

**KOMMISJONSFORORDNING (EU) nr. 817/2013****2019/EØS/27/16**

av 28. august 2013

**om endring av vedlegg II og III til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008 og vedlegg C til kommisjonsforordning (EU) nr. 231/2012 med hensyn til gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre(\*)**

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<sup>(1)</sup>, særlig artikkel 10 nr. 3, artikkel 14 og artikkel 30 nr. 5,

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<sup>(2)</sup>, særlig artikkel 7 nr. 5, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) I vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008 er det fastsatt en unionsliste over tilsetningsstoffer for bruk i næringsmidler, og vilkårene for bruken av dem.
- 2) I vedlegg III til forordning (EF) nr. 1333/2008 er det fastsatt en unionsliste over tilsetningsstoffer som kan brukes i tilsetningsstoffer, enzymer og aromaer i næringsmidler og næringsstoffer samt vilkår for bruk av dem.
- 3) I kommisjonsforordning (EU) nr. 231/2012<sup>(3)</sup> er det fastsatt spesifikasjoner for tilsetningsstoffer i næringsmidler som er oppført i vedlegg II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- 4) Disse listene og spesifikasjonene kan ajourføres etter den felles framgangsmåten i artikkel 3 nr. 1 i forordning (EF) nr. 1331/2008 på initiativ fra Kommisjonen eller etter søknad.
- 5) En søknad om godkjenning av bruk av gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre som emulgator i aromaer ble inngitt 12. november 2007 og er gjort tilgjengelig for medlemsstatene.
- 6) Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet har vurdert sikkerheten for gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre som emulgator for tilsetning i

aromaer og visse næringsmidler, og har avgitt uttalelse 11. mars 2010<sup>(4)</sup>. På grunnlag av resultatene av tilgjengelige undersøkelser og informasjon om gummi arabicum og om andre stivelses modifisert med oktenylravsyre har Myndigheten konkludert med at bruk av gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre som emulgator i næringsmidler med foreslåtte bruksområder og bruksnivåer ikke gir grunn til sikkerhetsbetyrninger.

- 7) Det er et teknologisk behov for å bruke gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre som emulgator i visse næringsmidler og som emulgator i aromaoljeemulsjoner som tilsettes til en rekke næringsmidler, da det har forbedrede egenskaper sammenlignet med eksisterende emulgatorer. Bruk av gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre i næringsmidlene som det er søkt om, bør derfor tillates, og det aktuelle tilsetningsstoffet i næringsmidler bør tildeles E-nummeret E 423.
- 8) Spesifikasjonene for gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre bør tas med i forordning (EU) nr. 231/2012 første gang det oppføres på unionslistene over tilsetningsstoffer i næringsmidler som er fastsatt i vedlegg II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- 9) Forordning (EF) nr. 1333/2008 og forordning (EU) nr. 231/2012 bør derfor endres.
- 10) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen, og verken Europaparlamentet eller Rådet har motsatt seg dem —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

*Artikkel 1*

Vedlegg II og III 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. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

(\*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 230 av 29.8.2013, s. 7, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 38/2014 av 8. april 2014 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til Den europeiske unions tidende nr. 49 av 28.8.2014, s. 10.

(1) EUT L 354 av 31.12.2008, s. 16.

(2) EUT L 354 av 31.12.2008, s. 1.

(3) EUT L 83 av 22.3.2012, s. 1.

(4) *EFSA Journal* 2010;8(3):1539.

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

Utfærdiget i Brussel, 28. august 2013.

*For Kommisjonen*

José Manuel BARROSO

*President*

  

---

VEDLEGG I

A. I vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008 gjøres følgende endringer:

1) I del B, i tabell 3 «Andre tilsetningsstoffer enn fargestoffer og søtstoffer», innsettes følgende post etter posten for tilsetningsstoff E 422:

«E 423	Gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre»
--------	---

2) I del E gjøres følgende endringer:

a) I kategori 05.4 «Pynt, overtrekk og fyll, unntatt fruktbasert fyll som omfattes av kategori 4.2.4» innsettes følgende post etter posten for tilsetningsstoff E 416:

«E 423	Gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre	10000	Bare glasurer»
--------	--	-------	----------------

b) I kategori 12.6 «Sauser» innsettes følgende post etter posten for tilsetningsstoff E 416:

«E 423	Gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre	10000»	
--------	--	--------	--

c) I kategori 14.1.4 «Aromatiserte drikker» innsettes følgende post etter posten for tilsetningsstoff E 405:

«E 423	Gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre	1000	Bare i energidrikker og i drikker som inneholder fruktjuice»
--------	--	------	--

## B. I vedlegg III til forordning (EF) nr. 1333/2008 gjøres følgende endringer:

I del 4, «Tilsetningsstoffer i næringsmidler, herunder bærere, i aromaer i næringsmidler», innsettes følgende post etter posten for tilsetningsstoff E 416:

«E 423	Gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre	Aromaoljeemulsjoner brukt i kategori 03: Spiselige glasurer; 07.2: Fine bakervarer; 08.2: Bearbeidet kjøtt, bare bearbeidet fjørfe; 09.2: Bearbeidet fisk og bearbeidede fiskerivarer, herunder bløtdyr og krepsdyr og i kategori 16: Desserter, unntatt produkter som omfattes av kategori 1, 3 og 4.	500 mg/kg i aromaemulsjonen
		Aromaoljeemulsjoner brukt i kategori 14.1.4: Aromatiserte drikker, bare aromatiserte drikker som ikke inneholder fruktjuice, og i kullsyreholdige aromatiserte drikker som inneholder fruktjuice, og i kategori 14.2: Alkoholholdige drikker og tilsvarende drikker uten alkohol eller med lavt alkoholinhold	220 mg/kg i aromaemulsjonen
		Aromaoljeemulsjoner brukt i kategori 05.1: Kakao- og sjokoladeprodukter som omfattes av direktiv 2000/36/EF, 05.2: Andre sukkervarer, herunder svært små pastiller for frisk pust, 05.4: Pynt, overtrekk og fyll, unntatt fruktbasert fyll som omfattes av kategori 4.2.4, og i kategori 06.3: Frokostkorn.	300 mg/kg i aromaemulsjonen
		Aromaoljeemulsjoner brukt i kategori 01.7.5: Smelteost.	120 mg/kg i aromaemulsjonen
		Aromaoljeemulsjoner brukt i kategori 05.3: Tyggegummi.	60 mg/kg i aromaemulsjonen
		Aromaoljeemulsjoner brukt i kategori 01.8: Melkeprodukterstatninger, herunder hvitemidler til drikker; 04.2.5: Syltetøy, gelé, marmelade og lignende produkter; 04.2.5.4: Nøttesmør og smørbare nøtteprodukter; 08.2: Bearbeidet kjøtt; 12.5: Supper og buljonger, 14.1.5.2: Annet, bare pulverkaffe og -te og i kornbaserte spiseklare retter.	240 mg/kg i aromaemulsjonen
		Emulsjoner med aromaoljer brukt i kategori 10.2: Bearbeidede egg og eggprodukter.	140 mg/kg i aromaemulsjonen
		Emulsjoner med aromaoljer brukt i kategori 14.1.4: Aromatiserte drikker, bare kullsyrefrie aromatiserte drikker med fruktjuice; 14.1.2: Fruktjuice som definert i direktiv 2001/112/EF og grønnsakjuice, bare grønnsakjuice og i kategori 12.6: Sauser, bare sjyer og søte sauser.	400 mg/kg i aromaemulsjonen
		Aromaoljeemulsjoner brukt i kategori 15: Spiseferdig snacks	440 mg/kg i aromaemulsjonen»

## VEDLEGG II

I vedlegget til forordning (EU) nr. 231/2012 innsettes følgende post etter posten for tilsetningsstoff E 422:

## «E 423 GUMMI ARABICUM MODIFISERT MED OKTENYLRAVSYRE

<b>Synonymer</b>	Gummi arabicum-hydrogenoktenylbutandionat; gummi arabicum-hydrogenoktenylsuksinat; OSA-modifisert akasiegummi
<b>Definisjon</b>	Gummi arabicum modifisert med oktenylravsyre framstilles ved forestring av gummi arabicum ( <i>Acacia seyal</i> eller <i>Acacia senegal</i> ) i vandig løsning med høyst 3 % oktenylravsyreanhydrid. Deretter sprøytetørkes den.
EINECS-nummer	
Kjemisk betegnelse	
Kjemisk formel	
Vektgjennomsnitt for molekylvekt	Fraksjon (i) 3 105 g/mol Fraksjon (ii) 1,106 g/mol
Innhold	
<b>Beskrivelse</b>	Hvittaktig til lys beige, frittflytende pulver
<b>Identifikasjon</b>	
Viskositet for en 5 % løsning ved 25 °C	Høyst 30 mPa.s.
Utfellingsreaksjon	Danner fnugget bunnfall i blysubacetatløsning (TS)
Løselighet	Lett løselig i vann; uløselig i etanol
pH for en 5 % vandig løsning	3,5 til 6,5
<b>Renhet</b>	
Tap ved tørking	Høyst 15 % (105 °C, 5 timer)
Forestringsgrad	Høyst 0,6 %
Totalt askeinnhold	Høyst 10 % (530 °C)
Syreuløselig aske	Høyst 0,5 %
Vannuløselige stoffer	Høyst 1,0 %
Test for stivelse eller dekstrin	En vandig løsning av prøven på 1 til 50 kokes inn, og ca. 0,1 ml jod-TS tilsettes. Ingen blålig eller rødlig farge skal dannes.
Test for tanninholdige gummier	Til 10 ml av en vandig løsning av prøven på 1 til 50 tilsettes ca. 0,1 ml jern(III)klorid-TS. Ingen svartlig farge og ikke noe svartlig bunnfall skal dannes.
Rest av oktenylravsyre	Høyst 0,3 %
Bly	Høyst 2 mg/kg
<b>Mikrobiologiske kriterier</b>	
<i>Salmonella sp.</i>	Ikke påvist i 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Ikke påvist i 1 g»