

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 817/2013

af 28. august 2013

om ændring af bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 og af bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 for så vidt angår octenylravsyremodificeret arabisk gummi

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer ⁽¹⁾, særlig artikel 10, stk. 3, artikel 14, og artikel 30, stk. 5,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og fødevarearomaer ⁽²⁾, særlig artikel 7, stk. 5, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 er der fastlagt en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.
- (2) I bilag III til forordning (EF) nr. 1333/2008 er der fastlagt en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer, fødevarearomaer og næringsstoffer, og deres anvendelsesbetingelser.
- (3) Der fastsættes i Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 ⁽³⁾ specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer, der er opført i bilag II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- (4) Disse lister og specifikationerne kan opdateres i overensstemmelse med den fælles procedure, jf. artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1331/2008, enten på Kommissionens initiativ eller som følge af en ansøgning.
- (5) Der blev den 12. november 2007 indgivet en ansøgning om tilladelse til at anvende octenylravsyremodificeret arabisk gummi som emulgator i visse fødevarekategorier og i fødevarearomaer, og ansøgningen er blevet forelagt for medlemsstaterne.
- (6) Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet evaluerede sikkerheden af octenylravsyremodificeret arabisk gummi som emulgator, der skal tilsættes aromaer og visse andre

fødevarer, og afgav udtalelse herom den 11. marts 2010 ⁽⁴⁾. Autoriteten konkluderede på basis af resultaterne af foreliggende undersøgelser, oplysningerne om selve akaciegummi og om andre octenylravsyremodificerede stivelser, at brugen af octenylravsyremodificeret arabisk gummi som emulgator i fødevarer ved de foreslåede anvendelser og anvendelsesniveauer ikke vil være problematisk i forhold til sikkerheden.

- (7) Der er et teknologisk behov for at anvende octenylravsyremodificeret arabisk gummi som emulgator i visse fødevarer samt som emulgator i aromaolieemulsioner, som tilsættes mange forskellige fødevarer, da stoffet har forbedrede egenskaber sammenlignet med eksisterende emulgatorer. Det bør derfor tillades at anvende octenylravsyremodificeret arabisk gummi i de fødevarekategorier, der er ansøgt om, og at tildele dette fødevaretilsætningsstof nummeret E 423.
- (8) Specifikationerne for octenylravsyremodificeret arabisk gummi bør indarbejdes i forordning (EU) nr. 231/2012, når det optages på EU-listerne over fødevaretilsætningsstofferne i bilag II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008 for første gang.
- (9) Forordning (EF) nr. 1333/2008 og forordning (EU) nr. 231/2012 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.
- (10) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed, og hverken Europa-Parlamentet eller Rådet har modsat sig foranstaltningerne —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres som angivet i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 2

Bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 ændres som angivet i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

⁽¹⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2010; 8(3):1539.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 28. august 2013.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

BILAG I

A. I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 foretages følgende ændringer:

1) I del B, tabel 3 »Andre tilsætningsstoffer end farvestoffer og sødestoffer«, indsættes følgende oplysninger efter oplysningerne vedrørende fødevarerilsætningsstoffet E 422:

| | |
|--------|--|
| »E 423 | Octenylravsyremodificeret arabisk gummi« |
|--------|--|

2) I del E foretages følgende ændringer:

a) I kategori 05.4 »Pynt, overtræk og fyld, undtagen fyld på basis af frugt omfattet af kategori 4.2.4« indsættes følgende oplysninger efter oplysningerne vedrørende fødevarerilsætningsstoffet E 416:

| | | | |
|--------|---|--------|-----------------|
| »E 423 | Octenylravsyremodificeret arabisk gummi | 10 000 | Kun til glasur« |
|--------|---|--------|-----------------|

b) I kategori 12.6 »Saucer« indsættes følgende oplysninger efter oplysningerne vedrørende fødevarerilsætningsstoffet E 416:

| | | | |
|--------|---|---------|--|
| »E 423 | Octenylravsyremodificeret arabisk gummi | 10 000« | |
|--------|---|---------|--|

c) I kategori 14.1.4 »Aromatiserede drikkevarer« indsættes følgende oplysninger efter oplysningerne vedrørende fødevarerilsætningsstoffet E 405:

| | | | |
|--------|---|-------|--|
| »E 423 | Octenylravsyremodificeret arabisk gummi | 1 000 | Kun til energidrikke og til drikkevarer, der indeholder frugtsaft« |
|--------|---|-------|--|

