

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 817/2013,**28. august 2013,****millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisa ning komisjoni määruse (EL) nr 231/2012 lisa oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabiku osas****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 10 lõiget 3, artiklit 14 ning artikli 30 lõiget 5,võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1331/2008, millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus, ⁽²⁾ eriti selle artikli 7 lõiget 5,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisas on sätestatud liidu loetelu toidus kasutada lubatud lisaainete kohta ja kõnealuste lisaainete kasutamise tingimused.
- (2) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 III lisas on sätestatud nende toidu lisaainete ELi loetelu, mida on lubatud kasutada toidu lisaainetes, toiduensüümides, lõhna- ja maitseainetes ja toitainetes, ning nende kasutamise tingimused.
- (3) Komisjoni määruses (EL) nr 231/2012 ⁽³⁾ on sätestatud määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisas loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid.
- (4) Neid loetelusid ja spetsifikatsioone võib komisjoni algatusel või pärast taotluse esitamist ajakohastada määruse (EÜ) nr 1331/2008 artikli 3 lõikes 1 osutatud ühtse menetluse kohaselt.
- (5) 12. novembril 2007 esitati taotlus lubada kasutada oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabikut emulgaatorina teatavates toidugruppides ning lõhna- ja maitseainetes ning see taotlus on tehtud liikmesriikidele kättesaadavaks.
- (6) Euroopa Toiduohutusamet hindas oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabiku ohutust lõhna- ja maitseainetele ning teatavatele muudele toiduainetele lisa-

tava emulgaatorina ja avaldas oma arvamuse 11. märtsil 2010 ⁽⁴⁾. Toiduohutusamet järeldas olemasolevate uurintulemuste ning kummiaraabiku ja muude oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud tärkliste kohta oleva teabe alusel, et oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabiku kasutamine toidus emulgaatorina kavandatud kasutusviiside ja -määrade juures ei ole ohtlik.

- (7) Tehnoloogiliselt on oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabiku kasutamine emulgaatorina vajalik teatavate toiduainete puhul ning samuti on see vajalik emulgaatorina lõhna- ja maitseõlide emulsioonides, mida lisatakse mitmesugustele toiduainetele, kuna see on parandanud ainete omadusi võrreldes olemasolevate emulgaatoritega. Seetõttu on asjakohane lubada kasutada oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabikut taotletavates toidugruppides ja anda kõnealusele toidu lisainele number E 423.
- (8) Oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabiku spetsifikatsioonid tuleks lisada määrusesse (EL) nr 231/2012, kui see lisatakse esimest korda määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisas sätestatud liidu toidu lisaainete loetellu.
- (9) Määrusi (EÜ) nr 1333/2008 ja (EL) nr 231/2012 tuleks seetõttu vastavalt muuta.
- (10) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega ning ei Euroopa Parlament ega nõukogu ole vastuväiteid esitanud,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Määruse (EL) nr 231/2012 lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse II lisale.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist Euroopa Liidu Teatajas.

⁽¹⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 16.⁽²⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 1.⁽³⁾ ELT L 83, 22.3.2012, lk 1.⁽⁴⁾ EFSA Journal (2010); 8(3):1539.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 28. august 2013

Komisjoni nimel
president
José Manuel BARROSO

A. Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa muudetakse järgmiselt.

1) B osa tabelis 3 „Toidu lisaained, välja arvatud toiduvärvid ja magusained” lisatakse toidu lisaaine E 422 järele järgmine kanne:

„E 423	Oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabik
--------	--

2) E osa muudetakse järgmiselt:

a) toidugrupis 05.4 „Kaunistused, vaabad ja täidised, välja arvatud puuvilja- ja marjapõhised täidised, mis kuuluvad gruppi 4.2.4” lisatakse toidu lisaaine E 416 järele järgmine kanne:

„E 423	Oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabik	10 000	Ainult glasuurid;
--------	--	--------	-------------------

b) toidugrupis 12.6 „Kastmed” lisatakse toidu lisaaine E 416 järele järgmine kanne:

„E 423	Oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabik	10 000”;	
--------	--	----------	--

c) toidugrupis 14.1.4 „Maitsestatud joogid” lisatakse toidu lisaaine E 405 järele järgmine kanne:

„E 423	Oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabik	1 000	Ainult energijaogid ja puuviljamahla sisaldavad joogid
--------	--	-------	--

B. Määruse (EÜ) nr 1333/2008 III lisa muudetakse järgmiselt.

4. osas „Lõhna- ja maitseainetes kasutada lubatud toidu lisaained, sealhulgas kandeained” lisatakse toidu lisaaine E 416 järele järgmine kanne:

„E 423	Oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiarabik	Lõhna- ja maitseõli emulsioonid, mida kasutatakse toidugruppides 03 – toidujää, 07.2 – valikpagaritooted, 08.2 – töödeldud liha: ainult töödeldud linnuliha, 09.2 – töödeldud kala ja kalatooted, sh molluskid ja vähilaadsed, ning toidugrupis 16 – magustoidud, välja arvatud gruppide 1, 3 ja 4 tooted.	500 mg/kg lõhna- ja maitseemulsioonis
		Lõhna- ja maitseõli emulsioonid, mida kasutatakse toidugrupis 14.1.4 – maitsestatud joogid: ainult maitsestatud joogid, mis ei sisalda puuviljamahla, ning puuviljamahla sisaldavad gaseeritud maitsestatud joogid, ning toidugrupis 14.2 – alkohoolsed joogid, sealhulgas nende mittealkohoolsed või väikese alkoholisisaldusega analoogid.	220 mg/kg lõhna- ja maitseemulsioonis
		Lõhna- ja maitseemulsioonid, mida kasutatakse toidugruppides 05.1 – kakao- ja šokolaaditooted direktiivi 2000/36/EÜ tähenduses, 05.2 – muud kondiitritooted, sealhulgas hingeõhku värskendavad pisimaitsetused, 05.4 – kaunistused, vaabad ja täidised, välja arvatud puuvilja- ja marjapõhised täidised, mis kuuluvad gruppi 4.2.4, ning toidugrupis 06.3 – hommikusöögihelbed.	300 mg/kg lõhna- ja maitseemulsioonis
		Lõhna- ja maitseemulsioonid, mida kasutatakse toidugrupis 01.7.5 – sulatatud juust.	120 mg/kg lõhna- ja maitseemulsioonis
		Lõhna- ja maitseõli emulsioonid, mida kasutatakse toidugrupis 05.3 – närimiskumm	60 mg/kg lõhna- ja maitseemulsioonis
		Lõhna- ja maitseõli emulsioonid, mida kasutatakse toidugrupis 01.8 – piimatoodete analoogid, sealhulgas joogivalgendajad, 04.2.5 – keedised, tarretised, tsitrusmarmelaadid ja sarnased tooted, 04.2.5.4 – pähklivõi ja pähklivõided, 08.2 – töödeldud liha, 12.5 – supid ja puljongid, 14.1.5.2 – muud: ainult lahustuv kohv ja tee ning teraviljapõhised kasutusvalmis toidud.	240 mg/kg lõhna- ja maitseemulsioonis
		Lõhna- ja maitseõli emulsioonid, mida kasutatakse toidugrupis 10.2 – töödeldud munad ja munatooted.	140 mg/kg lõhna- ja maitseemulsioonis
		Lõhna- ja maitseõli emulsioonid, mida kasutatakse toidugrupis 14.1.4 – maitsestatud joogid: ainult gaseerimata maitsestatud joogid, mis sisaldavad puuviljamahla, 14.1.2 – puuvilja- ja marjamahlad, nagu määratletud direktiivis 2001/112/EÜ, ning köögiviljamahlad: ainult köögiviljamahlad, ning toidugrupis 12.6 – kastmed: ainult soustid ja magusad kastmed.	400 mg/kg lõhna- ja maitseemulsioonis
		Lõhna- ja maitseõli emulsioonid, mida kasutatakse toidugrupis 15 – kasutusvalmid vürtsikad tooted ja suupisted.	440 mg/kg lõhna- ja maitseemulsioonis

II LISA

Määruse (EL) nr 231/2012 lisas lisatakse toidu lisaaine E 422 spetsifikatsiooni järele järgmine kanne:

„E 423 OKTENÜÜLMEREVAIKHAPPEGA MODIFITSEERITUD KUMMIARAABIK

Sünonüümid	Kummiaraabiku ja oktenüülbutaandihappe monoester; kummiaraabiku vesinikoktenüülsuktsinaat; OSAGA modifitseeritud kummiaraabik; OSAGA modifitseeritud akaatsiakummivaik
Määratlus	Oktenüülmerevaikhappegaga modifitseeritud kummiaraabik saadakse sejal-akaatsia (<i>Acacia seyal</i>) või kummiakaatsia (<i>Acacia Senegal</i>) kummi-vaigu esterdamisel vesilahuses, mis sisaldab kuni 3 % oktenüülmerevaikhappe anhüdroidi. Seejärel lahus kuivatatakse pihustuskuivatamisega.
EINECS	
Keemiline nimetus	
Keemiline valem	
Massikeskmine molekulmass	Fraktsioon (i) 3,105 g/mol Fraktsioon (ii) 1,106 g/mol
Analüüs	
Kirjeldus	Määratudvalge kuni kollakaspruun kergesti lenduv pulber
Määramine	
5 % lahuse viskoossus 25 °C juures	Mitte üle 30 mPa.s
Sadestamisreaktsioon	Moodustab helbelise sademe plii subatsetaadi lahuses (testlahus)
Lahustuvus	Lahustub hästi vees; etanoolis lahustumatu
5 % vesilahuse pH	3,5–6,5
Puhtus	
Massikadu kuivatamisel	Mitte üle 15 % (105 °C, 5 tundi)
Esterdusaste	Mitte üle 0,6 %
Tuhk	Mitte üle 10 % (530 °C)
Happes lahustumatu tuhk	Mitte üle 0,5 %
Vees lahustumatud ained	Mitte üle 1,0 %
Katse tärglase või dekstriini juuresoleku kontrollimiseks	Proovi vesilahus kontsentratsiooniga 1: 50 viiakse keemiseni, lisatakse umbes 0,1 ml joodi testlahust. Lahus ei tohi muutuda sinakaks ega punakaks.
Parkainesisaldusega kummi katse	Lisada 10 ml proovi vesilahusele kontsentratsiooniga 1: 50 umbes 0,1 ml raudkloriidi testlahust. Lahus ei tohi muutuda mustaks ega ei tohi tekkida musta sadet.
Oktenüülmerevaikhappe jäägid	Mitte üle 0,3 %
Plii	Mitte üle 2 mg/kg
Mikrobioloogilised kriteeriumid	
<i>Salmonella</i> sp.	Puudub 25 grammis
<i>Escherichia coli</i>	Puudub 1 grammis