

## UREDBA KOMISIJE (EU) št. 817/2013

z dne 28. avgusta 2013

## o spremembi Prilog II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ter Priloge k Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 glede gumi arabikuma, modificiranega z oktenil sukcinso kislino

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila <sup>(1)</sup> in zlasti člena 10(3), člena 14 in člena 30(5) Uredbe,ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila <sup>(2)</sup> ter zlasti člena 7(5) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 je določen seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, in pogoji njihove uporabe.
- (2) V Prilogi III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 je določen seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v aditivih za živila, encimih za živila, aromah in hranilih, ter pogoji njihove uporabe.
- (3) V Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 <sup>(3)</sup> so določene specifikacije za aditive za živila iz prilog II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008.
- (4) Navedena seznama in specifikacije se lahko na pobudo Komisije ali na podlagi zahtevka posodobijo v skladu s skupnim postopkom iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 1331/2008.
- (5) Zahtevek za dovoljenje za uporabo gumi arabikuma, modificiranega z oktenil sukcinso kislino, kot emulgatorja v nekaterih kategorijah živil in v aromah je bil predložen 12. novembra 2007 in je bil dan na voljo državam članicam.
- (6) Evropska agencija za varnost hrane je ocenila varnost gumi arabikuma, modificiranega z oktenil sukcinso kislino, kot emulgatorja, ki se dodaja aromam in nekaterim drugim živilom, ter mnenje o tem izrazila

11. marca 2010 <sup>(4)</sup>. Agencija je ugotovila, da na podlagi rezultatov razpoložljivih študij ter informacij o akacijevi gumi in drugih škrobih, modificiranih z oktenil sukcinso kislino, uporaba gumi arabikuma, modificiranega z oktenil sukcinso kislino, kot emulgatorja v živilih v predlaganih uporabah in pri predlaganih vrednostih ne predstavlja tveganja za varnost.

- (7) Obstaja tehnološka potreba po uporabi gumi arabikuma, modificiranega z oktenil sukcinso kislino, kot emulgatorja v nekaterih živilih in kot emulgatorja v emulzijah aromatičnih olj, ki se dodajajo številnim živilom, saj ima boljše lastnosti kot obstoječi emulgatorji. Zato je primerno, da se dovoli uporaba gumi arabikuma, modificiranega z oktenil sukcinso kislino, v kategorijah živil, za katere je bil vložen zahtevek, in da se navedenemu aditivu za živila dodeli številka E 423.
- (8) Specifikacije za gumi arabikum, modificiran z oktenil sukcinso kislino, bi bilo treba vključiti v Uredbo (EU) št. 231/2012, ko bo prvič vključen na seznama Unije aditivov za živila v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008.
- (9) Uredbo (ES) št. 1333/2008 in Uredbo (EU) št. 231/2012 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (10) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali, Evropski parlament in Svet pa jim nista nasprotovala –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

## Člen 1

Priloge II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremenita v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

## Člen 2

Priloga k Uredbi (EU) št. 231/2012 se spremeni v skladu s Prilogo II k tej uredbi.

## Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

<sup>(1)</sup> UL L 354, 31.12.2008, str. 16.

<sup>(2)</sup> UL L 354, 31.12.2008, str. 1.

<sup>(3)</sup> UL L 83, 22.3.2012, str. 1.

<sup>(4)</sup> *EFSA Journal* 2010; 8(3):1539.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 28. avgusta 2013

*Za Komisijo*  
*Predsednik*  
José Manuel BARROSO

---

PRILOGA I

A. Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni:

1. v delu B se v tabelo 3 „Aditivi razen barvil in sladil“ za vnosom za aditiv za živila E 422 vstavi naslednji vnos:

„E 423	gumi arabikum, modificiran z oktenil sukcinso kislino“				
--------	--	--	--	--	--

2. del E se spremeni:

(a) v kategoriji 05.4 „Dekoracije, premazi in nadevi, razen nadevov na osnovi sadja, ki jih zajema kategorija 4.2.4“ se za vnosom za aditiv za živila E 416 vstavi naslednji vnos:

„E 423	gumi arabikum, modificiran z oktenil sukcinso kislino	10 000	samo prelive“	
--------	---	--------	---------------	--

(b) v kategoriji 12.6 „Omake“ se za vnosom za aditiv za živila E 416 vstavi naslednji vnos:

„E 423	gumi arabikum, modificiran z oktenil sukcinso kislino	10 000“		
--------	---	---------	--	--

(c) v kategoriji 14.1.4 „Aromatizirane pijače“ se za vnosom za aditiv za živila E 405 vstavi naslednji vnos:

„E 423	gumi arabikum, modificiran z oktenil sukcinso kislino	1 000	samo v energijskih napitkih in v pijačah, ki vsebujejo sadni sok“	
--------	---	-------	---	--

B. Priloga III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni:

v delu 4 „Aditivi za živila, vključno z nosilci v aromah za živila“ se za vnosom za aditiv za živila E 416 vstavi naslednji vnos:

„E 423	gumi arabikum, modificiran z oktenil sukcinso kislino	emulzije aromatičnih olj, uporabljene v kategorijah 03: Sladoledi, 07.2: Fini pekovski izdelki, 08.2: Predelano meso, samo predelana perutnina, 09.2: Predelani ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki, in v kategoriji 16: Deserti, razen proizvodov, zajetih v kategorijah 1, 3 in 4	500 mg/kg v aromatični emulziji
		emulzije aromatičnih olj, uporabljene v kategoriji 14.1.4: Aromatizirane pijače, samo aromatizirane pijače, ki ne vsebujejo sadnih sokov, in gazirane aromatizirane pijače, ki vsebujejo sadne sokove, ter v kategoriji 14.2: Alkoholne pijače, vključno s pijačami brez alkohola in pijačami z majhno vsebnostjo alkohola	220 mg/kg v aromatični emulziji
		emulzije aromatičnih olj, uporabljene v kategorijah 05.1: Kakavovi in čokoladni proizvodi, ki jih zajema Direktiva 2000/36/ES, 05.2: Drugi slaščičarski izdelki, vključno z mikro sladkornimi izdelki za osvežitev daha, 05.4: Dekoracije, premazi in nadevi, razen nadevov na osnovi sadja, ki jih zajema kategorija 4.2.4, in v kategoriji 06.3: Žitni kosmiči za zajtrk	300 mg/kg v aromatični emulziji
		emulzije aromatičnih olj, uporabljene v kategoriji 01.7.5: Topljeni sir	120 mg/kg v aromatični emulziji
		emulzije aromatičnih olj, uporabljene v kategoriji 05.3: Žvečilni gumi	60 mg/kg v aromatični emulziji
		emulzije aromatičnih olj, uporabljene v kategoriji 01.8: Mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki, 04.2.5: Džemi, želeji in marmelade ter podobni proizvodi, 04.2.5.4: Namazi iz oreščkov, 08.2: Predelano meso, 12.5 Juhe in mesne juhe (bujoni), 14.1.5.2: Drugo, samo instant kava in čaj ter gotove jedi na osnovi žitaric	240 mg/kg v aromatični emulziji
		emulzije aromatičnih olj, uporabljene v kategoriji 10.2: Predelani jajca in jajčni proizvodi	140 mg/kg v aromatični emulziji
		emulzije aromatičnih olj, uporabljene v kategoriji 14.1.4: Aromatizirane pijače, samo negazirane aromatizirane pijače, ki vsebujejo sadne sokove, 14.1.2: Sadni sokovi, kot so opredeljeni v Direktivi 2001/112/ES, in zelenjavni sokovi, samo zelenjavni sokovi, ter v kategoriji 12.6: Omake, samo omake iz mesnega soka in sladke omake	400 mg/kg v aromatični emulziji
		emulzije aromatičnih olj, uporabljene v kategoriji 15: Gotove pikantne jedi in prigrizki	440 mg/kg v aromatični emulziji“

## PRILOGA II

V Prilogi k Uredbi (EU) št. 231/2012 se za specifikacijami za aditiv za živila E 422 vstavi naslednji vnos:

**„E 423 GUMI ARABIKUM, MODIFICIRAN Z OKTENIL SUKCINSKO KISLINO**

<b>Sinonimi</b>	gumi arabikum hidrogen oktenilbutandioat; gumi arabikum hidrogen oktenilsukcinat; akacijeva guma, modificirana z oktenil sukcijsko kislino
<b>Opredelitev</b>	Gumi arabikum, modificiran z oktenil sukcijsko kislino, pridobivamo z estrifikacijo gumi arabikuma ( <i>Acacia seyal</i> ) ali gumi arabikuma ( <i>Acacia senegal</i> ) v vodni raztopini z ne več kot 3 % anhidrida oktenil sukcijske kisline. Sledi sušenje z razprševanjem.
EINECS	
Kemijsko ime	
Kemijska formula	
Masno povprečje molekulske mase	frakcija (i): 3,105 g/mol frakcija (ii): 1,106 g/mol
Analiza	
<b>Opis</b>	umazano bel do svetlo rumeno rjav sipek prah
<b>Identifikacija</b>	
Viskoznost 5 % raztopine pri 25 °C	ne več kot 30 mPa.s
Reakcija obarjanja	Tvori kosmičasto oborino v raztopini svinčevega subacetata (TS).
Topnost	dobro topen v vodi; netopen v etanolu
pH 5 % vodne raztopine	3,5 do 6,5
<b>Čistost</b>	
Izguba pri sušenju	ne več kot 15 % (105 °C, 5 ur)
Stopnja zaestrenja	ne več kot 0,6 %
Skupen pepel	ne več kot 10 % (530 °C)
V kislini netopen pepel	ne več kot 0,5 %
V vodi netopne snovi	ne več kot 1,0 %
Preskus na škrob ali dekstrin	Segrevamo vodno raztopino z 1 delom vzorca in 50 deli vode, dodamo približno 0,1 ml testne raztopine joda. Modrikasta ali rdečkasta barva se ne pojavi.
Preskus na gume z vsebnostjo tanina	V 10 ml vodne raztopine z 1 delom vzorca in 50 deli vode dodamo približno 0,1 ml nasičene raztopine železovega klorida. Črnikasta barva ali črnikasta oborina se ne pojavi.
Ostanki oktenil sukcijske kisline	ne več kot 0,3 %
Svinec	ne več kot 2 mg/kg
<b>Mikrobiološka merila</b>	
<i>Salmonella</i> sp.	V 25 g je ni.
<i>Escherichia coli</i>	V 1 g je ni.“