

## KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 817/2013

av den 28 augusti 2013

## om ändring av bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 och av bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 vad gäller gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedels-tillsatser <sup>(1)</sup>, särskilt artiklarna 10.3, 14 och 30.5,med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstill-satser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer <sup>(2)</sup>, särskilt arti-kel 7.5, och

av följande skäl:

- (1) I bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 fastställs en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel samt villkoren för deras an-vändning.
- (2) I bilaga III till förordning (EG) nr 1333/2008 fastställs en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer, livsmedelsaromer och näringsämnen samt villkoren för deras användning.
- (3) I kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 <sup>(3)</sup> fast-ställs specifikationer för de livsmedelstillsatser som för-tecknas i bilagorna II och III till förordning (EG) nr 1333/2008.
- (4) Dessa förteckningar och specifikationer får uppdateras i enlighet med det enhetliga förfarande som avses i arti-kel 3.1 i förordning (EG) nr 1331/2008, antingen på initiativ av kommissionen eller efter en ansökan.
- (5) En ansökan om godkännande av användning av gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra som emulgeringsmedel i vissa livsmedelskategorier och i aro-mer lämnades in den 12 november 2007 och har del-getts medlemsstaterna.
- (6) Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet har be-dömt säkerheten hos gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra, som emulgeringsmedel som tillsätts

till aromer och vissa andra livsmedel och avgav ett ytt-rande den 11 mars 2010 <sup>(4)</sup>. Myndigheten fann på grundval av resultaten av tillgängliga studier, uppgifter om gummi arabicum och om andra stärkelsearter modi-fierade med oktenylbärnstenssyra, att användning av gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra som emulgeringsmedel i livsmedel vid de föreslagna an-vändningsområdena och halterna inte medför några ris-ker.

- (7) Det finns ett tekniskt behov av att använda gummi ara-bicum modifierat med oktenylbärnstenssyra som emulge-ringsmedel i vissa livsmedel och som emulgeringsmedel i emulsioner av aromoljor som tillförs en rad olika livs-medel, eftersom det har bättre egenskaper än befintliga emulgeringsmedel. Därför bör användning av gummi ara-bicum modifierat med oktenylbärnstenssyra tillåtas i de livsmedelskategorier som ansökan avser, och livsmedels-tillsatsen bör tilldelas nummer E 423.
- (8) Specifikationerna för gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra bör införas i förordning (EU) nr 231/2012 när den för första gången upptas i unionsför-teckningarna över livsmedelstillsatser i bilagorna II och III till förordning (EG) nr 1333/2008.
- (9) Förordning (EG) nr 1333/2008 och förordning (EU) nr 231/2012 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (10) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är för-enliga med yttrandet från ständiga kommittén för livs-medelskedjan och djurhälsa, och varken Europaparlamen-tet eller rådet har motsatt sig dem.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

## Artikel 1

Bilagorna II och III till förordning (EG) nr 1333/2008 ska änd-ras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

## Artikel 2

Bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska ändras i enlighet med bilaga II till den här förordningen.

## Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.<sup>(1)</sup> EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.<sup>(2)</sup> EUT L 354, 31.12.2008, s. 1.<sup>(3)</sup> EUT L 83, 22.3.2012, s. 1.<sup>(4)</sup> *The EFSA Journal*, vol. 8(2010):3, artikelnr 1539.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 28 augusti 2013.

*På kommissionens vägnar*

José Manuel BARROSO

*Ordförande*

---

BILAGA I

A. Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras på följande sätt:

1. I del B ska i tabell 3, "Andra tillsatser än färgämnen och sötningsmedel", följande post infogas efter posten för livsmedelstillsats E 422:

"E 423	Gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra			
--------	--	--	--	--

2. Del E ska ändras på följande sätt:

a) I kategori 05.4, "Dekorationer, överdrag och fyllningar, utom frukt- och bärbaserade fyllningar som omfattas av kategori 4.2.4", ska följande post infogas efter posten för livsmedelstillsats E 416:

"E 423	Gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra	10 000	Endast glasyrer	
--------	--	--------	-----------------	--

b) I kategori 12.6, "Såser", ska följande post infogas efter posten för livsmedelstillsats E 416:

"E 423	Gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra	10 000"		
--------	--	---------	--	--

c) I kategori 14.1.4, "Smaksatta drycker", ska följande post infogas efter posten för livsmedelstillsats E 405:

"E 423	Gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra	1 000	Endast energidrycker och drycker som innehåller fruktjuice"	
--------	--	-------	---	--

B. Bilaga III till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras på följande sätt:

I del 4, "Livsmedelstillsatser, inbegripet bärare, i livsmedelsaromer", ska följande post infogas efter posten för livsmedelstillsats E 416:

