

REGULAMENTO (UE) N.º 817/2013 DA COMISSÃO**de 28 de agosto de 2013****que altera os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho e o anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão no que diz respeito à goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3, o artigo 14.º e o artigo 30.º, n.º 5,Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares ⁽²⁾, nomeadamente o artigo 7.º, n.º 5,

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.
- (2) O anexo III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União de aditivos alimentares, incluindo agentes de transporte, autorizados para utilização nos aditivos alimentares, enzimas alimentares, aromas alimentares e nutrientes e suas condições de utilização.
- (3) O Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão ⁽³⁾ estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (4) Essas enumerações e especificações podem ser atualizadas em conformidade com o procedimento comum a que se refere o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, quer por iniciativa da Comissão quer no seguimento de um pedido.
- (5) Um pedido de autorização para a utilização da goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico como um emulsionante em determinadas categorias de alimentos e em aromas foi apresentado em 12 de novembro de 2007 e comunicado aos Estados-Membros.
- (6) A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos avaliou a segurança da goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico, como emulsionante a acrescentar aos aromas e determinados outros géneros alimentícios e

emitiu o seu parecer em 11 de março de 2010 ⁽⁴⁾. A Autoridade concluiu que, com base nos resultados dos estudos disponíveis, as informações relativas à goma-de acácia propriamente dita e a outros amidos modificados por ácido octenilsuccínico, a utilização da goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico como emulsionante nos alimentos nas utilizações propostas e aos níveis de utilização propostos não é uma preocupação em termos de segurança.

- (7) Existe a necessidade tecnológica de utilizar a goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico como um emulsionante em determinados géneros alimentícios, bem como um emulsionante em emulsões de óleo aromatizantes que são adicionadas a uma variedade de produtos alimentares, uma vez que apresenta propriedades vantajosas em comparação com os emulsionantes existentes. É, por conseguinte, adequado autorizar a utilização da goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico nas categorias de alimentos visadas nos pedidos de autorização e atribuir o número E 423 a esse aditivo alimentar.
- (8) As especificações relativas à goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico devem ser incluídas no Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão quando este aditivo for incluído pela primeira vez nas listas da União de aditivos alimentares autorizados constantes dos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (9) Os Regulamentos (CE) n.º 1333/2008 e (UE) n.º 231/2012 devem, pois, ser alterados em conformidade.
- (10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal e nem o Parlamento Europeu nem o Conselho se opuseram às mesmas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 são alterados em conformidade com o disposto no anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 é alterado em conformidade com o anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 1.

⁽³⁾ JO L 83 de 22.3.2012, p. 1.

⁽⁴⁾ *The EFSA Journal* 2010; 8(3):1539.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 28 de agosto de 2013.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

A. O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado do seguinte modo:

1) Na parte B, quadro 3, «Aditivos alimentares, com exceção dos corantes e dos edulcorantes», é inserida a seguinte entrada após a entrada relativa ao aditivo E 422:

«E 423	Goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico»
--------	---

2) A parte E é alterada do seguinte modo:

a) Na categoria 05.4 «Produtos para decoração, revestimento e recheio, exceto os recheios à base de fruta abrangidos pela categoria 4.2.4», é inserida a seguinte entrada após a entrada relativa ao aditivo E 416:

«E 423	Goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico	10 000	Unicamente massa de açúcar»
--------	--	--------	-----------------------------

b) Na categoria 12.6, «Molhos», é inserida a seguinte entrada após a entrada relativa ao aditivo E 416:

«E 423	Goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico	10 000»	
--------	--	---------	--

c) Na categoria 14.1.4, «Bebidas aromatizadas», é inserida a seguinte entrada após a entrada relativa ao aditivo E 405:

«E 423	Goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico	1 000	Apenas em bebidas energéticas e nas bebidas que contenham sumos de frutos»
--------	--	-------	--

B. O anexo III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado do seguinte modo:

Na parte 4, «Aditivos alimentares, incluindo agentes de transporte, nos aromas alimentares», é inserida a seguinte entrada após a entrada relativa ao aditivo E 416:

