

## NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 817/2013

z 28. augusta 2013,

ktorým sa menia prílohy II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a príloha k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 231/2012, pokiaľ ide o arabskú gumu modifikovanú kyselinou oktenyljantárovou

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 10 ods. 3, článok 14 a článok 30 ods. 5,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych arómov<sup>(2)</sup>, a najmä na jeho článok 7 ods. 5,

keďže:

- (1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa stanovuje zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách schválené na používanie v potravinách a podmienky ich používania.
- (2) V prílohe III k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa stanovuje zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách schválené na používanie v prídavných látkach v potravinách, potravinárskych enzýmoch, potravinárskych arómach a živinách, ako aj podmienky ich používania.
- (3) V nariadení Komisie (EÚ) č. 231/2012<sup>(3)</sup> sa stanovujú špecifikácie prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.
- (4) Uvedené zoznamy a špecifikácie sa môžu aktualizovať v súlade so spoločným postupom uvedeným v článku 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1331/2008 buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti.
- (5) Dňa 12. novembra 2007 bola predložená a žiadosť o povolenie používania arabskej gummy modifikovanej kyselinou oktenyljantárovou ako emulzifikátora v určitých kategóriách potravín a v arómach, ktorá bola sprístupnená členským štátom.
- (6) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín zhodnotil bezpečnosť arabskej gummy modifikovanej kyselinou oktenyljantárovou ako emulzifikátora, ktorý sa má pridávať do arómu a určitých iných potravín, a 11. marca 2010

vyjadril svoje stanovisko<sup>(4)</sup>. Úrad v závere uviedol, že na základe výsledkov dostupných štúdií a informácií o samotnej arabskej gume a o iných škroboch modifikovaných kyselinou oktenyljantárovou použitie arabskej gummy modifikovanej kyselinou oktenyljantárovou ako emulzifikátora v potravinách pri navrhovaných použitiach a množstvách nepredstavuje riziko pre bezpečnosť.

- (7) Z technologického hľadiska je potrebné používať arabskú gumu modifikovanú kyselinou oktenyljantárovou ako emulzifikátor v určitých potravinách ako aj v emulziách olejových arómov, ktoré sa pridávajú do rôznych potravín, vzhľadom na to, že v porovnaní s existujúcimi emulzifikátormi má lepšie vlastnosti. Preto je vhodné povoliť používanie arabskej gummy modifikovanej kyselinou oktenyljantárovou v kategóriách potravín, ktoré sú predmetom žiadosti, a prideliť tejto prídavnej látke v potravinách číslo E 423.
- (8) Špecifikácie arabskej gummy modifikovanej kyselinou oktenyljantárovou by mali byť zahrnuté do nariadenia (EÚ) č. 231/2012, keď sa táto látka prvý raz zapíše do zoznamov Únie obsahujúcich prídavné látky v potravinách, ktoré sú stanovené v prílohách II a III k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.
- (9) Nariadenie (ES) č. 1333/2008 a nariadenie (EÚ) č. 231/2012 by sa preto mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (10) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat a Európsky parlament ani Rada proti nim nevzniesli námietku,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

## Článok 1

Prílohy II a III k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa menia v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

## Článok 2

Príloha k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa mení v súlade s prílohou II k tomuto nariadeniu.

## Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1.

<sup>(3)</sup> Ú. v. EÚ L 83, 22.3.2012, s. 1.

<sup>(4)</sup> Úradný vestník EFSA (EFSA Journal) (2010) 8(3):1539.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 28. augusta 2013

*Za Komisiu*  
*predseda*  
José Manuel BARROSO

---

PRÍLOHA I

A. Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení takto:

1. V časti B v tabuľke 3 „Prídavné látky iné ako farbivá a sladidlá“ sa za položku týkajúcu sa prídavnej látky E 422 vkladá táto položka:

„E 423	Arabská guma modifikovaná kyselinou oktenyljantárovou“
--------	--

2. Časť E sa mení takto:

a) v kategórii 05.4 „Dekorácie, povlaky a náplne okrem náplní na báze ovocia zahrnutých v kategórii 4.2.4“ sa za položku týkajúcu sa prídavnej látky E 416 vkladá táto položka:

„E 423	Arabská guma modifikovaná kyselinou oktenyljantárovou	10 000	iba polevy“	
--------	---	--------	-------------	--

b) v kategórii 12.6 „Omáčky“ sa za položku týkajúcu sa prídavnej látky E 416 vkladá táto položka:

„E 423	Arabská guma modifikovaná kyselinou oktenyljantárovou	10 000“		
--------	---	---------	--	--

c) v kategórii 14.1.4 „Ochutené nápoje“ sa za položku týkajúcu sa prídavnej látky E 405 vkladá táto položka:

„E 423	Arabská guma modifikovaná kyselinou oktenyljantárovou	1 000	len v energetických nápojoch a v nápojoch obsahujúcich ovocnú šťavu“	
--------	---	-------	--	--

B. Príloha III k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení takto:

V časti 4 „Prídavné látky v potravinách vrátane nosičov v potravinárskych arómach“ sa za položku týkajúcu sa prídavnej látky E 416 vkladá táto položka:

„E 423	arabská guma modifikovaná kyselinou oktenyljantárovou	emulzie olejových aróm používané v kategóriách 03: Zmrzliny; 07.2: Jemné pečivo; 08.2: Spracované mäso, len spracovaná hydina; 09.2: Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov a v kategórii 16: Dezerty okrem výrobkov zahrnutých v kategórii 1, 3 a 4.	500 mg/kg v emulzii aróm
		emulzie olejových aróm používané v kategórii 14.1.4: Ochutené nápoje, len ochutené nápoje neobsahujúce ovocné šťavy a v sýtených ochutených nápojoch obsahujúcich ovocné šťavy a v kategórii 14.2: Alkoholické nápoje vrátane ich nealkoholických a nízkoalkoholických obdôb	220 mg/kg v emulzii aróm
		emulzie olejových aróm používané v kategóriách 05.1: Výrobky z kakaa a čokolády zahrnuté v smernici 2000/36/ES; 05.2: Iné cukrovinky vrátane drobných cukríkov na osvieženie dychu, 05.4: Dekorácie, povlaky a náplne okrem náplní na báze ovocia zahrnutých v kategórii 4.2.4 a v kategórii 06.3: Cereálne raňajky	300 mg/kg v emulzii aróm
		emulzie olejových aróm používané v kategórii 01.7.5: Tavený syr	120 mg/kg v emulzii aróm
		emulzie olejových aróm používané v kategórii 05.3: Žuvačky	60 mg/kg v emulzii aróm
		emulzie olejových aróm používané v kategórii 01.8: Analógy mliečnych výrobkov vrátane bielidiel do nápojov; 04.2.5: Džemy, rôsoly, marmelády a podobné výrobky; 04.2.5.4: Orechové maslá a orechové nátierky; 08.2: Spracované mäso; 12.5: Polievky a vývary; 14.1.5.2: Iné, len instantná káva a čaj a v pokrmoch na báze obilia na priamu konzumáciu	240 mg/kg v emulzii aróm
		emulzie olejových aróm používané v kategórii 10.2: Spracované vajcia a vaječné výrobky	140 mg/kg v emulzii aróm
		emulzie olejových aróm používané v kategórii 14.1.4: Ochutené nápoje, len v nesýtených ochutených nápojoch obsahujúcich ovocné šťavy; 14.1.2: Ovocné šťavy v zmysle vymedzenia v smernici 2001/112/ES a zeleninové šťavy, len zeleninové šťavy; a v kategórii 12.6: Omáčky, len mäsové šťavy a sladké omáčky	400 mg/kg v emulzii aróm
		emulzie olejových aróm používané v kategórii 15: Chuťovky a snacky na priamu konzumáciu	440 mg/kg v emulzii aróm“

## PRÍLOHA II

V prílohe k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa za špecifikácie týkajúce sa prídavnej látky E 422 vkladá táto položka:

**„E 423 ARABSKÁ GUMA MODIFIKOVANÁ KYSELINOU OKTENYLJANTÁROVOU**

<b>Synonymá</b>	Hydrogenoktenylbutandioát arabskej gummy; Hydrogenoktenylsukcinát arabskej gummy; arabská guma modifikovaná OSA (kyselinou oktenyljantárovou)
<b>Definícia</b>	Arabská guma modifikovaná kyselinou oktenyljantárovou je vyrobená esterifikáciou arabskej gummy ( <i>Acacia seyal</i> ) alebo arabskej gummy ( <i>Acacia senegal</i> ) vo vodnom roztoku s obsahom najviac 3 % anhydridu kyseliny oktenyljantarovej. Následne sa vysušuje rozprašovaním.
Einecs	
Chemický názov	
Chemický vzorec	
Hmotnostná priemerná molekulová hmotnosť	Frakcia i): 3,105 g/mol Frakcia ii): 1,106 g/mol
Rozbor	
<b>Opis</b>	Špinavobiely až svetlohnedý sypký prášok
<b>Identifikácia</b>	
Viskozita 5 % roztoku pri teplote 25 °C	Najviac 30 mPa.s.
Zrážacia reakcia	Tvorí vločkovitú zrazeninu v roztoku zásaditého octanu olovnatého (skúšobný roztok)
Rozpustnosť	Voľne rozpustný vo vode; nerozpustný v etanole
pH 5 % vodného roztoku	3,5 až 6,5
<b>Čistota</b>	
Strata sušením	Najviac 15 % (105 °C, 5 h)
Stupeň esterifikácie	Najviac 0,6 %
Celkový popol	Najviac 10 % (530 °C)
Popol nerozpustný v kyselinách	Najviac 0,5 %
Látky nerozpustné vo vode	Najviac 1,0 %
Test na prítomnosť škrobu alebo dextrinu	Vodný roztok vzorky zriedený v pomere 1:50 sa prevarí, pridá sa asi 0,1 ml jódového skúšobného roztoku. Nemalo by sa vytvoriť modrasté ani červenkasté sfarbenie.
Test na prítomnosť gúm s obsahom tanínu	K 10 ml vodného roztoku vzorky zriedenému v pomere 1:50 sa pridá asi 0,1 ml skúšobného roztoku chloridu železitého. Nemalo by sa vytvoriť čiernasté sfarbenie ani čiernastá zrazenina.
Zvyšková kyselina oktenyljantárová	Najviac 0,3 %
Olovo	Najviac 2 mg/kg
<b>Mikrobiologické kritériá</b>	
<i>Salmonella</i> sp.	Neprítomná v 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Neprítomná v 1 g“