

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2017/1399

av den 28 juli 2017

om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 och av bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 vad gäller användning av kaliumpolyaspartat

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser ⁽¹⁾, särskilt artiklarna 10.3 och 14,med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer ⁽²⁾, särskilt artikel 7.5, och

av följande skäl:

- (1) I bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 fastställs en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel och villkoren för användningen av dessa.
- (2) Endast livsmedelstillsatser som har införts i unionsförteckningen i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 får släppas ut på marknaden och användas i livsmedel på de villkor som anges däri.
- (3) Vissa livsmedelstillsatser är avsedda för särskilda ändamål för vissa enologiska metoder och behandlingar. Användningen av dessa livsmedelstillsatser bör följa förordning (EG) nr 1333/2008 och de särskilda bestämmelser som fastställs i relevant unionslagstiftning.
- (4) De särskilda bestämmelserna som tillåter användningen av tillsatser i vin fastställs i Europaparlamentets rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ⁽³⁾, rådets beslut 2006/232/EG ⁽⁴⁾ och kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 ⁽⁵⁾ och deras tillämpningsföreskrifter.
- (5) I kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 ⁽⁶⁾ fastställs specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till förordning (EG) nr 1333/2008.
- (6) Unionsförteckningen och specifikationerna får uppdateras i enlighet med det enhetliga förfarande som avses i artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1331/2008, antingen på kommissionens initiativ eller till följd av en ansökan.
- (7) Den 24 februari 2015 lämnades en ansökan in om godkännande av användningen av kaliumpolyaspartat som stabiliseringsmedel i vin. Ansökan gjordes tillgänglig för medlemsstaterna i enlighet med artikel 4 i förordning (EG) nr 1331/2008.
- (8) Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet har bedömt säkerheten hos kaliumpolyaspartat som livsmedelstillsats och konstaterade i sitt yttrande ⁽⁷⁾ av den 9 mars 2016 att den föreslagna användningen i vin vid en maximihalt på 300 mg/l och typiska nivåer inom området 100–200 mg/l inte utgör någon risk.

⁽¹⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 (EUT L 347, 20.12.2013, s. 671).

⁽⁴⁾ Rådets beslut 2006/232/EG av den 20 december 2005 om ingående av ett avtal mellan Europeiska gemenskapen och Amerikas förenta stater om handel med vin (EUT L 87, 24.3.2006, s. 1).

⁽⁵⁾ Kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 av den 10 juli 2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 beträffande kategorier av vinprodukter, oenologiska metoder och restriktioner som ska tillämpas på dessa (EUT L 193, 24.7.2009, s. 1).

⁽⁶⁾ Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (EUT L 83, 22.3.2012, s. 1).

⁽⁷⁾ EFSA Journal, vol. 14(2016):3, artikelnr 4435.

- (9) Kaliumpolyaspartat har en stabiliserande verkan mot avlagringar av vinsten i vin (rödvin, rosévin och vitvin). Det förbättrar vinets hållbarhet och stabilitet och har inte någon inverkan på de organoleptiska egenskaperna. Det är därför lämpligt att införa kaliumpolyaspartat i unionsförteckningen över livsmedelstillsatser och att tilldela tillsatsen E-numret E 456 så att den kan godkännas som stabiliseringsmedel i vin i de särskilda bestämmelserna i relevant unionslagstiftning.
- (10) Specifikationerna för kaliumpolyaspartat (E 456) bör införas i förordning (EU) nr 231/2012 när ämnet upptas i unionsförteckningen över livsmedelstillsatser i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 för första gången.
- (11) Förordningarna (EG) nr 1333/2008 och (EU) nr 231/2012 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (12) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

Bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska ändras i enlighet med bilaga II till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 28 juli 2017.

På kommissionens vägnar
Jean-Claude JUNCKER
Ordförande

BILAGA I

I del B i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 under punkt 3, "Andra tillsatser än färgämnen och sötningsmedel", ska följande nya post införas efter posten för livsmedelstillsats E 452:

"E 456	Kaliumpolyaspartat"
--------	---------------------

BILAGA II

I bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska följande införas efter uppgifterna om livsmedelstillsats E 452(iv):

"E 456 KALIUMPOLYASPARTAT	
Synonymer	
Definition	Kaliumpolyaspartat är kaliumsalt av polyasparaginsyra, framställt av L-asparaginsyra och kaliumhydroxid. En termisk process omvandlar asparaginsyra till polysuccinimid som är vattenlöslig. Polysuccinimid behandlas med kaliumhydroxid, vilket ger öppning av ringen och polymerisation av enheterna. Det sista steget är sprejtorkning som ger ett ljusbrunt pulver.
CAS-nummer	64723-18-8
Kemiskt namn	L-asparaginsyra, homopolymer, kaliumsalt
Kemisk formel	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Vikt, genomsnittlig molekylvikt	Cirka 5 300 g/mol
Innehåll	Minst 98 % (torrvikt)
Partikelstorlek	Minst 45 µm (högst 1 % vikt av partiklar mindre än 45 µm)
Beskrivning	Ljusbrunt, luktfritt pulver
Identifikation	
Löslighet	Mycket löslig i vatten, svagt löslig i organiska lösningsmedel
pH	7,5–8,5 (40 % vattenlösning)
Renhetsgrad	
Substitutionsgrad	Minst 91,5 % (torrvikt)
Viktförlust vid torkning	Högst 11 % (105 °C, 12 timmar)
Kaliumhydroxid	Högst 2 %
Asparaginsyra	Högst 1 %
Andra föroreningar	Högst 0,1 %
Arsenik	Högst 2,5 mg/kg
Bly	Högst 1,5 mg/kg
Kvicksilver	Högst 0,5 mg/kg
Kadmium	Högst 0,1 mg/kg"