

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 817/2013

ze dne 28. srpna 2013,

kterým se mění přílohy II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a příloha nařízení Komise (EU) č. 231/2012, pokud jde o arabskou gumu modifikovanou oktenyljantarovou kyselinou

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách⁽¹⁾, a zejména na čl. 10 odst. 3, článek 14 a čl. 30 odst. 5 uvedeného nařízení,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a potravinářská aromata⁽²⁾, a zejména na čl. 7 odst. 5 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví seznam potravinářských přídatných látek Unie schválených pro použití v potravinách a podmínky jejich použití.
- (2) Příloha III nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví seznam Unie obsahující potravinářské přídatné látky schválené pro použití v potravinářských přídatných látkách, potravinářských enzymech, aromatech a živinách a podmínky jejich použití.
- (3) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012⁽³⁾ stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení (ES) č. 1333/2008.
- (4) Tyto seznamy a specifikace lze aktualizovat v souladu s jednotným postupem uvedeným v čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1331/2008 buď z podnětu Komise, nebo na základě podání žádosti.
- (5) Žádost o povolení k používání arabské gumy modifikované oktenyljantarovou kyselinou jakožto emulgátoru v určitých kategoriích potravin a aromatech byla podána dne 12. listopadu 2007 a byla poskytnuta členským státům.
- (6) Evropský úřad pro bezpečnost potravin posoudil bezpečnost arabské gumy modifikované oktenyljantarovou kyselinou jakožto emulgátoru, který má být přidáván do aromat a určitých dalších potravin, a dne 11. března

2010 vyjádřil své stanovisko⁽⁴⁾. Úřad dospěl k závěru, že na základě výsledků dostupných studií, informací o samotné gumě z akácií a o jiných škrobcích modifikovaných oktenyljantarovou kyselinou nepředstavuje navrhované použití a míra použití arabské gumy modifikované oktenyljantarovou kyselinou jakožto emulgátoru v potravinách bezpečnostní riziko.

- (7) Z technologického hlediska je třeba používat arabskou gumu modifikovanou oktenyljantarovou kyselinou jakožto emulgátor v určitých potravinách a rovněž jakožto emulgátor v emulzích olejových aromat, jež jsou přidávány do různých potravin, protože má ve srovnání s existujícími emulgátory lepší vlastnosti. Je proto vhodné povolit používání arabské gumy modifikované oktenyljantarovou kyselinou v kategoriích potravin, jichž se týká žádost, a přidělit uvedené potravinářské přídatné látce číslo E 423.
- (8) Specifikace arabské gumy modifikované oktenyljantarovou kyselinou by měla být zahrnuta v nařízení (EU) č. 231/2012, až bude poprvé zahrnuta na seznam potravinářských přídatných látek Unie stanovený v přílohách II a III nařízení (ES) č. 1333/2008.
- (9) Nařízení (ES) č. 1333/2008 a nařízení (EU) č. 231/2012 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (10) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat a ani Evropský parlament, ani Rada nevyjádřily s těmito opatřeními nesouhlas,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Přílohy II a III nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Příloha nařízení (EU) č. 231/2012 se mění v souladu s přílohou II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2010; 8(3):1539.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 28. srpna 2013.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA I

A. Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění takto:

- 1) V části B se v tabulce 3 „Potravinářské přídatné látky jiné než barviva a náhradní sladidla“ za položku týkající se potravinářské přídatné látky E 422 vkládá nová položka, která zní:

„E 423	Arabská guma modifikovaná oktenyljantarovou kyselinou“
--------	--

- 2) Část E se mění takto:

- a) v kategorii 05.4 „Dekorace, polevy a náplně, kromě náplní na bázi ovoce spadajících do kategorie 4.2.4“ se za položku týkající se potravinářské přídatné látky E 416 vkládá nová položka, která zní:

„E 423	Arabská guma modifikovaná oktenyljantarovou kyselinou	10 000	pouze polevy“	
--------	---	--------	---------------	--

- b) v kategorii 12.6 „Omáčky“ se za položku týkající se potravinářské přídatné látky E 416 vkládá nová položka, která zní:

„E 423	Arabská guma modifikovaná oktenyljantarovou kyselinou	10 000“		
--------	---	---------	--	--

- c) v kategorii 14.1.4 „Ochucené nápoje“ se za položku týkající se potravinářské přídatné látky E 405 vkládá nová položka, která zní:

„E 423	Arabská guma modifikovaná oktenyljantarovou kyselinou	1 000	pouze energetické nápoje a nápoje obsahující ovocnou šťávu“	
--------	---	-------	---	--

B. Příloha III nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění takto:

V části 4 „Potravinářské přídatné látky včetně nosičů v potravinářských aromatech“ se za položku týkající se potravinářské přídatné látky E 416 vkládá nová položka, která zní:

