos svoris)   |
| Nuodžiūvis                         | Ne daugiau kaip 11 % (105 °C, 12 val.)  |
| Kalio hidroksidas                  | Ne daugiau kaip 2 %   |
| Asparto rūgštis                    | Ne daugiau kaip 1 %   |
| Kitos priemaišos                   | Ne daugiau kaip 0,1 %   |
| Arsenas                            | Ne daugiau kaip 2,5 mg/kg   |
| Švinas                             | Ne daugiau kaip 1,5 mg/kg   |
| Gyvsidabris                        | Ne daugiau kaip 0,5 mg/kg   |
| Kadmis                             | Ne daugiau kaip 0,1 mg/kg“  |