



**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 Lebensmittelzusatzstoffe¹, 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 -aromen², 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 2012³ 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

¹ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

² ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1.

³ 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 ab⁴. 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.

⁴ 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 |
|-------|---|

“

- (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 | Octenylbernsteinsäure modifiziertes Gummi arabicum | 1000 | Nur in Energiegetränken und 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 kohlenensäurehaltigen 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: Frühstücksgetreidekost. | 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-Analoge, auch Getränkeweißer; 04.2.5: Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte; 04.2.5.4: <i>Nut butters</i> 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 Eiprodukte, verarbeitet. | 140 mg/kg in der Aromaemulsion |

| | | | |
|--|--|--|--------------------------------|
| | | Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur kohlenstofffreie 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. | 400 mg/kg in der Aromaemulsion |
| | | Aromaölemulsionen, verwendet in der Kategorie 15: Verzehrferfertigte süße oder herzhaft Happen und Knabbereien. | 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:

| E 423 OCTENYLBERNSTEINSÄUREMODIFIZIERTES GUMMI ARABICUM | |
|--|---|
| Synonyme | Hydrogenoctenylbutandioat von Gummi arabicum; Hydrogenoctenylsuccinat von Gummi arabicum; OSA-modifiziertes Gummi arabicum; OSA-modifiziertes Akaziengummi |
| Definition | 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 | Masseanteil (i): 3105 g/mol Masseanteil (ii) 1106 g/mol |
| Gehalt | |
| Beschreibung | Cremefarbenes bis blassbraunes rieselfähiges Pulver |
| Merkmale | |
| 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 |
| Reinheit | |
| 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 |
| Mikrobiologische Kriterien | |
| <i>Salmonella</i> sp. | in 25 g nicht nachweisbar |
| <i>Escherichia coli</i> | in 1 g nicht nachweisbar |