„E 423	Arabská guma modifikovaná oktenyljantarovou kyselinou	Emulze olejových aromat používané v kategoriích 03: Zmrzliny; 07.2: Jemné pečivo; 08.2: Zpracované maso, pouze zpracovaná drůbež; 09.2: Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a koryšů a v kategorii 16: Dezerty, kromě výrobků spadajících do kategorií 1, 3 a 4.	500 mg/kg v aromatických emulzích
		Emulze olejových aromat používané v kategoriích 14.1.4: Ochucené nápoje, pouze ochucené nápoje neobsahující ovocné šťávy a sycené ochucené nápoje obsahující ovocné šťávy a v kategorii 14.2: Alkoholické nápoje, včetně těchto nápojů bez alkoholu a se sníženým obsahem alkoholu.	220 mg/kg v aromatických emulzích
		Emulze olejových aromat používané v kategoriích 05.1: Kakaové a čokoládové výrobky ve smyslu směrnice 2000/36/ES; 05.2: Ostatní cukrovinky včetně drobných cukrovinek na osvěžení dechu; 05.4: Dekorace, polevy a náplně, kromě náplní na bázi ovoce spadajících do kategorie 4.2.4, a v kategorii 06.3: Snídaňové cereálie.	300 mg/kg v aromatických emulzích
		Emulze olejových aromat používané v kategorii 01.7.5: Tavené sýry.	120 mg/kg v aromatických emulzích
		Emulze olejových aromat používané v kategorii 05.3: Žvýkačky.	60 mg/kg v aromatických emulzích
		Emulze olejových aromat používané v kategorii 01.8: Analogy mléčných výrobků, včetně náhrad mléka do teplých nápojů; 04.2.5: Džemy, rosoly, marmelády a podobné výrobky; 04.2.5.4: Ořechová másla a ořechové pomazánky; 08.2: Zpracované maso; 12.5: Polévky a vývary; 14.1.5.2: Ostatní, pouze instantní káva a čaj a hotové pokrmy na bázi obilovin.	240 mg/kg v aromatických emulzích
		Emulze olejových aromat používané v kategorii 10.2: Zpracovaná vejce a vaječné výrobky.	140 mg/kg v aromatických emulzích
		Emulze olejových aromat používané v kategoriích 14.1.4: Ochucené nápoje, pouze nesycené ochucené nápoje obsahující ovocné šťávy; 14.1.2: Ovocné šťávy ve smyslu směrnice 2001/112/ES a zeleninové šťávy, pouze zeleninové šťávy a v kategorii 12.6: Omáčky, pouze šťávy a sladké omáčky.	400 mg/kg v aromatických emulzích
Emulze olejových aromat používané v kategorii 15: Pochutiny k přímé spotřebě a snacky.	440 mg/kg v aromatických emulzích		

PŘÍLOHA II

V příloze nařízení (EU) č. 231/2012 se za specifikaci potravinářské přídatné látky E 422 vkládá nová položka, která zní:

„E 423 ARABSKÁ GUMA MODIFIKOVANÁ OKTENYLJANTAROVOU KYSELINOU

Synonyma	Hydrogenoktenylbutandioát arabské gumy; hydrogenoktenylsukcinát arabské gumy; arabská guma modifikovaná OSA (oktenyljantarovou kyselinou); guma z akácií modifikovaná OSA (oktenyljantarovou kyselinou)
Definice	Arabská guma modifikovaná oktenyljantarovou kyselinou se vyrábí esterifikací arabské gumy (z akácie arabské nebo akácie senegalské) ve vodném roztoku o obsahu nejvýše 3 % anhydridu oktenyljantarové kyseliny. Následuje sušení rozprašováním.
Einecs	
Chemický název	
Chemický vzorec	
Průměrná molekulová hmotnost	Frakce i): 3,105 g/mol Frakce ii): 1,106 g/mol
Obsah	
Popis:	Krémově bílý až světle hnědý polétavý prášek
Identifikace	
Viskozita 5 % roztoku při 25 °C	Ne více než 30 mPa.s.
Srážecí reakce	Vytváří vločkovitou sraženinu v roztoku zásaditého octanu olovnatého (zkušební roztok)
Rozpustnost	Snadno rozpustný ve vodě; nerozpustný v ethanolu
pH 5 % vodného roztoku	3,5 až 6,5
Čistota	
Úbytek hmotnosti sušením	Ne více než 15 % (105 °C, 5 hodin)
Stupeň esterifikace	Ne více než 0,6 %
Celkový obsah popela	Ne více než 10 % (530 °C)
Popel nerozpustný v kyselině	Ne více než 0,5 %
Látky nerozpustné ve vodě	Ne více než 1,0 %
Zkouška na přítomnost škrobu nebo dextrinu	Vodný roztok vzorku zředěný 1:50 se povaří, přidá se asi 0,1 ml jodového zkušební roztoku. Nevytvoří se ani namodralé, ani načernalé zbarvení.
Zkouška na přítomnost gumy obsahující tanin	K 10 ml vodného roztoku vzorku zředěnému 1:50 se přidá asi 0,1 ml zkušební roztoku chloridu železitého. Nevytvoří se načernalé zbarvení, ani načernalá sraženina.
Zbytková kyselina oktenyljantarová	Ne více než 0,3 %
Olovo	Ne více než 2 mg/kg
Mikrobiologická kritéria	
<i>Salmonella</i> sp.	Nepřítomná v 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Nepřítomná v 1 g