

A BIZOTTSÁG 817/2013/EU RENDELETE**(2013. augusztus 28.)****az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének az oktenil-borostyánkőssavval módosított gumiarábikum tekintetében történő módosításáról****(EGT-vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre⁽¹⁾ és különösen annak 10. cikke (3) bekezdésére, 14. cikkére és 30. cikke (5) bekezdésére,tekintettel az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról szóló, 2008. december 16-i 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre⁽²⁾ és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete meghatározza az élelmiszerekben felhasználható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és felhasználási feltételeiket.
- (2) Az 1333/2008/EK rendelet III. melléklete meghatározza az élelmiszer-adalékanyagokban, élelmiszerenzimekben, élelmiszer-aromákban és tápanyagokban való felhasználásra jóváhagyott élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és felhasználási feltételeiket.
- (3) A Bizottság 231/2012/EU bizottsági rendelete⁽³⁾ meghatározza az 1333/2008/EK rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékanyagok specifikációit.
- (4) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében említett egységes eljárásnak megfelelően az említett jegyzékek és specifikációk naprakésszé tétele a Bizottság kezdeményezésére vagy kérelemre történhet.
- (5) 2007. november 12-én kérelmet nyújtottak be az oktenil-borostyánkőssavval módosított gumiarábikum bizonyos élelmiszer-csoportok és ízesítőanyagok emulgeátoraként való használatának engedélyezése céljából, majd a kérelmet a tagállamok számára hozzáférhetővé tették.
- (6) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság értékelte az oktenil-borostyánkőssavval módosított gumiarábikum ízesítőanyagok és bizonyos más élelmiszerek emulgeátoraként való felhasználásának biztonságosságát, és 2010.

március 11-én közzétette erre vonatkozó véleményét⁽⁴⁾. A hatóság megállapította, hogy a rendelkezésre álló vizsgálatok eredményei, valamint a gumiarábikumra és más, oktenil-borostyánkőssavval módosított keményítőkre vonatkozó információk alapján az oktenil-borostyánkőssavval módosított gumiarábikum élelmiszerek emulgeátoraként történő felhasználása – a javasolt felhasználási módok és felhasználási szintek betartása mellett – nem ad okot biztonsági aggályokra.

- (7) Technológiai szempontból szükség van az oktenil-borostyánkőssavval módosított gumiarábikum bizonyos élelmiszerek emulgeátoraként és különféle élelmiszerekhez hozzáadott aromaolaj-emulziók emulgeátoraként való használatára, mivel a létező emulgeátorokhoz viszonyítva kedvezőbb tulajdonságokkal rendelkeznek. Ezért helyénvaló engedélyezni az oktenil-borostyánkőssavval módosított gumiarábikum felhasználását a kérelemben szereplő élelmiszer-kategóriákban, és az említett élelmiszer-adalékanyaghoz az E 423 számot hozzárendelni.
- (8) Az oktenil-borostyánkőssavval módosított gumiarábikumnak az élelmiszer-adalékanyagoknak az 1333/2008/EK rendelet II. és III. mellékletében létrehozott uniós jegyzékeibe történő első felvételekor az oktenil-borostyánkőssavval módosított gumiarábikumra vonatkozó specifikációkat fel kell venni a 231/2012/EU rendeletbe.
- (9) Az 1333/2008/EK és a 231/2012/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (10) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével, és sem az Európai Parlament, sem a Tanács nem ellenezte őket,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1333/2008/EK rendelet II. és III. melléklete e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A 231/2012/EU rendelet melléklete e rendelet II. mellékletének megfelelően módosul.

