KOMISSION ASETUS (EU) 2017/1399,

annettu 28 päivänä heinäkuuta 2017,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II ja komission asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteen muuttamisesta kaliumpolyaspartaatin osalta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 ([1]) ja erityisesti sen 10 artiklan 3 kohdan ja 14 artiklan,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1331/2008 ([2]) ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistetaan unionissa elintarvikkeissa käytettäväksi hyväksyttyjen elintarvikelisäaineiden luettelo ja niiden käyttöä koskevat edellytykset.

(2) Ainoastaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II olevaan unionin luetteloon sisällytettyjä elintarvikelisäaineita voidaan saattaa markkinoille sellaisenaan ja käyttää elintarvikkeissa luettelossa määriteltyjen edellytysten mukaisesti.

(3) Jotkin elintarvikelisäaineet on tarkoitettu erityiskäyttöön tiettyihin viininvalmistusmenetelmiin ja -käytäntöihin. Tällaisten elintarvikelisäaineiden käytön olisi täytettävä asetuksen (EY) N:o 1333/2008 sekä asiaan liittyvässä unionin lainsäädännössä vahvistettujen erityissäännösten vaatimukset.

(4) Lisäaineiden käytön sallimista viinissä koskevat erityissäännökset vahvistetaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 ([3]), neuvoston päätöksessä 2006/232/EY ([4]) ja komission asetuksessa (EY) N:o 606/2009 ([5]) sekä niiden täytäntöönpanotoimenpiteissä.

(5) Komission asetuksessa (EU) N:o 231/2012 ([6]) vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmät.

(6) Kyseinen unionin luettelo ja kyseiset eritelmät voidaan saattaa ajan tasalle asetuksen (EY) N:o 1331/2008 3 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhtenäisen menettelyn mukaisesti joko komission aloitteesta tai asiaa koskevan hakemuksen johdosta.

(7) Helmikuun 24 päivänä 2015 toimitettiin hakemus, joka koski kaliumpolyaspartaatin hyväksymistä stabilointiaineena viinissä. Hakemus asetettiin jäsenvaltioiden saataville asetuksen (EY) N:o 1331/2008 4 artiklan mukaisesti.

(8) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen arvioi kaliumpolyaspartaatin turvallisuuden elintarvikelisäaineena, ja sen 9 päivänä maaliskuuta 2016 annetussa lausunnossa ([7]) todettiin, ettei aineen ehdotettu käyttö viinissä enimmäistasolla 300 mg/l eivätkä tyypilliset pitoisuudet välillä 100–200 mg/l aiheuta turvallisuusriskiä.

([1]) EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16.
([2]) EUVL L 354, 31.12.2008, s. 1.
([3]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013, annettu 17 päivänä joulukuuta 2013, maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta (EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671).
([4]) Neuvoston päätös 2006/232/EY, tehty 20 päivänä joulukuuta 2005, Euroopan yhteisön ja Amerikan yhdysvaltojen välisen viinikauppasopimuksen tekemisestä (EUVL L 87, 24.3.2006, s. 1).
([5]) Komission asetus (EY) N:o 606/2009, annettu 10 päivänä heinäkuuta 2009, neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 yksityiskohtaisista soveltamissäännöistä rypäletuoteluokkien sekä viininvalmistusmenetelmien ja niiden rajoitusten osalta (EUVL L 193, 24.7.2009, s. 1).
([6]) Komission asetus (EU) N:o 231/2012, annettu 9 päivänä maaliskuuta 2012, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmien vahvistamisesta (EUVL L 83, 22.3.2012, s. 1).
([7]) EFSA Journal 2016;14(3):4435.

(9) Kaliumpolyaspartaatti toimii stabilointiaineena viinikivikiteiden saostumista vastaan viinissä (puna-, rosee- ja valkoviini). Se parantaa viinin säilyvyyttä ja stabiiliutta, eikä sen käytöllä ole vaikutusta aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Tämän vuoksi on asianmukaista sisällyttää kaliumpolyaspartaatti unionissa hyväksyttyjen elintarvikelisäaineiden luetteloon ja antaa kyseiselle lisäaineelle E-numero E 456, jotta se voidaan hyväksyä stabilointiaineeksi viinissä asiaan liittyvän unionin lainsäädännön erityissäännöksissä.

(10) Kaliumpolyaspartaatin (E 456) eritelmä olisi sisällytettävä asetukseen (EU) N:o 231/2012 silloin, kun se sisällytetään asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistettuun unionissa hyväksyttyjen elintarvikelisäaineiden luetteloon ensimmäisen kerran.

(11) Sen vuoksi asetuksia (EY) N:o 1333/2008 ja (EU) N:o 231/2012 olisi muutettava.

(12) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Muutetaan asetuksen (EU) N:o 231/2012 liite tämän asetuksen liitteen II mukaisesti.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 28 päivänä heinäkuuta 2017.

Komission puolesta

Puheenjohtaja

Jean-Claude JUNCKER

LIITE I

Lisätään asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II olevan B osan 3 kohtaan ”Muut lisäaineet kuin väri- ja makeutusaineet” elintarvikelisäainetta E 452 koskevan kohdan jälkeen uusi kohta seuraavasti:

”E 456	Kaliumpolyaspartaatti”

LIITE II

Lisätään asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteessä olevan elintarvikelisäainetta E 452 (iv) koskevan kohdan jälkeen uusi kohta seuraavasti:

”E 456 KALIUMPOLYASPARTAATTI	
Synonyymit	
Määritelmä	Kaliumpolyaspartaatti on polyasparagiinihapon kaliumsuola, jota tuotetaan L-asparagiinihaposta ja kaliumhydroksidista. Asparagiinihappo muuntuu termisessä prosessissa polysukkinimidiksi, joka on liukenematonta. Polysukkinimidi käsitellään kaliumhydroksidilla, mikä mahdollistaa renkaan avautumisen ja yksikköjen polymerisaation. Viimeisenä vaiheena on sumutuskuivaus, jonka seurauksena saadaan vaaleanruskeaa jauhetta.
CAS-numero	64723-18-8
Kemiallinen nimi	L-asparagiinihappo, homopolymeeri, kaliumsuola
Kemiallinen kaava	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Keskimääräinen molekyylipaino	Noin 5 300 g/mol
Pitoisuus	Vähintään 98 % kuivapainosta
Hiukkaskoko	Vähintään 45 µm (enintään 1 painoprosenttia alle 45 µm:n hiukkasia)
Kuvaus	Vaaleanruskeaa hajutonta jauhetta
Tunnistaminen	
Liukoisuus	Liukenee erittäin hyvin veteen ja niukasti orgaanisiin liuottimiin
pH	7,5–8,5 (40-prosenttisessa vesiliuoksessa)
Puhtaus	
Substituutioaste	Vähintään 91,5 % kuivapainosta
Kuivaushäviö	Enintään 11 % (105 °C, 12 h)
Kaliumhydroksidi	Enintään 2 %
Asparagiinihappo	Enintään 1 %
Muut epäpuhtaudet	Enintään 0,1 %
Arseeni	Enintään 2,5 mg/kg
Lyijy	Enintään 1,5 mg/kg
Elohopea	Enintään 0,5 mg/kg
Kadmium	Enintään 0,1 mg/kg”