



**RAT DER  
EUROPÄISCHEN UNION**

**Brüssel, den 27. Mai 2013 (28.05)  
(OR. en)**

**10043/13**

**DENLEG 49  
AGRI 334**

**ÜBERMITTLUNGSVERMERK**

Absender: Europäische Kommission

Eingangsdatum: 21. Mai 2013

Empfänger: Generalsekretariat des Rates

Nr. Komm.dok.: D026574/02

Betr.: VERORDNUNG (EU) Nr. .../.. DER KOMMISSION vom XXX zur  
Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des  
Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung  
(EU) Nr. 231/2012 in Bezug auf octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi  
arabicum

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Kommissionsdokument D026574/02.

Anl.: D026574/02



EUROPÄISCHE  
KOMMISSION

Brüssel, den **XXX**  
Sanco/10200/2013  
(POOL/E3/2013/10200/10200-EN.doc)  
D026574/02  
[...](2013) **XXX** draft

**VERORDNUNG (EU) NR. .../.. DER KOMMISSION**

**vom **XXX****

**zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des  
Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU)  
Nr. 231/2012 in Bezug auf octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum**

(Text von Bedeutung für den EWR)

## VERORDNUNG (EU) Nr. .../.. DER KOMMISSION

vom **XXX**

**zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 in Bezug auf octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum**

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION –

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe<sup>1</sup>, insbesondere auf Artikel 10 Absatz 3, Artikel 14 und Artikel 30 Absatz 5,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen<sup>2</sup>, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthält eine EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.
- (2) Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthält eine EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen, Lebensmittelenzymen, Aromastoffen und Nährstoffen zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe sowie die Bedingungen für ihre Verwendung.
- (3) Die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012<sup>3</sup> enthält Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe.
- (4) Diese Listen und Spezifikationen können nach dem in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 festgelegten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (5) Am 12. November 2007 wurde ein Antrag auf Zulassung der Verwendung von octenylbernsteinsäuremodifiziertem Gummi arabicum als Emulgator in bestimmten

<sup>1</sup> ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

<sup>2</sup> ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1.

<sup>3</sup> ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1.

Lebensmittelkategorien und in Aromen eingereicht und den Mitgliedstaaten zugänglich gemacht.

- (6) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit bewertete die Sicherheit von octenylbernsteinsäuremodifiziertem Gummi arabicum als Emulgator für Aromen und bestimmte andere Lebensmittel und gab am 11. März 2010 ihr Gutachten ab<sup>4</sup>. Die Behörde kam auf der Grundlage der Ergebnisse vorliegender Studien und der verfügbaren Informationen zu Akaziengummi selbst und zu anderen octenylbernsteinsäuremodifizierten Stärken zu dem Schluss, dass die Verwendung von octenylbernsteinsäuremodifiziertem Gummi arabicum als Emulgator in Lebensmitteln bei den vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen keine Sicherheitsbedenken aufwirft.
- (7) Wegen seiner verbesserten Eigenschaften im Vergleich zu vorhandenen Emulgatoren besteht eine technologische Notwendigkeit der Verwendung von octenylbernsteinsäuremodifiziertem Gummi arabicum als Emulgator in bestimmten Lebensmitteln sowie als Emulgator in Aromaölemulsionen, die verschiedenen Lebensmitteln zugesetzt werden. Es ist daher angezeigt, die Verwendung von octenylbernsteinsäuremodifiziertem Gummi arabicum in den beantragten Lebensmittelkategorien zuzulassen und diesem Lebensmittelzusatzstoff die Nummer E 423 zuzuteilen.
- (8) Die Spezifikationen für octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum sollten in die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 aufgenommen werden, wenn der Stoff erstmals in die EU-Listen für Lebensmittelzusatzstoffe in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen wird.
- (9) Die Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EU) Nr. 231/2012 sollten daher entsprechend geändert werden.
- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, und weder das Europäische Parlament noch der Rat haben ihnen widersprochen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### *Artikel 1*

Die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 werden entsprechend Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.

#### *Artikel 2*

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird entsprechend Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

---

<sup>4</sup>

The EFSA Journal 2010; 8(3):1539.

*Artikel 3*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den

*Für die Kommission  
Der Präsident  
José Manuel BARROSO*

## **ANHANG I**

- A. Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:
- (1) In Teil B wird in Nummer 3 „Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel“ nach dem Eintrag für den Zusatzstoff E 422 der folgende Eintrag eingefügt:

“

E 423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum		
		Octenylbernsteinsäure modifiziertes Gummi arabicum	10 000
			Nur Glasuren

“

(2) Teil E wird wie folgt geändert:

(a) In der Kategorie 05.4 „Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4“ wird nach dem Eintrag für den Lebensmittelzusatzstoff E 416 folgender Eintrag eingefügt:

“

E 423	Octenylbernsteinsäure modifiziertes Gummi arabicum	10 000	Nur Glasuren

“

(b) In der Kategorie 12.6 „Soßen“ wird nach dem Eintrag für den Zusatzstoff E 416 folgender Eintrag eingefügt:

“

E 423	Octenylbernsteinsäure modifiziertes Gummi arabicum	10 000	

“

(c) In der Kategorie 14.1.4 „Aromatisierte Getränke“ wird nach dem Eintrag für den Zusatzstoff E 405 folgender Eintrag eingefügt:

„	E 423	Octenylbernsäure modifiziertes Gummi arabicum	1000	Nur Energiegetränken und in fruchtsafthaltigen Getränken	in fruchtsafthaltigen Getränken
“					

B. Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:

In Teil 4 „Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich der Trägerstoffe in Lebensmittelaromen“ wird nach dem Eintrag für den Zusatzstoff E 416 folgender Eintrag eingefügt:

E 423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 03: Speiseeis; 07.2: Feine Backwaren; 08.2: Verarbeitetes Fleisch, nur verarbeitetes Geflügelfleisch; 09.2: Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstiere, verarbeitet, und in Kategorie 16: Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4.	500 mg/kg in der Aromaemulsion
		Aromaölemulsionen, verwendet in Kategorie 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur aromatisierte Getränke, die keine Fruchtsäfte enthalten, und in kohlensäurehaltigen aromatisierten Getränken, die Fruchtsäfte enthalten, und in Kategorie 14.2: Alkoholische Getränke, einschließlich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt	220 mg/kg in der Aromaemulsion
		Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 05.1: Kakao- und Schokoladeprodukte im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG; 05.2: Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren; 05.4: Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4, und in Kategorie 06.3: Frühstücksgtreidekost.	300 mg/kg in der Aromaemulsion
		Aromaölemulsionen, die verwendet werden in der Kategorie 01.7.5: Schmelzkäse.	120 mg/kg in der Aromaemulsion
		Aromaölemulsionen, die verwendet werden in der Kategorie 05.3: Kaugummi.	60 mg/kg in der Aromaemulsion
		Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 01.8: Milchprodukt-Analoga, auch Getränkeweißer; 04.2.5: Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte; 04.2.5.4: Nut butters und Brotaufstriche auf Nussbasis; 08.2: Verarbeitetes Fleisch; 12.5 Suppen und Brühen, 14.1.5.2: Sonstige, nur Instant-Kaffee und -Tee sowie in Fertiggerichten auf Getreidebasis.	240 mg/kg in der Aromaemulsion
		Aromaölemulsionen, verwendet in der Kategorie 10.2: Eier und Eiproducte, verarbeitet.	140 mg/kg in der Aromaemulsion

	<p>Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur kohlensäurefreie Getränke, die Fruchtsäfte enthalten; 14.1.2: Fruchtsäfte im Sinne der Richtlinie 2001/112/EG und Gemüsesäfte, nur Gemüsesäfte, und in Kategorie 12.6: Soßen, nur Bratensoßen und süße Soßen.</p>	400 mg/kg in der Aromaemulsion
	<p>Aromaölemulsionen, verwendet in der Kategorie 15: Verzehrfertige süße oder herzhafte Happen und Knabbereien.</p>	440 mg/kg in der Aromaemulsion

## ANHANG II

Im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird nach den Spezifikationen zum Lebensmittelzusatzstoff E 422 der folgende Eintrag eingefügt:

<b>E 423 OCTENYLBERNSTEINSÄUREMODIFIZIERTES GUMMI ARABICUM</b>	
<b>Synonyme</b>	Hydrogenoctenylbutandioat von Gummi arabicum; Hydrogenoctenylsuccinat von Gummi arabicum; OSA-modifiziertes Gummi arabicum; OSA-modifiziertes Akaziengummi
<b>Definition</b>	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum wird hergestellt durch Veresterung von Gummi arabicum ( <i>Acacia seyal</i> oder <i>Acacia senegal</i> ) in wässriger Lösung mit höchstens 3 % Octenylbernsteinsäureanhydrid. Es wird anschließend sprühgetrocknet.
EINECS	
Chemische Bezeichnung	
Chemische Formel	
Massenmittel der Molmasse	Massanteil (i): 3105 g/mol Massanteil (ii) 1106 g/mol
Gehalt	
<b>Beschreibung</b>	Cremefarbenes bis blassbraunes rieselfähiges Pulver
<b>Merkmale</b>	
Viskosität einer 5%igen Lösung bei 25°C	höchstens 30 mPa.s
Fällungsreaktion	Bildet in Bleidiacetatlösung (Testlösung) einen flockigen Niederschlag
Löslichkeit	Leicht wasserlöslich; nicht löslich in Ethanol
pH-Wert einer 5%igen wässrigen Lösung	3,5 bis 6,5
<b>Reinheit</b>	
Trocknungsverlust	höchstens 15 % (105°C, 5 Std.)
Veresterungsgrad	höchstens 0,6 %
Gesamtasche	höchstens 10 % (530°C)
Säureunlösliche Asche	höchstens 0,5 %
Wasserunlösliche Bestandteile	höchstens 1,0 %
Test auf Stärke oder Dextrin	Eine 1:50-wässrige Lösung kochen, ca. 0,1 ml Iod-Testlösung hinzufügen. Es sollte keine bläuliche oder rötliche Färbung auftreten.
Test auf tanninhaltige	10 ml einer 1:50-wässrigen Lösung ca. 0,1 ml Eisenchlorid-Testlösung hinzufügen. Es sollte weder eine schwärzliche

Gummis	Färbung eintreten noch sich ein schwärzlicher Niederschlag bilden.
Rest-Octenylbernsteinsäure	höchstens 0,3 %
Blei	höchstens 2 mg/kg
<b>Mikrobiologische Kriterien</b>	
<i>Salmonella</i> sp.	in 25 g nicht nachweisbar
<i>Escherichia coli</i>	in 1 g nicht nachweisbar