«E 423	Goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico	Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 03: sorvetes; 07.2: Produtos de padaria fina; 08.2: Carne transformada, unicamente de aves de capoeira; 09.2: Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos e da categoria 16: Sobremesas, exceto produtos abrangidos pelas categorias 1, 3 e 4.	500 mg/kg na emulsão aromatizante
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 14.1.4: Bebidas aromatizadas, unicamente bebidas aromatizadas que não contenham sumos de frutos e em bebidas aromatizadas gaseificadas que contenham sumos de frutos e na categoria 14.2: Bebidas alcoólicas, incluindo os sucedâneos sem álcool ou de baixo teor alcoólico	220 mg/kg na emulsão aromatizante
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas nas categorias 05:1 Produtos de cacau e de chocolate abrangidos pela Diretiva 2000/36/CE, 05.2: Outros produtos de confeitaria, incluindo Minirrebuçados para refrescar o hálito, 05.4: Produtos para decoração, revestimento e recheio, exceto os recheios à base de fruta abrangidos pela categoria 4.2.4 e na categoria 06.3: Cereais para pequeno-almoço.	300 mg/kg na emulsão aromatizante
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 01.7.5: Queijos fundidos.	120 mg/kg na emulsão aromatizante
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 05.3: Gomas de mascar.	60 mg/kg na emulsão aromatizante
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 01.8: Sucédâneos de produtos lácteos, incluindo branqueadores para bebidas; 04.2.5: Doces, geleias, citrinadas e produtos semelhantes; 04.2.5.4: Manteigas de frutos de casca rija e pastas de barrar à base de frutos de casca rija; 08.2: Carne transformada; 12.5: Sopas e caldos, 14.1.5.2: Outros, unicamente café e chá instantâneos e pratos à base de cereais prontos para consumo.	240 mg/kg na emulsão aromatizante
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 10.2: Ovos e ovoprodutos transformados.	140 mg/kg na emulsão aromatizante
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 14.1.4: Bebidas aromatizadas, unicamente bebidas aromatizadas não gaseificadas que contenham sumos de fruta; 14.1.2: Sumos de frutos, tal como definidos na Diretiva 2001/112/CE, e sumos de produtos hortícolas, unicamente sumos de produtos hortícolas e na categoria 12.6: Molhos, unicamente molhos à base de suco de carne e molhos doces.	400 mg/kg na emulsão aromatizante
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 15: Aperitivos e salgadinhos prontos a comer.	440 mg/kg na emulsão aromatizante»

ANEXO II

No anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012, é inserida a seguinte entrada após o caderno de encargos do aditivo alimentar E 422:

«E 423 GOMA-ARÁBICA MODIFICADA POR ÁCIDO OCTENILSUCCÍNICO

Sinónimos	Goma-arábica modificada por octenilbutandioato de hidrogénio; Goma-arábica modificada por octenilsuccinato de hidrogénio; Goma-arábica modificada por OSA; Goma-acácia modificada por OSA;
Definição	A goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico é produzida por esterificação de goma-arábica (<i>Acacia Seyal</i>) ou goma-arábica (<i>Acacia Senegal</i>) em solução aquosa com não mais de 3 % de anidrido de ácido octenilsuccínico. É subsequentemente seca por atomização.
EINECS	
Denominação química	
Fórmula química	
Peso molecular médio em massa	Fração (i): 3,105 g/mol Fração (ii) 1,106 g/mol
Composição	
Descrição	Pó fluido de cor esbranquiçada a ligeiramente acastanhada.
Identificação	
Viscosidade de uma solução a 5 %, a 25 °C	Não superior a 30 mPa.s
Reacção de precipitação	Forma um precipitado floculento em solução de subacetato de chumbo (solução de ensaio)
Solubilidade	Muito solúvel em água; insolúvel em etanol
pH para uma solução aquosa a 5 %	3,5 a 6,5
Pureza	
Perda por secagem	Não superior a 15 % (após secagem a 105 °C durante 5 h)
Grau de esterificação	Não superior a 0,6 %
Cinzas totais	Não superior a 10 % (530 °C)
Cinzas insolúveis em ácido	Não superior a 0,5 %
Matérias insolúveis em água	Não superior a 1,0 %
Ensaio para amido ou dextrina	Ferver uma solução aquosa da amostra a 1:50, acrescentar cerca de 0,1 ml de solução iodada. Não deve produzir qualquer coloração azulada ou avermelhada.
Ensaio para taninos	A 10 ml de uma solução aquosa da amostra a 1:50, acrescentar cerca de 0,1 ml de solução de cloreto férrico. Não deve produzir qualquer coloração ou precipitado negro.
Ácido octenilsuccínico residual	Não superior a 0,3 %
Chumbo	Não superior a 2 mg/kg
Crítérios microbiológicos	
<i>Salmonella</i> sp.	Teor não detetável em 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Teor não detetável em 1 g»