

REGULAMENTUL (UE) NR. 817/2013 AL COMISIEI

din 28 august 2013

de modificare a anexelor II și III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului și a anexei la Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei în ceea ce privește guma arabică modificată cu acid octenilsuccinic

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari ⁽¹⁾, în special articolul 10 alineatul (3), articolul 14 și articolul 30 alineatul (5),având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1331/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 de instituire a unei proceduri comune de autorizare pentru aditivii alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare ⁽²⁾, în special articolul 7 alineatul (5),

întrucât:

- (1) Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 prevede o listă a Uniunii de aditivi alimentari autorizați pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare a acestora.
- (2) Anexa III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 stabilește o listă a Uniunii cu aditivii alimentari autorizați pentru utilizare în aditivii alimentari, enzimele alimentare, nutrienții și aromele alimentare, precum și condițiile de utilizare a acestora.
- (3) Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei ⁽³⁾ stabilește specificațiile pentru aditivii alimentari enumerați în anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.
- (4) Aceste liste și specificațiile pot fi actualizate în conformitate cu procedura comună menționată la articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008, fie la inițiativa Comisiei, fie în urma unei cereri.
- (5) O cerere de autorizare a utilizării gumei arabice modificate cu acid octenilsuccinic ca emulsifiant în anumite categorii de produse alimentare și în arome a fost prezentată la 12 noiembrie 2007 și a fost pusă la dispoziția statelor membre.
- (6) Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară a evaluat siguranța gumei arabice modificate cu acid octenilsuccinic, ca emulsifiant care va fi adăugat aromelor și anumitor alte produse alimentare și și-a exprimat avizul

la 11 martie 2010 ⁽⁴⁾. Autoritatea a concluzionat că, pe baza rezultatelor studiilor existente, a informațiilor privind alte gume arabice în sine și alte amidonuri modificate cu acid octenilsuccinic, utilizarea gumei arabice modificate cu acid octenilsuccinic ca emulsifiant în produsele alimentare la utilizările și pentru nivelurile de utilizare propuse nu reprezintă o problemă de siguranță.

- (7) Există o necesitate tehnologică pentru utilizarea gumei arabice modificate cu acid octenilsuccinic ca emulsifiant în anumite produse alimentare, precum și ca emulsifiant în emulsii de uleiuri aromatizante care sunt adăugate unei varietăți de produse alimentare deoarece prezintă proprietăți ameliorate în comparație cu emulsifiantii existenți. Prin urmare, este oportun să se autorizeze utilizarea gumei arabice modificate cu acid octenilsuccinic în categoriile de produse alimentare care fac obiectul cererii și să se atribuie numărul E 423 respectivului aditiv alimentar.
- (8) Specificațiile pentru guma arabică modificată cu acid octenilsuccinic ar trebui să fie incluse în Regulamentul (UE) nr. 231/2012 atunci când este inclusă pentru prima dată în listele Uniunii de aditivi alimentari prevăzute în anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.
- (9) Prin urmare, Regulamentele (CE) nr. 1333/2008 și (UE) nr. 231/2012 ar trebui modificate în consecință.
- (10) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală și nu au întâmpinat nicio opoziție din partea Parlamentului European sau a Consiliului,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Anexa la Regulamentul (UE) nr. 231/2012 se modifică în conformitate cu anexa II la prezentul regulament.

*Articolul 3*Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.⁽¹⁾ JO L 354, 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ JO L 354, 31.12.2008, p. 1.⁽³⁾ JO L 83, 22.3.2012, p. 1.⁽⁴⁾ *EFSA Journal* 2010; 8(3):1539.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 28 august 2013.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

ANEXA I

A. Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 se modifică după cum urmează:

1. În partea B, în tabelul 3 „Aditivi alimentari, alții decât coloranții și îndulcitorii” se introduce următoarea rubrică după cea referitoare la aditivul alimentar E 422:

„E 423	Gumă arabică modificată cu acid octenilsuccinic”
--------	--

2. Partea E se modifică după cum urmează:

(a) în categoria 05.4 „Decorațiuni, învelișuri și umpluturi, cu excepția umpluturilor pe bază de fructe de la categoria 4.2.4” se introduce următoarea rubrică după cea referitoare la aditivul alimentar E 416:

„E 423	Gumă arabică modificată cu acid octenilsuccinic	10 000	Numai pentru glasat”
--------	---	--------	----------------------

(b) în categoria 12.6 „Sosuri” se introduce următoarea rubrică după cea referitoare la aditivul alimentar E 416:

„E 423	Gumă arabică modificată cu acid octenilsuccinic	10 000”	
--------	---	---------	--

(c) în categoria 14.1.4 „Băuturi aromatizate” se introduce următoarea rubrică după cea referitoare la aditivul alimentar E 405:

„E 423	Gumă arabică modificată cu acid octenilsuccinic	1 000	Numai în băuturi energetice și în băuturile care conțin suc de fructe”
--------	---	-------	--

B. Anexa III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 se modifică după cum urmează:

În partea 4 „Aditivii alimentari, inclusiv substanțele suport în aromele alimentare” se introduce următoarea rubrică după cea referitoare la aditivul alimentar E 416:

„E 423	Gumă arabică modificată cu acid octenilsuccinic	Emulsiile de uleiuri aromatizante utilizate în categoriile 03: înghețată; 07.2: Produse fine de panificație; 08.2: Carne prelucrată, numai carne procesată de păsări de curte; 09.2: Pește și produse pescărești prelucrate, inclusiv moluște și crustacee și în categoria 16: Deserturi, cu excepția produselor din categoriile 1, 3 și 4.	500 mg/kg în emulsia aromatizantă
		Emulsiile de uleiuri aromatizante utilizate în categoria 14.1.4: Băuturi aromatizate, numai băuturile aromatizate care nu conțin sucuri de fructe și în băuturile aromatizate carbogazoase care conțin sucuri de fructe și în categoria 14.2: Băuturi alcoolice, inclusiv echivalenți fără alcool sau cu conținut scăzut de alcool	220 mg/kg în emulsia aromatizantă
		Emulsiile de uleiuri aromatizante utilizate în categoriile 05.1: Produse din cacao și ciocolată, astfel cum sunt reglementate în Directiva 2000/36/CE, 05.2: Alte produse de cofetărie, inclusiv dropsuri pentru îmbospătarea respirației, 05.4: Decorațiuni, învelișuri și umpluturi, cu excepția umpluturilor pe bază de fructe de la categoria 4.2.4 și în categoria 06.3: Cereale pentru micul dejun.	300 mg/kg în emulsia aromatizantă
		Emulsiile de uleiuri aromatizante utilizate în categoria 01.7.5: Brânză topită.	120 mg/kg în emulsia aromatizantă
		Emulsiile de uleiuri aromatizante utilizate în categoria 05.3: Gumă de mestecat.	60 mg/kg în emulsia aromatizantă
		Emulsiile de uleiuri aromatizante utilizate în categoria 01.8: Analozi de produse lactate, inclusiv preparate de albire a băuturilor; 04.2.5: Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare; 04.2.5.4: Unt de fructe cu coajă lemnoasă și produse tartinabile din fructe cu coajă lemnoasă; 08.2: Carne prelucrată; 12.5: Supe și ciorbe; 14.1.5.2: Altele, numai cafea instant și ceai și preparate gata de consum pe bază de cereale.	240 mg/kg în emulsia aromatizantă
		Emulsiile de uleiuri aromatizante utilizate în categoria 10.2: Ouă și produse din ouă prelucrate.	140 mg/kg în emulsia aromatizantă
		Emulsiile de uleiuri aromatizante utilizate în categoria 14.1.4: Băuturi aromatizate, numai băuturi aromatizate necarbogazoase care conțin sucuri de fructe; 14.1.2: Sucuri de fructe, astfel cum sunt definite în Directiva 2001/112/CE, și sucuri de legume, numai sucuri de legume și în categoria 12.6: Sosuri, doar sosuri cu suc de carne și sosuri dulci.	400 mg/kg în emulsia aromatizantă
		Emulsiile de uleiuri aromatizante utilizate în categoria 15: Aperitive condimentate și gustări gata de consum.	440 mg/kg în emulsia aromatizantă”

ANEXA II

În anexa la Regulamentul (UE) nr. 231/2012 se introduce următoarea rubrică după specificațiile pentru aditivul alimentar E 422:

„E 423 GUMĂ ARABICĂ MODIFICATĂ CU ACID OCTENILSUCCINIC

Sinonime	gumă arabică modificată cu octenilbutandioat de hidrogen; gumă arabică modificată cu octenilsuccinat; gumă arabică modificată cu OSA; gumă de acacia modificată cu OSA
Definiție	Guma arabică modificată cu acid octenilsuccinic este produsă prin esterificarea gumei arabice (<i>Acacia seyal</i>) sau a gumei arabice (<i>Acacia Senegal</i>) în soluție apoasă cu cel mult 3 % de anhidridă de acid octenilsuccinic. Aceasta este ulterior uscată prin pulverizare.
EINECS	
Denumire chimică	
Formula chimică	
Masă moleculară medie gravimetrică	Fracțiune (i): 3,105 g/mol Fracțiune (ii): 1,106 g/mol
Compoziție	
Descriere	Culoare galben până la alb-gălbui, pudră granulată
Identificare	
Vâscozitatea unei soluții de 5 % la 25 °C	Cel mult 30 mPa.s.
Reacția de precipitare	Formează un precipitat într-o soluție de sub-acetat de plumb (soluție de testare)
Solubilitate	Liber solubil în apă; insolubil în etanol
PH-ul unei soluții apoase de 5 %	3,5 până la 6,5
Puritate	
Pierdere prin uscare	Nu mai mult de 15 % (105 °C, 5 ore)
Gradul de esterificare	Nu mai mult de 0,6 %
Cenușă totală	Nu mai mult de 10 % (530 °C)
Cenușă insolubilă în acid	Nu mai mult de 0,5 %
Substanțe insolubile în apă	Nu mai mult de 1,0 %
Testul pentru amidon sau dextrină	Fierbeți o soluție apoasă a eșantionului la 1:50, adăugați aproximativ 0,1 ml de soluție iodată. Nu trebuie să apară nicio colorare în tonalități roșii sau albastre.
Testul pentru gumele care conțin tanin	În 10 ml de soluție apoasă a eșantionului la 1:50, adăugați aproximativ 0,1 ml de soluție de testare a clorurii ferice. Nu trebuie să apară nicio colorare sau precipitat în tonalități negre.
Acid octenilsuccinic rezidual	Nu mai mult de 0,3 %
Plumb	Nu mai mult de 2 mg/kg
Criterii microbiologice	
<i>Salmonella</i> sp.	Absent în 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Absent în 1 g”