

UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/1399**z dne 28. julija 2017****o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ter Priloge k Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 glede kalijevega poliaspartata****(Besedilo velja za EGP)**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila ⁽¹⁾ ter zlasti člena 10(3) in člena 14 Uredbe,ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila ⁽²⁾ ter zlasti člena 7(5) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 so določeni seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, in pogoji njihove uporabe.
- (2) Le aditivi za živila, vključeni v seznam Unije iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008, se lahko dajo v promet kot taki in uporabljajo v živilih v skladu s pogoji uporabe iz navedene priloge.
- (3) Nekateri aditivi za živila so namenjeni za posebne uporabe pri nekaterih enoloških postopkih in obdelavah. Uporaba takšnih aditivov za živila bi morala biti v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 in s posebnimi določbami iz ustrezne zakonodaje Unije.
- (4) Posebne določbe o odobritvi uporabe aditivov v vinu so določene v Uredbi (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽³⁾, Sklepu Sveta 2006/232/ES ⁽⁴⁾ in Uredbi Komisije (ES) št. 606/2009 ⁽⁵⁾ ter njihovih izvedbenih ukrepih.
- (5) V Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 ⁽⁶⁾ so določene specifikacije za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008.
- (6) Seznam Unije in specifikacije se lahko posodobijo v skladu s skupnim postopkom iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 1331/2008 na pobudo Komisije ali z zahtevkom.
- (7) Dne 24. februarja 2015 je bil vložen zahtevek za odobritev uporabe kalijevega poliaspartata kot stabilizatorja v vinu. Zahtevek je bil dan na voljo državam članicam v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 1331/2008.
- (8) Evropska agencija za varnost hrane je ocenila varnost kalijevega poliaspartata kot aditiva za živila in v svojem mnenju ⁽⁷⁾ z 9. marca 2016 navedla, da ni skrbi glede varnosti zaradi predlagane uporabe v vinu pri najvišji ravni uporabe 300 mg/L in običajnih ravneh uporabe od 100 do 200 mg/L.

⁽¹⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 16.

⁽²⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 1.

⁽³⁾ Uredba (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 (UL L 347, 20.12.2013, str. 671).

⁽⁴⁾ Sklep Sveta 2006/232/ES z dne 20. decembra 2005 o sklenitvi Sporazuma med Evropsko skupnostjo in Združenimi državami Amerike o trgovini z vinom (UL L 87, 24.3.2006, str. 1).

⁽⁵⁾ Uredba Komisije (ES) št. 606/2009 z dne 10. julija 2009 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 glede kategorij proizvodov vinske trte, enoloških postopkov in z njimi povezanih omejitev (UL L 193, 24.7.2009, str. 1).

⁽⁶⁾ Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 z dne 9. marca 2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 83, 22.3.2012, str. 1).

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2016;14(3):4435.

- (9) Kalijev poliaspartat deluje kot stabilizator proti izločanju kristalov vinskega kamna v vinu (rdeče, rosé in belo). Pomaga ohranjati kakovost in stabilnost vina, njegova uporaba pa ne vpliva na senzorične lastnosti. Zato je primerno vključiti kalijev poliaspartat na seznam Unije aditivov za živila in mu kot E-številko določiti številko E 456, da se omogoči njegova odobritev kot stabilizatorja v vinu v posebnih določbah ustrezne zakonodaje Unije.
- (10) Specifikacije za kalijev poliaspartat (E 456) bi bilo treba vključiti v Uredbo (EU) št. 231/2012, ko bo ta snov prvič vključena na seznam Unije aditivov za živila iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008.
- (11) Uredbi (ES) št. 1333/2008 in (EU) št. 231/2012 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (12) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Priloga k Uredbi (EU) št. 231/2012 se spremeni v skladu s Prilogo II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 28. julija 2017

Za Komisijo
Predsednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOGA I

V delu B Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se v točki 3 „Aditivi razen barvil in sladil“ za vnosom za aditiv za živila E 452 vstavi naslednji novi vnos:

„E 456	kalijev poliaspartat“
--------	-----------------------

PRILOGA II

V Prilogi k Uredbi (EU) št. 231/2012 se za vnosom za aditiv za živila E 452(iv) vstavi naslednji novi vnos:

„E 456 KALIJEV POLIASPARTAT	
Sinonimi	
Opredelitev	Kalijev poliaspartat je kalijeva sol poliasparaginske kisline, pridobljena iz L-asparaginske kisline in kalijevega hidroksida. S toplotno obdelavo se asparaginska kislina pretvori v netopen polisukcinimid. Polisukcinimid se obdela s kalijevim hidroksidom, ki omogoča odprtje obroča in polimerizacijo enot. Zadnji korak je sušenje z razprševanjem, kar privede do svetlo rumeno rjavega prahu.
Številka CAS	64723-18-8
Kemijsko ime	L-asparaginska kislina, homopolimer, kalijeva sol
Kemijska formula	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Masno povprečje molekulske mase	približno 5 300 g/mol
Analiza	ne manj kot 98 % v suhi snovi
Velikost delcev	ne manj kot 45 µm (ne več kot 1 mas. % delcev, manjših od 45 µm)
Opis	svetlo rjav prah, brez vonja
Identifikacija	
Topnost	zelo topen v vodi in rahlo topen v organskih topilih
pH	7,5–8,5 (40-odstotna vodna raztopina)
Čistost	
Stopnja substituiranosti	ne manj kot 91,5 % v suhi snovi
Izguba pri sušenju	ne več kot 11 % (12 ur pri 105 °C)
Kalijev hidroksid	ne več kot 2 %
Asparaginska kislina	ne več kot 1 %
Druge nečistoče	ne več kot 0,1 %
Arzen	ne več 2,5 mg/kg
Svinec	ne več 1,5 mg/kg
Živo srebro	ne več 0,5 mg/kg
Kadmij	ne več 0,1 mg/kg“