

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2017/1399**af 28. juli 2017****om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 og af bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 for så vidt angår kaliumpolyaspartat****(EØS-relevant tekst)**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer ⁽¹⁾, særlig artikel 10, stk. 3, og artikel 14,under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og fødevarearomaer ⁽²⁾, særlig artikel 7, stk. 5, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 er der fastlagt en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.
- (2) Kun fødevaretilsætningsstoffer, der er opført på EU-listen i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, kan markedsføres som sådanne og anvendes i fødevarer på de anvendelsesbetingelser, der er fastsat heri.
- (3) Nogle fødevaretilsætningsstoffer er bestemt til specifikke anvendelser til visse ønologiske praksisser og processer. Anvendelsen af sådanne fødevaretilsætningsstoffer bør ske i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1333/2008 og med de særlige bestemmelser i den relevante EU-lovgivning.
- (4) De særlige bestemmelser, der tillader anvendelse af tilsætningsstoffer i vin, er fastsat ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽³⁾, Rådets afgørelse 2006/232/EF ⁽⁴⁾ og Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 ⁽⁵⁾ samt gennemførelsesforanstaltningerne hertil.
- (5) I Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 ⁽⁶⁾ er der fastsat specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer, der er opført i bilag II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- (6) EU-listen og specifikationerne kan opdateres i overensstemmelse med den fælles procedure, jf. artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1331/2008, enten på Kommissionens initiativ eller som følge af en ansøgning.
- (7) Den 24. februar 2015 blev der indgivet en ansøgning om godkendelse af anvendelsen af kaliumpolyaspartat som stabilisator i vin. Ansøgningen blev forelagt medlemsstaterne i overensstemmelse med artikel 4 i forordning (EF) nr. 1331/2008.
- (8) Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet evaluerede sikkerheden ved kaliumpolyaspartat som et fødevaretilsætningsstof og konkluderede i sin udtalelse ⁽⁷⁾ af 9. marts 2016, at den foreslåede anvendelse i vin ved et maksimalt anvendelsesniveau på 300 mg/l og typiske niveauer i størrelsesordenen 100-200 mg/l ikke gav anledning til sikkerhedsmæssige betænkeligheder.

⁽¹⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1.⁽³⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671).⁽⁴⁾ Rådets afgørelse 2006/232/EF af 20. december 2005 om indgåelse af en aftale mellem Det Europæiske Fællesskab og Amerikas Forenede Stater om handel med vin (EUT L 87 af 24.3.2006, s. 1).⁽⁵⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 af 10. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed (EUT L 193 af 24.7.2009, s. 1).⁽⁶⁾ Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1).⁽⁷⁾ EFSA Journal (2016);14(3):4435.

- (9) Kaliumpolyaspartat fungerer som en stabilisator i forhold til udfældning af vinsten i vin (rød, hvid og rosé). Det forbedrer holdbarheden og stabiliteten af vin og har ikke nogen virkning på de organoleptiske egenskaber. Kaliumpolyaspartat bør derfor optages på EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer, og det pågældende tilsætningsstof bør tildeles E-nummeret E 456 med henblik på at tillade, at det anvendes som stabilisator i vin, i de særlige bestemmelser i den relevante EU-lovgivning.
- (10) Specifikationerne for kaliumpolyaspartat (E 456) bør indarbejdes i forordning (EU) nr. 231/2012, når det optages på EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 for første gang.
- (11) Forordning (EF) nr. 1333/2008 og (EU) nr. 231/2012 bør derfor ændres.
- (12) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres som angivet i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 2

Bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 ændres som angivet i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 28. juli 2017.

På Kommissionens vegne
Jean-Claude JUNCKER
Formand

BILAG I

I del B i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 indsættes i punkt 3, »Andre tilsætningsstoffer end farvestoffer og sødestoffer«, følgende nye række efter rækken vedrørende fødevaretilsætningsstoffet E 452:

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

BILAG II

I bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 indsættes følgende nye række efter rækken vedrørende fødevaretilsætningsstoffet E 452 (iv):

»E 456 KALIUMPOLYASPARTAT	
Synonymer	
Definition	Kaliumpolyaspartat er kaliumsalt af polyasparaginsyre, der fremstilles af L-asparaginsyre og kaliumhydroxid. Den termiske proces transformerer asparaginsyren til polysuccinimid, der er uopløselig. Polysuccinimid behandles med kaliumhydroxid, der tillader, at ringen åbnes og enhederne polymeriseres. Den sidste etape er spray-tørningsfasen, der resulterer i et lys-gyldenbrunt pulver
CAS-nummer	64723-18-8
Kemisk navn	L-asparaginsyre, homopolymer, kaliumsalt
Kemisk formel	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Vægtmiddelmolekylvægt	Ca. 5 300 g/mol
Indhold	Ikke under 98 % på tørstofbasis
Partikelstørrelse	Ikke under 45 µm (ikke over 1 % vægtprocent partikler under 45 µm)
Beskrivelse	Et lysebrunt, lugtfrit pulver
Identifikation	
Opløselighed	Meget let opløseligt i vand og tungt opløseligt i organiske opløsningsmidler
pH	7,5-8,5 (40 % vandig opløsning)
Renhed	
Substitutionsgrad	Ikke under 91,5 % på tørstofbasis
Tørringstab	Ikke over 11 % (105 °C, 12 timer)
Kaliumhydroxid	Ikke over 2 %
Asparaginsyre	Ikke over 1 %
Andre urenheder	Ikke over 0,1 %
Arsen	Ikke over 2,5 mg/kg
Bly	Ikke over 1,5 mg/kg
Kviksølv	Ikke over 0,5 mg/kg
Cadmium	Ikke over 0,1 mg/kg«