

VERORDENING (EU) Nr. 817/2013 VAN DE COMMISSIE

van 28 augustus 2013

tot wijziging van de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad en van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie wat betreft octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven⁽¹⁾, en met name artikel 10, lid 3, artikel 14 en artikel 30, lid 5,

Gezien Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's⁽²⁾, en met name artikel 7, lid 5,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst vastgesteld van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en van de gebruiksvoorwaarden daarvoor.
- (2) In bijlage III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst vastgesteld van voor gebruik in levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen, levensmiddelenaroma's en voedingsstoffen goedgekeurde levensmiddelenadditieven, en van de gebruiksvoorwaarden daarvoor.
- (3) Bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie⁽³⁾ zijn de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 opgenomen levensmiddelenadditieven vastgesteld.
- (4) Die lijsten en de specificaties kunnen volgens de in artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 bedoelde uniforme procedure worden bijgewerkt op initiatief van de Commissie of na een aanvraag.
- (5) Op 12 november 2007 is een vergunningaanvraag voor het gebruik van octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom als emulgator in bepaalde levensmiddelen categorieën en in levensmiddelenaroma's ingediend, die ter kennis van de lidstaten is gebracht.
- (6) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft de veiligheid van de toevoeging van octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom als emulgator aan levensmiddelenaroma's en bepaalde andere levensmiddelen beoordeeld en heeft op 11 maart 2010 advies

uitgebracht⁽⁴⁾. De EFSA concludeerde op basis van de resultaten van de beschikbare studies, de informatie over Arabische gom zelf en over ander octenylbarnsteenzuurgemodificeerd zetmeel dat het gebruik van octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom als emulgator in levensmiddelen bij de voorgestelde toepassingen en hoeveelheden geen veiligheidsrisico vormt.

- (7) Er bestaat een technologische noodzaak voor het gebruik van octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom als emulgator in bepaalde levensmiddelen en in aromatische olie-emulsies die aan uiteenlopende levensmiddelen worden toegevoegd, aangezien deze Arabische gom betere eigenschappen heeft dan de bestaande emulgatoren. Daarom is het passend het gebruik van octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom toe te staan voor de in de aanvraag vermelde levensmiddelen categorieën en aan dit levensmiddelenadditief het nummer E 423 toe te kennen.
- (8) Als octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom voor het eerst wordt opgenomen in de EU-lijsten van levensmiddelenadditieven die zijn vastgesteld in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, moeten de specificaties ervan in Verordening (EU) nr. 231/2012 worden opgenomen.
- (9) Verordening (EG) nr. 1333/2008 en Verordening (EU) nr. 231/2012 moeten daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (10) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, en het Europees Parlement noch de Raad heeft zich daartegen verzet,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 worden gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

⁽²⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2010; 8(3):1539.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 28 augustus 2013.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE I

A. Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt als volgt gewijzigd:

1) In deel B, tabel 3 „Andere additieven dan kleurstoffen en zoetstoffen”, wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 422 de volgende vermelding ingevoegd:

„E 423	Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom”
--------	---

2) Deel E wordt als volgt gewijzigd:

a) in categorie 05.4 „Versieringen, afdeklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallen vullingen op basis van fruit” wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 416 de volgende vermelding ingevoegd:

„E 423	Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom	10 000	alleen glazuur”	
--------	--	--------	-----------------	--

b) in categorie 12.6 „Sauzen” wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 416 de volgende vermelding ingevoegd:

„E 423	Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom	10 000”		
--------	--	---------	--	--

c) in categorie 14.1.4 „Gearomatiseerde dranken” wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 405 de volgende vermelding ingevoegd:

„E 423	Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom	1 000	alleen in energiedranken en in dranken die vruchtensap bevatten”	
--------	--	-------	--	--

B. Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt als volgt gewijzigd:

in deel 4 „Levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, in levensmiddelenaroma's” wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 416 de volgende vermelding ingevoegd:

