

VERORDENING (EU) 2017/1399 VAN DE COMMISSIE**van 28 juli 2017****tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad en van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie wat kaliumpolyaspartaat betreft****(Voor de EER relevante tekst)**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven ⁽¹⁾, en met name artikel 10, lid 3, en artikel 14,Gezien Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's ⁽²⁾, en met name artikel 7, lid 5,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst vastgesteld van voor gebruik in levensmiddelen toegestane levensmiddelenadditieven en van de gebruiksvoorwaarden daarvoor.
- (2) Alleen levensmiddelenadditieven die in de EU-lijst in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 zijn opgenomen, mogen als zodanig in de handel gebracht en in levensmiddelen gebruikt worden, mits zij voldoen aan de in de lijst gestelde gebruiksvoorwaarden.
- (3) Sommige levensmiddelenadditieven zijn bedoeld voor specifieke toepassingen voor bepaalde oenologische procedés en behandelingen. Deze levensmiddelenadditieven moeten overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 en de specifieke bepalingen van de desbetreffende Uniewetgeving worden gebruikt.
- (4) De specifieke bepalingen waarbij het gebruik van additieven in wijn wordt goedgekeurd, zijn neergelegd in Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad ⁽³⁾, Besluit 2006/232/EG van de Raad ⁽⁴⁾ en Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie ⁽⁵⁾ en hun uitvoeringsmaatregelen.
- (5) Bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie ⁽⁶⁾ zijn de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 opgenomen levensmiddelenadditieven vastgesteld.
- (6) De EU-lijst en de specificaties kunnen op initiatief van de Commissie of ingevolge een aanvraag worden bijgewerkt volgens de uniforme procedure van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008.
- (7) Op 24 februari 2015 is een aanvraag ingediend voor de goedkeuring van het gebruik van kaliumpolyaspartaat als stabilisator in wijn. Deze aanvraag is overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 ter kennis van de lidstaten gebracht.
- (8) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid heeft de veiligheid van kaliumpolyaspartaat als levensmiddelenadditief beoordeeld en heeft in haar advies ⁽⁷⁾ van 9 maart 2016 geconcludeerd dat er voor het voorgestelde gebruik in wijn bij een maximumconcentratie van 300 mg/l en typische concentraties tussen 100 en 200 mg/l geen veiligheidsrisico bestaat.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.⁽²⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1.⁽³⁾ Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad (PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671).⁽⁴⁾ Besluit 2006/232/EG van de Raad van 20 december 2005 inzake de sluiting van de Overeenkomst tussen de Europese Gemeenschap en de Verenigde Staten van Amerika betreffende de handel in wijn (PB L 87 van 24.3.2006, blz. 1).⁽⁵⁾ Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie van 10 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad, wat betreft de wijncategorieën, de oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen (PB L 193 van 24.7.2009, blz. 1).⁽⁶⁾ Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1).⁽⁷⁾ EFSA Journal 2016;14(3):4435.

- (9) Kaliumpolyaspartaat werkt als stabilisator tegen het neerslaan van tartraatkristallen in wijn (rode, witte en roséwijn). Het verbetert de houdbaarheid en stabiliteit van wijn en het gebruik ervan heeft geen invloed op de sensorische eigenschappen. Het is daarom passend kaliumpolyaspartaat op te nemen in de EU-lijst van levensmiddelenadditieven en aan dit additief het E-nummer E 456 toe te wijzen zodat het in de specifieke bepalingen van de desbetreffende Uniewetgeving als stabilisator in wijn kan worden goedgekeurd.
- (10) Wanneer kaliumpolyaspartaat (E 456) voor het eerst in de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt opgenomen, moeten de specificaties ervan in Verordening (EU) nr. 231/2012 worden opgenomen.
- (11) De Verordeningen (EG) nr. 1333/2008 en (EU) nr. 231/2012 moeten derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (12) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 28 juli 2017.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

BIJLAGE I

In deel B, punt 3 „Andere additieven dan kleurstoffen en zoetstoffen”, van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 452 de volgende nieuwe vermelding ingevoegd:

„E 456	Kaliumpolyaspartaat”
--------	----------------------

BIJLAGE II

In de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 452 (iv) de volgende nieuwe vermelding ingevoegd:

„E 456 KALIUMPOLYASPARTAAT	
Synoniemen	
Definitie	Kaliumpolyaspartaat is het kaliumzout van polyasparaginezuur, geproduceerd uit L-asparaginezuur en kaliumhydroxide. Het thermische proces zet het asparaginezuur om in polysuccinimide, dat onoplosbaar is. Polysuccinimide wordt behandeld met kaliumhydroxide zodat de ring kan worden geopend en de eenheden kunnen worden gepolymeriseerd. De laatste stap is de sproeidroogfase, met als resultaat een licht geelbruin gekleurd poeder.
CAS-nummer	64723-18-8
Chemische naam	L-asparaginezuur, homopolymeer, kaliumzout
Chemische formule	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Massagemiddelde relatieve molecuulmassa	Ongeveer 5 300 g/mol
Gehalte	Minimaal 98 % van de droge stof
Deeltjesgrootte	Minimaal 45 µm (maximaal 1 gewichtspercent van de deeltjes mag kleiner zijn dan 45 µm)
Omschrijving	Een lichtbruin reukloos poeder
Identificatie	
Oplosbaarheid	Zeer gemakkelijk oplosbaar in water en moeilijk oplosbaar in organische oplosmiddelen
pH	7,5-8,5 (40 %-oplossing in water)
Zuiverheid	
Substitutiegraad	Minimaal 91,5 % van de droge stof
Gewichtsverlies bij drogen	Maximaal 11 % (12 uur bij 105 °C)
Kaliumhydroxide	Maximaal 2 %
Asparaginezuur	Maximaal 1 %
Andere verontreinigingen	Maximaal 0,1 %
Arseen	Maximaal 2,5 mg/kg
Lood	Maximaal 1,5 mg/kg
Kwik (kwikzilver)	Maximaal 0,5 mg/kg
Cadmium	Maximaal 0,1 mg/kg