3. cikkEz a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.⁽¹⁾ HL L 354., 2008.12.31., 16. o.⁽²⁾ HL L 354., 2008.12.31., 1. o.⁽³⁾ HL L 83., 2012.3.22., 1. o.⁽⁴⁾ EFSA Journal 2010; 8(3):1539.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. augusztus 28-án.

a Bizottság részéről
az elnök
José Manuel BARROSO

I. MELLÉKLET

A. Az 1333/2008/EK rendelet I. melléklete a következőképpen módosul:

1. A B. rész 3. táblázatában – „Színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagok” – az E 422 élelmiszer-adalékanyagra vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az alábbi bejegyzéssel egészül ki:

„E 423	Oktenil-borostyánkóssavval módosított gumiarábikum”
--------	---

2. Az E. rész a következőképpen módosul:

- a) A 05.4. kategóriában – „Díszítések, bevonatok és töltelékek, kivéve a 4.2.4. kategóriába tartozó, gyümölcsalapú töltelékeket” az E 416 élelmiszer-adalékanyagra vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az alábbi bejegyzéssel egészül ki:

„E 423	Oktenil-borostyánkóssavval módosított gumiarábikum	10 000	Kizárólag bevonatok”
--------	--	--------	----------------------

- b) A 12.6. kategóriában – „Szószok” – az E 416 élelmiszer-adalékanyagra vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az alábbi bejegyzéssel egészül ki:

„E 423	Oktenil-borostyánkóssavval módosított gumiarábikum	10 000”	
--------	--	---------	--

- c) A 14.1.4. kategóriában – „Ízesített italok” – az E 405 élelmiszer-adalékanyagra vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az alábbi bejegyzéssel egészül ki:

„E 423	Oktenil-borostyánkóssavval módosított gumiarábikum	1 000	kizárólag energiatalokban és gyümölcslevet tartalmazó italokban”
--------	--	-------	--

B. Az 1333/2008/EK rendelet III. melléklete a következőképpen módosul:

A 4. részben – „Élelmiszer-adalékok (hordozók is) élelmiszer-aromákban” – az E 416 élelmiszer-adalékanyagra vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az alábbi bejegyzéssel egészül ki:

„E 423	Oktenil-borostyánkőssavval módosított gumiarábikum	A következő kategóriák esetében alkalmazott aromaolaj-emulziók: 03 – Fagyasztott állapotban fogyasztható készítmények; 07.2. – Finompekárúk; 08.2. – Feldolgozott hús, kizárólag feldolgozott baromfi; 09.2. – Feldolgozott hal és halászati termékek, beleértve a puhatestűeket és a rákféléket is, valamint a 16. kategória esetében: Desszertek, kivéve az 1., 3. és 4. kategóriába tartozó termékeket.	500 mg/kg az emulziós aromában
		A következő kategória esetében alkalmazott aromaolaj-emulziók: 14.1.4. – Ízesített italok, kizárólag gyümölcslevet nem tartalmazó ízesített italok, gyümölcslevet tartalmazó szénsavas ízesített italok, valamint a 14.2. kategória esetében: Alkoholtartalmú italok, beleértve az alkoholmentes és kis alkoholtartalmú megfelelőiket is	220 mg/kg az emulziós aromában
		A következő kategóriák esetében alkalmazott aromaolaj-emulziók: 05.1. – A 2000/36/EK irányelv hatálya alá tartozó kakaó- és csokoládétermékek, 05.2. – Egyéb édességek, ideértve a leheletfrissítő cukorkákat is, 05.4. – Díszítések, bevonatok és töltelékek, kivéve a 4.2.4. kategóriába tartozó, gyümölcsalapú töltelékeket, valamint a 06.3. kategória esetében: Reggeli gabonapehely.	300 mg/kg az emulziós aromában
		A következő kategória esetében alkalmazott aromaolaj-emulziók: 01.7.5. – Ömlesztett sajt.	120 mg/kg az emulziós aromában
		A következő kategória esetében alkalmazott aromaolaj-emulziók: 05.3. – Rágógumi.	60 mg/kg az emulziós aromában
		A következő kategória esetében alkalmazott aromaolaj-emulziók: 01.8. – Tejpótlók, beleértve az italfehéritőket is; 04.2.5. – Dzsem, zselé, gyümölcsíz és hasonló termékek; 04.2.5.4. – Mogyoróvaj és mogyorókrém; 08.2. – Feldolgozott hús; 12.5. – Levesek és erőlevesek, 14.1.5.2 – Egyéb, kizárólag instant kávé és tea, valamint gabona-alapú készételek.	240 mg/kg az emulziós aromában
		A következő kategória esetében alkalmazott aromaolaj-emulziók: 10.2. – Feldolgozott tojás és tojástermékek.	140 mg/kg az emulziós aromában
		A következő kategória esetében alkalmazott aromaolaj-emulziók: 14.1.4. – Ízesített italok, kizárólag szénsavmentes, gyümölcslevet tartalmazó ízesített italok; 14.1.2. – A 2001/112/EK irányelvben meghatározott gyümölcslevek és zöldséglevek, kizárólag zöldséglevek; valamint a következő kategória esetében: 12.6. – Szószok, húslevek és édes szószok.	400 mg/kg az emulziós aromában
A következő kategória esetében alkalmazott aromaolaj-emulziók: 15. – Fogyasztásra kész fűszeres falatkák és snackek.	440 mg/kg az emulziós aromában”		