"E 423	Gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra	Emulsioner av aromoljor som används i kategorierna 03: Glassvaror; 07.2: Finare bageriprodukter; 08.2: Bearbetat kött, endast bearbetat fjäderfäkött; 09.2: Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur; samt 16: Desserter, utom produkter som omfattas av kategorierna 1, 3 och 4.	500 mg/kg i aromemulsionen
		Emulsioner av aromoljor som används i kategorierna 14.1.4: Smaksatta drycker, endast smaksatta drycker som inte innehåller fruktjuice och kolsyrade smaksatta drycker som innehåller fruktjuice; och 14.2: Alkoholhaltiga drycker, inklusive motsvarande produkter som är alkoholfria eller har låg alkoholhalt.	220 mg/kg i aromemulsionen
		Emulsioner av aromoljor som används i kategorierna 05.1: Kakao- och chokladvaror som omfattas av direktiv 2000/36/EG; 05.2: Andra konfektyrvaror inklusive mikrosötsaker för frisk andedräkt; 05.4: Dekorationer, överdrag och fyllningar, utom frukt- och bärbaserade fyllningar som omfattas av kategori 4.2.4 samt 06.3: Fruktocerealier.	300 mg/kg i aromemulsionen
		Emulsioner av aromoljor som används i kategori 01.7.5: Smältost.	120 mg/kg i aromemulsionen
		Emulsioner av aromoljor som används i kategori 05.3: Tuggummi.	60 mg/kg i aromemulsionen
		Emulsioner av aromoljor som används i kategorierna 01.8: Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, inklusive mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker; 04.2.5: Sylt, gelé, marmelad och liknande produkter; 04.2.5.4: Nötsmör och nötbaserade bredbara pålägg; 08.2: Bearbetat kött; 12.5: Soppor och buljonger; 14.1.5.2: Övriga, endast snabbkaffe, te och spannmålsbaserade konsumtionsfärdiga rätter.	240 mg/kg i aromemulsionen
		Emulsioner av aromoljor som används i kategori 10.2: Bearbetade ägg och äggprodukter.	140 mg/kg i aromemulsionen
		Emulsioner av aromoljor som används i kategorierna 14.1.4: Smaksatta drycker, endast icke kolsyrade smaksatta drycker som innehåller fruktjuice; 14.1.2: Fruktjuice enligt definitionen i direktiv 2001/112/EG och grönsaksjuice, endast grönsaksjuice och 12.6: Såser, endast fonder och söta såser.	400 mg/kg i aromemulsionen
		Emulsioner av aromoljor som används i kategorierna 15: Konsumtionsfärdiga snacks.	440 mg/kg i aromemulsionen"

## BILAGA II

I bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska följande post infogas efter specifikationerna för livsmedelstillsats E 422:

**"E 423 GUMMI ARABICUM MODIFIERAT MED OKTENYLBÄRNSTENSSYRA**

<b>Synonymer</b>	Väteoktenylbutandioat av gummi arabicum; väteoktenylsuccinat av gummi arabicum; OSA-modifierat gummi arabicum; OSA-modifierat akaciagummi
<b>Definition</b>	Gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra framställs genom förestring av gummi arabicum ( <i>Acacia seyal</i> ) eller gummi arabicum ( <i>Acacia senegal</i> ) i vattenlösning med högst 3 % oktenylbärnstenssyreanhydrid. Det sprejtorikas sedan.
Einecs-nr	
Kemiskt namn	
Kemisk formel	
Vikt, medelmolekylvikt	Fraktion i: 3,105 g/mol Fraktion ii: 1,106 g/mol
Innehåll	
<b>Beskrivning</b>	Benvitt till ljusgult, lätt rinnande pulver
<b>Identifiering</b>	
Viskositet hos en 5 % lösning vid 25 °C	Högst 30 mPa.s.
Utfällningsreaktion	Bildar flockig utfällning i bly-subacetatlösning (testlösning)
Löslighet	Fritt lösligt i vatten, olösligt i etanol
pH för en 5 % vattenlösning	3,5–6,5
<b>Renhetsgrad</b>	
Förlust vid torkning	Högst 15 % (105 °C, 5 timmar)
Förestringegrad	Högst 0,6 %
Aska totalt	Högst 10 % (530 °C)
Aska olöslig i syra	Högst 0,5 %
Material olösligt i vatten	Högst 1,0 %
Test för stärkelse eller dextrin	Koka en vattenlösning i spädningsförhållandet 1:50 av provet, tillsatt omkring 0,1 ml testlösning av jod. Ingen blåaktig eller rödaktig färg får bildas.
Test för tanninhaltiga gummiarter	Till 10 ml av en vattenlösning i spädningsförhållandet 1:50 av provet tillsätts omkring 0,1 ml testlösning av järnklorid. Ingen svart färgförändring eller svart utfällning får bildas.
Resthalt av oktenylbärnstenssyra	Högst 0,3 %
Bly	Högst 2 mg/kg
<b>Mikrobiologiska kriterier</b>	
<i>Salmonella</i> sp.	Ej påvisade i 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Ej påvisade i 1 g"