

KOMMISJONSFORORDNING (EU) 2017/1399**2018/EØS/57/33****av 28. juli 2017****om endring av vedlegg II til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008 og vedlegget til kommisjonsforordning (EU) nr. 231/2012 med hensyn kaliumpolyaspartat(*)**

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008 av 16. desember 2008 om tilsetningsstoffer i næringsmidler⁽¹⁾, særlig artikkel 10 nr. 3 og artikkel 14,under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1331/2008 av 16. desember 2008 om innføring av en felles framgangsmåte for godkjenning av tilsetningsstoffer, enzymer og aromaer i næringsmidler⁽²⁾, særlig artikkel 7 nr. 5, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008 inneholder en EU-liste over tilsetningsstoffer som er godkjent for bruk i næringsmidler, og vilkårene for bruken av dem.
- 2) Bare tilsetningsstoffer i næringsmidler som er oppført på EU-listen i vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008, kan bringes i omsetning og brukes i næringsmidler på vilkårene fastsatt i vedlegget.
- 3) Enkelte tilsetningsstoffer i næringsmidler er beregnet på bestemte formål i visse ønologiske behandlings- og framstillingsmåter. Bruken av slike tilsetningsstoffer bør overholde forordning (EF) nr. 1333/2008 samt de særlige bestemmelsene som er fastsatt i relevant unionregelverk.
- 4) De særlige bestemmelsene som tillater bruk av tilsetningsstoffer i vin, er fastsatt i europaparlaments- og rådsforordning (EU) nr. 1308/2013⁽³⁾, rådsbeslutning 2006/232/EF⁽⁴⁾ og kommisjonsforordning (EF) nr. 606/2009⁽⁵⁾ og deres gjennomføringsbestemmelser.
- 5) I kommisjonsforordning (EU) nr. 231/2012⁽⁶⁾ er det fastsatt spesifikasjoner for tilsetningsstoffer i næringsmidler oppført i vedlegg II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- 6) EU-listen og spesifikasjonene kan ajourføres etter den felles framgangsmåten nevnt i artikkel 3 nr. 1 i forordning (EF) nr. 1331/2008 på initiativ fra Kommisjonen eller etter søknad.
- 7) Den 24. februar 2015 ble det inngitt en søknad om godkjenning av bruk av kaliumpolyaspartat som stabilisator i vin. Søknaden ble gjort tilgjengelig for medlemsstatene i samsvar med artikkel 4 i forordning (EF) nr. 1331/2008.
- 8) Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet vurderte tryggheten ved kaliumpolyaspartat som et tilsetningsstoff i næringsmidler, og konkluderte i sin uttalelse⁽⁷⁾ av 9. mars 2016 med at det ikke fantes noen risiko ved den foreslåtte bruken i vin ved grenseverdien for bruk på 300 mg/l og typiske verdier i intervallet 100–200 mg/l.

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 199 av 29.7.2017, s. 8, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 221/2017 av 15. desember 2017 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), ennå ikke kunngjort.

⁽¹⁾ EUT L 354 av 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ EUT L 354 av 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Europaparlaments- og rådsforordning (EU) nr. 1308/2013 av 17. desember 2013 om opprettelse av en felles markedsordning for landbruksvarer og om oppheving av rådsforordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 av 20.12.2013, s. 671).

⁽⁴⁾ Rådsbeslutning 2006/232/EF av 20. desember 2005 om inngåelse av en avtale mellom Det europeiske fellesskap og De forente stater om handel med vin (EUT L 87 av 24.3.2006, s. 1).

⁽⁵⁾ Kommisjonsforordning (EF) nr. 606/2009 av 10. juli 2009 om fastsettelse av visse nærmere regler for gjennomføring av rådsforordning (EF) nr. 479/2008 med hensyn til kategorier av vinprodukter, ønologiske framstillingsmåter og gjeldende restriksjoner (EUT L 193 av 24.7.2009, s. 1).

⁽⁶⁾ Kommisjonsforordning (EU) nr. 231/2012 av 9. mars 2012 om fastsettelse av spesifikasjoner for tilsetningsstoffer i næringsmidler oppført i vedlegg II og III til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 av 22.3.2012, s. 1).

⁽⁷⁾ *EFSA Journal* 2016;14(3):4435.

- 9) Kaliumpolyaspartat fungerer som stabilisator mot utfelling av vinsteinkrystaller (i rød-, rosé- og hvitvin). Det forbedrer vinens holdbarhet og stabilitet og har ingen innvirkning på de organoleptiske egenskapene. Det er derfor hensiktsmessig å inkludere kaliumpolyaspartat på EU-listen over tilsetningsstoffer i næringsmidler og tildele tilsetningsstoffet E 456 som E-nummer med henblikk å tillate at det brukes som stabilisator i vin i de særlige bestemmelsene i relevant unionsregelverk.
- 10) Spesifikasjonene for kaliumpolyaspartat (E 456) bør innføres i forordning (EU) nr. 231/2012 første gang det oppføres på EU-listen over tilsetningsstoffer i næringsmidler i vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- 11) Forordning (EF) nr. 1333/2008 og (EU) nr. 231/2012 bør derfor endres.
- 12) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og fôr —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008 endres i samsvar med vedlegg I til denne forordning.

Artikkel 2

Vedlegget til forordning (EU) nr. 231/2012 endres i samsvar med vedlegg II til denne forordning.

Artikkel 3

Denne forordning trer i kraft den 20. dagen etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel 28. juli 2017.

For Kommisjonen

Jean-Claude JUNCKER

President

VEDLEGG I

I del B i vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008, i avsnitt 3 «Andre tilsetningsstoffer enn fargestoffer og søtstoffer», innsettes følgende post etter posten for tilsetningsstoff E 452:

«E 456	Kaliumpolyaspartat»
--------	---------------------

VEDLEGG II

I vedlegget til forordning (EU) nr. 231/2012 innsettes følgende post etter posten for tilsetningsstoffet E 452 iv):

«E 456 KALIUMPOLYASPARTAT	
Synonymer	
Definisjon	Kaliumpolyaspartat er kaliumsalt av polyasparaginsyre, framstilt av L-asparaginsyre og kaliumhydroksid. Den termiske prosessen omdanner asparaginsyren til polysuccinimid, som er uoppløselig. Polysuccinimid behandles med kaliumhydroksid som muliggjør ringåpningspolymerisasjon av enhetene. Det siste trinnet er spraytørking som gir et lysebrunt pulver.
CAS-nummer	64723-18-8
Kjemisk betegnelse	L-asparaginsyre, homopolymer, kaliumsalt
Kjemisk formel	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Gjennomsnittlig molekylvekt	Ca. 5 300 g/mol
Innhold	Ikke under 98 % på tørrstoffbasis
Partikkelstørrelse	Ikke under 45 µm (ikke over 1 vektprosent av partiklene under 45 µm)
Beskrivelse	Et lysebrunt luktfritt pulver
Identifikasjon	
Løselighet	Svært løselig i vann, tungt løselig i organiske løsemidler
pH	7,5–8,5 (40 % vandig løsning)
Renhet	
Substitusjonsgrad	Ikke under 91,5 % på tørrstoffbasis
Tap ved tørking	Ikke over 11 % (105 °C, 12 timer)
Kaliumhydroksid	Ikke over 2 %
Asparaginsyre	Ikke over 1 %
Andre urenheter	Ikke over 0,1 %
Arsen	Ikke over 2,5 mg/kg
Bly	Ikke over 1,5 mg/kg
Kvikksølv	Ikke over 0,5 mg/kg
Kadmium	Ikke over 0,1 mg/kg»