„E 423	Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom	Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 03: Consumptie-ijs; 07.2: Banketbakkerswaren; 08.2: Verwerkt vlees, alleen verwerkt pluimveevlees; 09.2: Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren; en 16: Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen.	500 mg/kg in de aromatische emulsie
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 14.1.4: Gearomatiseerde dranken, alleen gearomatiseerde dranken die geen vruchtensappen bevatten en koolzuurhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensappen bevatten; en 14.2: Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten	220 mg/kg in de aromatische emulsie
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 05.1: Cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG; 05.2: Ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem; 05.4: Versieringen, afdekklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallende vullingen op basis van fruit; 06.3: Ontbijtgranen.	300 mg/kg in de aromatische emulsie
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 01.7.5: Smeltkaas.	120 mg/kg in de aromatische emulsie
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 05.3: Kauwgom.	60 mg/kg in de aromatische emulsie
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 01.8: Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers; 04.2.5: Jam of confituur, gelei en marmelade en soortgelijke producten; 04.2.5.4: Notenboter en notenpasta; 08.2: Verwerkt vlees; 12.5: Soepen en bouillons; 14.1.5.2: Overige, alleen oploskoffie en -thee en in kant-en-klaargerechten op basis van granen.	240 mg/kg in de aromatische emulsie
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 10.2: Verwerkte eieren en eiproducten.	140 mg/kg in de aromatische emulsie
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 14.1.4: Gearomatiseerde dranken, alleen niet-koolzuurhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensappen bevatten; 14.1.2: Vruchtensappen als omschreven in Richtlijn 2001/112/EG en groentesappen, alleen groentesappen; en 12.6: Sauzen, alleen jus en zoete sauzen.	400 mg/kg in de aromatische emulsie
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 15: Kant-en-klare hapjes en snacks.	440 mg/kg in de aromatische emulsie”

BIJLAGE II

In de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt na de specificaties voor levensmiddelenadditief E 422 de volgende vermelding ingevoegd:

„E 423 OCTENYLBARNSTEENZUURGEMODIFICEERDE ARABISCHE GOM

Synoniemen	Hydrogeenocetylbutaandioaat van Arabische gom; hydrogeenocetylsuccinaat van Arabische gom; OSA-gemodificeerde Arabische gom; OSA-gemodificeerde acaciagom.
Definitie	Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom wordt geproduceerd door Arabische gom (<i>Acacia seyal</i> of <i>Acacia senegal</i>) te laten veresteren in een waterige oplossing van maximaal 3 % octenylbarnsteenzuuranhydride. Vervolgens wordt gespreidroogd.
Einecs-nummer	
Chemische naam	
Molecuulformule	
Massagemiddelde relatieve molecuulmassa	Fractie i): 3,105 g/mol Fractie ii): 1,106 g/mol
Gehalte	
Beschrijving	Gebroken wit tot lichtgeelbruin, vrijstromend poeder
Identificatie	
Viscositeit van een 5 %-oplossing bij 25 °C	Maximaal 30 mPa.s
Neerslagreactie	Vormt vlokkelig neerslag in loodsubacetaatoplossing (testoplossing)
Oplosbaarheid	Gemakkelijk oplosbaar in water, onoplosbaar in ethanol
pH van een waterige 5 %-oplossing	3,5-6,5
Zuiverheid	
Gewichtsverlies bij drogen	Maximaal 15 % (5 uur bij 105 °C)
Veresteringsgraad	Maximaal 0,6 %
As (totaal)	Maximaal 10 % (530 °C)
In zuur onoplosbare as	Maximaal 0,5 %
In water onoplosbare bestanddelen	Maximaal 1,0 %
Test op zetmeel of dextrine	Kook een 1:50-waterige oplossing van het monster en voeg ongeveer 0,1 ml jood-testoplossing toe. Er mag geen blauw- of roodachtige kleur ontstaan.
Test op tanninehoudende gom	Voeg ongeveer 0,1 ml ijzer(III)chloride-testoplossing toe aan een 1:50-waterige oplossing van het monster. Er mag geen zwartachtige verkleuring of zwartachtig neerslag ontstaan.
Resten van octenylbarnsteenzuur	Maximaal 0,3 %
Lood	Maximaal 2 mg/kg
Microbiologische criteria	
<i>Salmonella</i> spp.	Afwezig in 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Afwezig in 1 g"