II. MELLÉKLET

A 231/2012/EU rendelet melléklete az E 422 élelmiszer-adalékanyag specifikációit követően a következő bejegyzéssel egészül ki:

„E 423 OKTENIL-BOROSTYÁNKŐSÁVVAL MÓDOSÍTOTT GUMIARÁBIKUM

Szinonimák	Hidrogén-oktenil-butándioát-gumiarábikum; hidrogén-oktenil-szukcinát-gumiarábikum; OSA-val módosított gumiarábikum; OSA-val módosított arabmézga
Meghatározás	Az oktenil-borostyánkőssávvval módosított gumiarábikumot a gumiarábikum (Acacia seyal) vagy a gumiarábikum (Acacia senegal) legfeljebb 3 % oktenil-borostyánkőssav-anhidrid-tartalmú vizes oldatban történő észterezésével állítják elő. Ezt követően porlasztva szárítják.
EINECS	
Kémiai név	
Összegképlet	
Tömegátlag-molekulatömeg	Móltört (i): 3,105 g/mol Móltört (ii): 1,106 g/mol
Analitika	
Leírás	Krémszínű vagy világosbarna, nagy folyékonyságú por
Azonosítás	
5 %-os oldat viszkozitása 25 °C-on	Legfeljebb 30 mPa.s
Kicsapási reakció	Ólom-szubacetát-oldatban (tesztoldat) pelyhes anyag csapódik ki belőle.
Oldhatóság	Vízben korlátlanul oldódik; etanolban nem oldódik
5 %-os vizes oldat pH-ja	3,5–6,5
Tisztaság	
Szárítási veszteség	Legfeljebb 15 % (105 °C-on, 5 órán át)
Észterezés mértéke	Legfeljebb 0,6 %
Összes hamu	Legfeljebb 10 % (530 °C-on)
Savban nem oldódó hamu	Legfeljebb 0,5 %
Vízben nem oldódó anyagok	Legfeljebb 1,0 %
Keményítő- vagy dextrintartalom vizsgálata	1:50 vizes mintaoldatot felforralunk, majd kb. 0,1 ml jód tesztoldatot adunk hozzá. Nem színeződhet kékre vagy pirosra.
Tannintartalmú gumiartalom vizsgálata	10 ml 1:50 vizes mintaoldathoz kb. 0,1 ml vasklorid tesztoldatot adunk. Nem színeződhet feketére vagy képezhet feketés csapadékot.
Oktenil-borostyánkőssav-maradék	Legfeljebb 0,3 %
Ólom	Legfeljebb 2 mg/kg
Mikrobiológiai kritériumok	
<i>Salmonella</i> sp.	Nincs jelen 25 g-ban
<i>Escherichia coli</i>	Nincs jelen 1 g-ban