

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 817/2013

od 28. kolovoza 2013.

o izmjeni priloga II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća i Priloga Uredbi Komisije (EU) br. 231/2012 u vezi s gumom arabikom modificiranom oktenilsukcinskom kiselinom

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehranbenim aditivima⁽¹⁾, a posebno njezin članak 10. stavak 3., članak 14. i članak 30. stavak 5.,uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o utvrđivanju zajedničkog postupka odobravanja prehranbenih aditiva, prehranbenih enzima i prehranbenih aroma⁽²⁾, a posebno njezin članak 7. stavak 5.,

budući da:

- (1) Prilogom II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđuje se popis prehranbenih aditiva Unije odobrenih za uporabu u hrani te uvjeti njihove uporabe.
- (2) Prilogom III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđuje se popis prehranbenih aditiva Unije odobrenih za uporabu u prehranbenim aditivima, prehranbenim enzimima, prehranbenim aromama i hranjivim tvarima te uvjeti njihove uporabe.
- (3) Uredbom Komisije (EU) br. 231/2012⁽³⁾ utvrđuju se specifikacije za prehranbene aditive iz priloga II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.
- (4) Ti popisi i specifikacije mogu se ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 na inicijativu Komisije ili na temelju zahtjeva.
- (5) Zahtjev za odobrenje uporabe gume arabike modificirane oktenilsukcinskom kiselinom kao emulgatora u određenim kategorijama hrane i aromama podnesen je 12. studenog 2007. i stavljen je na raspolaganje državama članicama.
- (6) Europska agencija za sigurnost hrane ocijenila je sigurnost gume arabike modificirane oktenilsukcinskom kisel-

inom kao emulgatora koji se dodaje aromama i određenoj drugoj hrani i izrazila svoje mišljenje 11. ožujka 2010.⁽⁴⁾ Agencija je na temelju rezultata dostupnih istraživanja i informacija o samoj akacijevoj gumi ili o drugim škrobovima modificiranim oktenilsukcinskom kiselinom zaključila da predložena uporaba i uporabne razine akacijske gume modificirane oktenilsukcinskom kiselinom kao emulgatora u hrani ne predstavljaju sigurnosni rizik.

- (7) Postoji tehnološka potreba za uporabom gume arabike modificirane oktenilsukcinskom kiselinom kao emulgatorom u određenoj hrani te emulgatorom u emulzijama aromatiziranih ulja koje se dodaju različitoj hrani jer imaju poboljšana svojstva u usporedbi s postojećim emulgatorima. Stoga je prikladno odobriti uporabu gume arabike modificirane oktenilsukcinskim kiselinom u kategorijama hrane za koje je podnesen zahtjev i dodijeliti broj E 423 tom prehranbenom aditivu.
- (8) Specifikacije za gumu arabiku modificiranu oktenilsukcinskom kiselinom trebaju se uvrstiti u Uredbu (EU) br. 231/2012 kada se prvi put uvrste na popis prehranbenih aditiva Unije u priložima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.
- (9) Stoga je Uredbu (EZ) br. 1333/2008 i Uredbu (EU) br. 231/2012 potrebno na odgovarajući način izmijeniti.
- (10) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehranbeni lanac i zdravlje životinja, a nije im se usprotivio ni Europski parlament ni Vijeće,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilozi II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 izmjenjuju se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Prilog Uredbi (EU) br. 231/2012 izmjenjuje se u skladu s Prilogom II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u Službenom listu Europske unije.

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

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 28. kolovoza 2013.

Za Komisiju
Predsjednik
José Manuel BARROSO

PRILOG I.

A. Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mijenja se kako slijedi:

1. U dijelu B, u tablici 3 „Aditivi osim bojila i sladila”, nakon unosa za prehrambeni aditiv E 422 umeće se sljedeći unos:

„E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom”
--------	--

2. Dio E mijenja se kako slijedi:

(a) u kategoriji 05.4 „Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća obuhvaćenih kategorijom 4.2.4”, nakon unosa za prehrambeni aditiv E 416 umeće se sljedeći unos:

„E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000	Samo glazure”	
--------	---	--------	---------------	--

(b) u kategoriji 12.6 „Umaci” nakon unosa za prehrambeni aditiv E 416 umeće se sljedeći unos:

„E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000”		
--------	---	---------	--	--

(c) u kategoriji 14.1.4 „Aromatizirana pića” nakon unosa za prehrambeni aditiv E 405 umeće se sljedeći unos:

„E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	1 000	Samo u energetske napitcima i pićima koja sadrže voćni sok”	
--------	---	-------	---	--

B. Prilog III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mijenja se kako slijedi:

U dijelu 4 „Prehrambeni aditivi uključujući nositelje u prehrambenim aromama” nakon unosa za prehrambeni aditiv E 416 umeće se sljedeći unos:

„E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategorijama 03: Smrznuti deserti; 07.2: Mali fini pekarski proizvodi; 08.2: Prerađeno meso, samo prerađeno meso peradi; 09.2: Prerađena riba i riblji proizvodi uključujući školjke i rakove, te u kategoriji 16: Deserti osim proizvoda obuhvaćenih kategorijama 1, 3 i 4.	500 mg/kg u aromatiziranim emulzijama
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 14.1.4: Aromatizirana pića, samo aromatizirana pića koja ne sadrže voćne sokove i gazirana aromatizirana pića koja sadrže voćne sokove, i u kategoriji 14.2: Alkoholna pića uključujući i njihove varijante bez alkohola i s malim postotkom alkohola.	220 mg/kg u aromatiziranim emulzijama
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 05.1: Kakao i čokoladni proizvodi obuhvaćeni Direktivom 2000/36/EZ, 05.2: Ostali slatkiši uključujući mikroslatkiše za osvježenje daha, 05.4: Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća obuhvaćenih kategorijom 4.2.4, i u kategoriji 06.3: Žitarice za doručak.	300 mg/kg u aromatiziranim emulzijama
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 01.7.5: Topljeni sir.	120 mg/kg u aromatiziranim emulzijama
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 05.3: Žvakaća guma.	60 mg/kg u aromatiziranim emulzijama
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 01.8: Mliječni analozi uključujući zamjene za vrhnje za napitke; 04.2.5: Džemovi, želei i marmelade te slični proizvodi; 04.2.5.4: Maslaci i namazi od orašastih plodova; 08.2: Prerađeno meso; 12.5: Juhe i mesne juhe (temeljci); 14.1.5.2: Ostalo, samo instant kava i čaj te gotova jela na bazi žitarica.	240 mg/kg u aromatiziranim emulzijama
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 10.2: Prerađena jaja i proizvodi od jaja.	140 mg/kg u aromatiziranim emulzijama
		Emulzije aromatičnih ulja korištene u kategoriji 14.1.4: Aromatizirana pića, samo negazirana aromatizirana pića koja sadrže voćne sokove; 14.1.2: Voćni sokovi kako su utvrđeni Direktivom 2001/112/EZ i sokovi od povrća, samo sokovi od povrća, i u kategoriji 12.6: Umaci, samo umaci od mesa i slatki umaci.	400 mg/kg u aromatiziranim emulzijama
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 15: Gotovi slani zalogaji i grickalice.	440 mg/kg u aromatiziranim emulzijama”

PRILOG II.

U Prilogu Uredbi (EU) br. 231/2012, nakon specifikacije za prehrambeni aditiv E 422 umeće se sljedeći unos:

„E 423 GUMA ARABIKA MODIFICIRANA OKTENILSUKCINSKOM KISELINOM

Sinonimi	Guma arabika hidrogen oktenil butandioat; Guma arabika hidrogen oktenilsukcinat; Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom; Akacijeva guma modificirana oktenilsukcinskom kiselinom
Definicija	Gumu arabiku modificiranu oktenilsukcinskom kiselinom dobiva se esterifikacijom gume arabike (<i>Acacia seyal</i>) ili gume arabike (<i>Acacia senegal</i>) u vodenoj otopini s najviše 3 % anhidrida oktenilsukcinske kiseline. Slijedi sušenje raspršivanjem.
EINECS	
Kemijski naziv	
Kemijska formula	
Prosječna molekulska masa	Frakcija i.: 3,105 g/mol Frakcija ii.: 1,106 g/mol
Analiza	
Opis	Prjavobijeli do svijetlosmeđi sipki prah
Identifikacija	
Viskoznost 5 %-ne otopine na 25 °C	Najviše 30 mPa.s
Reakcija taloženja	Tvori pahuljasti talog u otopini olovnog subacetata (TS)
Topljivost	Lako topljiv u vodi; netopljiv u etanolu
pH za 5 %-tnu vodenu otopinu	3,5 do 6,5
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)
Stupanj esterifikacije	Najviše 0,6 %
Ukupan pepeo	Najviše 10 % (530 °C)
Pepeo netopljiv u kiselini	Najviše 0,5 %
Tvari netopljive u vodi	Najviše 1,0 %
Test na škrob ili dekstrin	Zagrijavati do vrenja vodenu otopinu uzorka 1:50, dodati 0,1 % ispitne otopine joda (TS). Ne pojavljuje se plavkasta ili crvenkasta boja.
Test na gume s taninom	U 10 ml vodene otopine uzorka 1:50 dodati 0,1 ml ispitne otopine željezova klorida (TS). Ne pojavljuje se crnkasta boja ili crnkasti talog.
Ostatak oktenilsukcinske kiseline	Najviše 0,3 %
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiološki kriterij	
<i>Salmonella</i> sp.	Odsutna u 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 1 g"