NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2017/1399

ze dne 28. července 2017,

kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a příloha nařízení Komise (EU) č. 231/2012, pokud jde o polyaspartát draselný

(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 a článek 14 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) Potravinářské přídatné látky lze uvádět na trh jako takové jen v případě, že jsou zahrnuty na seznamu Unie uvedeném v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008, a v potravinách je lze používat jen za podmínek použití stanovených v uvedené příloze.

(3) Některé potravinářské přídatné látky jsou určeny pro zvláštní použití pro některé enologické postupy a ošetření. Používání těchto potravinářských přídatných látek by mělo být v souladu s nařízením (ES) č. 1333/2008 a se zvláštními ustanoveními podle příslušných právních předpisů Unie.

(4) Zvláštní ustanovení, která povolují používání přídatných látek ve víně, jsou stanovena v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ([3]), rozhodnutí Rady 2006/232/ES ([4]) a nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ([5]) a v jejich prováděcích opatřeních.

(5) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ([6]) stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení (ES) č. 1333/2008.

(6) Seznam Unie 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.

(7) Dne 24. února 2015 byla podána žádost o povolení použití polyaspartátu draselného jako stabilizátoru ve víně. Tato žádost byla zpřístupněna členským státům na základě článku 4 nařízení (ES) č. 1331/2008.

(8) Evropský úřad pro bezpečnost potravin zhodnotil bezpečnost polyaspartátu draselného jako potravinářské přídatné látky a ve svém stanovisku ([7]) ze dne 9. března 2016 dospěl k závěru, že navrhované použití ve víně při maximální úrovni použití 300 mg/l a obvyklých úrovních pohybujících se v rozmezí 100–200 mg/l nepředstavuje bezpečnostní riziko.

([1]) Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.
([2]) Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1.
([3]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 (Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671).
([4]) Rozhodnutí Rady 2006/232/ES ze dne 20. prosince 2005 o uzavření Dohody mezi Evropským společenstvím a Spojenými státy americkými o obchodu s vínem (Úř. věst. L 87, 24.3.2006, s. 1).
([5]) Nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ze dne 10. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí (Úř. věst. L 193, 24.7.2009, s. 1).
([6]) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ze dne 9. března 2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1).
([7]) *EFSA Journal* 2016; 14(3):4435.

(9) Polyaspartát draselný působí jako stabilizátor proti vysrážení vinného kamene ve víně (červeném, růžovém a bílém víně). Zlepšuje uchovávání a stabilitu vína a jeho použití neovlivňuje senzorické vlastnosti. Proto je vhodné zahrnout polyaspartát draselný na seznam potravinářských přídatných látek Unie a přiřadit této přídatné látce číslo E 456, aby se umožnilo povolení této látky jako stabilizátoru ve víně ve zvláštních ustanoveních příslušných právních předpisů Unie.

(10) Specifikace pro polyaspartát draselný (E 456) by měly být zahrnuty v nařízení (EU) č. 231/2012 při jeho prvním zařazení na seznam potravinářských přídatných látek Unie stanovený v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008.

(11) Nařízení (ES) č. 1333/2008 a (EU) č. 231/2012 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.

(12) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha II 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*.

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

V Bruselu dne 28. července 2017.

Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNCKER

PŘÍLOHA I

V příloze II části B bodě 3 „Potravinářské přídatné látky jiné než barviva a náhradní sladidla“ nařízení (ES) č. 1333/2008 se za položku pro potravinářskou přídatnou látku E 452 vkládá nová položka, která zní:

„E 456	Polyaspartát draselný“

PŘÍLOHA II

V příloze nařízení (EU) č. 231/2012 se za položku pro potravinářskou přídatnou látku E 452 (iv) vkládá nová položka, která zní:

„E 456 POLYASPARTÁT DRASELNÝ	
Synonyma	
Definice	Polyaspartát draselný je draselná sůl kyseliny polyaspartamové vyrobená z kyseliny L-aspartamové a hydroxidu draselného. Tepelným procesem se kyselina asparta-mová přemění na polysukcinimid, který je nerozpustný. Polysukcinimid je zprac-ován hydroxidem draselným, což umožňuje otevření kruhu a polymerizaci jedno-tek. Posledním krokem je fáze sušení rozprašováním, jejímž výsledkem je světle hnědý prášek
Číslo CAS	64723-18-8
Chemický název	Kyselina L-aspartamová, homopolymer, draselná sůl
Chemický vzorec	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Hmotnostně střední molekulová hmotnost	Přibližně 5 300 g/mol
Obsah	Ne méně než 98 %, vztaženo na sušinu
Velikost částic	Ne menší než 45 μm (ne více než 1 % hmotnostní částic menších než 45 μm)
Popis	Světle hnědý prášek bez zápachu
Identifikace	
Rozpustnost	Velmi snadno rozpustný ve vodě a málo rozpustný v organických rozpouštědlech
pH	7,5–8,5 (40 % vodný roztok)
Čistota	
Stupeň substitucí	Ne méně než 91,5 %, vztaženo na sušinu
Úbytek hmotnosti sušením	Ne více než 11 % (105 °C, 12 hodin)
Hydroxid draselný	Ne více než 2 %
Kyselina aspartamová	Ne více než 1 %
Jiné nečistoty	Ne více než 0,1 %
Arsen	Ne více než 2,5 mg/kg
Olovo	Ne více než 1,5 mg/kg
Rtuť	Ne více než 0,5 mg/kg
Kadmium	Ne více než 0,1 mg/kg“