B. I bilag III til forordning (EF) nr. 1333/2008 foretages følgende ændringer:

I del 4 »Fødevaretilsætningsstoffer, herunder bærestoffer, i fødevareromaer« indsættes følgende efter oplysningerne vedrørende fødevaretilsætningsstoffet E 416:

| | | | |
|--------|---|---|------------------------------|
| »E 423 | Octenylravsyremodificeret arabisk gummi | Aromaolieemulsioner anvendt i kategori 03: konsumis, 07.2: finere bagværk, 08.2: forarbejdet kød, kun til forarbejdet fjerkrækød, 09.2: forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr, og i kategori 16: desserter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1, 3 og 4 | 500 mg/kg i aromaemulsionen |
| | | Aromaolieemulsioner anvendt i kategori 14.1.4: aromatiserede drikkevarer, kun til aromatiserede drikkevarer, der ikke indeholder frugtsaft, og til kulsyreholdige aromatiserede drikkevarer, der indeholder frugtsaft, og i kategori 14.2: alkoholholdige drikkevarer, også tilsvarende drikkevarer uden alkohol eller med lavt alkoholindhold | 220 mg/kg i aromaemulsionen |
| | | Aromaolieemulsioner anvendt i kategori 05.1: kakao- og chokoladearter, der er omfattet af direktiv 2000/36/EF, 05.2: andre konfekturprodukter, herunder mikropastiller til at give frisk ånde, 05.4: pynt, overtræk og fyld, undtagen fyld på basis af frugt omfattet af kategori 4.2.4, og i kategori 06.3: morgenmadscerealier | 300 mg/kg i aromaemulsionen |
| | | Aromaolieemulsioner anvendt i kategori 01.7.5: smelteost | 120 mg/kg i aromaemulsionen |
| | | Aromaolieemulsioner anvendt i kategori 05.3: tyggegummi | 60 mg/kg i aromaemulsionen |
| | | Aromaolieemulsioner anvendt i kategori 01.8: mejeriproduktanaloger, herunder »beverage whiteners«, 04.2.5: syltetøj, gelé og marmelade og lignende produkter, 04.2.5.4: nøddesmør og andre smørbare nøddeprodukter, 08.2: forarbejdet kød, 12.5: suppe og bouillon, 14.1.5.2: andre varer, kun til pulverkaffe og -te og til spiseklare retter baseret på cerealier | 240 mg/kg i aromaemulsionen |
| | | Aromaolieemulsioner anvendt i kategori 10.2 forarbejdede æg og ægprodukter | 140 mg/kg i aromaemulsionen |
| | | Aromaolieemulsioner anvendt i kategori 14.1.4: aromatiserede drikkevarer, kun til ikke kulsyreholdige drikkevarer, der indeholder frugtsaft, 14.1.2: frugtsaft som defineret i direktiv 2001/112/EF samt grøntsagssaft, kun til grøntsagsjuice og i kategori 12.6: saucer, kun til skysovs og søde saucer | 400 mg/kg i aromaemulsionen |
| | | Aromaolieemulsioner anvendt i kategori 15: spiseklare snacks | 440 mg/kg i aromaemulsionen« |

BILAG II

I bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 indsættes følgende oplysninger efter specifikationerne for fødevaretilsætningsstoffet E 422:

»E 423 OCTENYLRAVSYREMODIFICERET ARABISK GUMMI

| | |
|--|---|
| Synonymer | Arabisk gummi-hydrogenoctenylbutandioat; arabisk gummi-hydrogenoctenylsuccinat; OSA-modificeret arabisk gummi; OSA-modificeret akaciegummi |
| Definition | Octenylravsyremodificeret arabisk gummi er fremstillet ved at esterificere arabisk gummi (<i>Acacia seyal</i>) eller arabisk gummi (<i>Acacia senegal</i>) i en vandig opløsning med højst 3 % octenylravsyreanhydrid. Sprøjte-tørres efterfølgende |
| Einecs-nummer | |
| Kemisk navn | |
| Kemisk formel | |
| Vægtmiddelmolekylvægten | Fraktion (i): 3,105 g/mol Fraktion (ii) 1,106 g/mol |
| Indhold | |
| Beskrivelse | Offwhite til lys-gyldentbrunt, fritflydende pulver |
| Identifikation | |
| Viskositet af en 5 % opløsning ved 25 °C | Ikke over 30 mPa.s |
| Fældningsreaktion | Danner fnugget bundfald i bly-subacetat-opløsning (TS) |
| Opløselighed | Let opløseligt i vand; uopløseligt i ethanol |
| pH i en 5 % vandig opløsning | 3,5 til 6,5 |
| Renhed | |
| Tørringstab | Ikke over 15 % (ved 105 °C i 5 timer) |
| Esterificeringsgrad | Ikke over 0,6 % |
| Aske i alt | Ikke over 10 % (530 °C) |
| Syreopløselig aske | Ikke over 0,5 % |
| Vanduopløselige bestanddele | Ikke over 1,0 % |
| Stivelse eller dextrin | En 2 % vandig opløsning af prøven koges, og der tilsættes ca. 0,1 ml iod TS. Der bør ikke fremkomme nogen blålig eller rødlig farve |
| Tannin | Til 10 ml af en 2 % vandig opløsning af prøven tilsættes ca. 0,1 ml ferrichlorid TS. Der bør ikke forekomme mørkfarvning eller dannes mørkt bundfald |
| Rest-octenylravsyre | Ikke over 0,3 % |
| Bly | Ikke over 2 mg/kg |
| Mikrobiologiske kriterier | |
| <i>Salmonella</i> sp. | Ingen i 25 g |
| <i>Escherichia coli</i> | Ingen i 1 g« |