

RÈGLEMENT (UE) N° 817/2013 DE LA COMMISSION

du 28 août 2013

modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne la gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 10, paragraphe 3, son article 14 et son article 30, paragraphe 5,vu le règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires ⁽²⁾, et notamment son article 7, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

- (1) L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 établit la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et énonce leurs conditions d'utilisation.
- (2) L'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 établit la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriment et énonce leurs conditions d'utilisation.
- (3) Le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission ⁽³⁾ établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (4) Ces listes et spécifications peuvent être mises à jour conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (5) Une demande d'autorisation concernant l'utilisation de gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) comme émulsifiant dans certaines catégories de denrées alimentaires et dans les arômes alimentaires a été introduite, le 12 novembre 2007, et a été mise à la disposition des États membres.
- (6) L'Autorité européenne de sécurité des aliments a évalué l'innocuité de la gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) utilisée comme émulsifiant à ajouter à des arômes et à certaines autres denrées alimentaires et

a rendu son avis, le 11 mars 2010 ⁽⁴⁾. Sur la base des résultats des études disponibles, des informations sur la gomme d'acacia proprement dite et sur d'autres amidons modifiés à l'acide octénylsuccinique, l'Autorité a conclu que la gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) utilisée en tant qu'émulsifiant dans les denrées alimentaires ne posait pas de problème de sécurité pour les utilisations et aux doses envisagées.

- (7) L'utilisation de gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) en tant qu'émulsifiant dans certaines denrées alimentaires ainsi que dans des émulsions d'huiles aromatisantes qui sont ajoutées à diverses denrées alimentaires répond à une nécessité technologique, étant donné qu'elle présente des propriétés améliorées par rapport aux émulsifiants existants. Il convient dès lors d'autoriser l'utilisation de la gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) dans les catégories de denrées alimentaires concernées par la demande et d'attribuer le numéro E 423 à cet additif alimentaire.
- (8) Les spécifications de la gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) devraient donc être ajoutées dans le règlement (UE) n° 231/2012 lors de la première inscription de ce produit sur les listes de l'Union des additifs alimentaires établies dans les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (9) Il convient dès lors de modifier les règlements (CE) n° 1333/2008 et (UE) n° 231/2012 en conséquence.
- (10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 sont modifiées conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

⁽³⁾ JO L 83 du 22.3.2012, p. 1.

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

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 28 août 2013.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE I

A. L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée comme suit:

1) À la partie B, dans le tableau 3 «Additifs autres que les colorants et les édulcorants», l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 422:

«E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)»
--------	--

2) La partie E est modifiée comme suit:

a) À la catégorie 05.4 «Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4», l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 416:

«E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)	10 000	Uniquement glaçages sucrés»
--------	---	--------	-----------------------------

b) À la catégorie 12.6 «Sauces», l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 416:

«E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)	10 000»	
--------	---	---------	--

c) À la catégorie 14.1.4 «Boissons aromatisées», l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 405:

«E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)	1 000	Uniquement boissons énergisantes et boissons contenant du jus de fruits»
--------	---	-------	--

B. L'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée comme suit:

À la partie 4 «Additifs alimentaires, y compris les supports, dans les arômes alimentaires», l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 416:

«E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)	Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories 03: glaces de consommation, 07.2: produits de boulangerie fine, 08.2: viandes transformées, uniquement viande de volaille transformée, 09.2: poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, et 16: desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4.	500 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories 14.1.4: boissons aromatisées, uniquement boissons aromatisées ne contenant pas de jus de fruits et boissons aromatisées gazeuses contenant du jus de fruits, et 14.2: boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool.	220 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories 05.1: produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE, 05.2: autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine, 05.4: décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4, et 06.3: céréales pour petit-déjeuner.	300 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 01.7.5: fromages fondus.	120 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 05.3: chewing-gum.	60 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories 01.8: succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons, 04.2.5: confitures, gelées, marmelades et produits similaires, 04.2.5.4: beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque, 08.2: viandes transformées, 12.5 soupes, potages et bouillons, et 14.1.5.2: autres, uniquement café instantané et thé et plats prêts à consommer à base de céréales.	240 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 10.2: œufs transformés et ovoproduits.	140 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories 14.1.4: boissons aromatisées, boissons aromatisées non gazeuses contenant du jus de fruits, 14.1.2: jus de fruits au sens de la directive 2001/112/CE et jus de légumes, uniquement jus de légumes, et 12.6: sauces, uniquement sauces au jus de viande et sauces sucrées.	400 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 15: amuse-gueules salés prêts à consommer.	440 mg/kg dans l'émulsion aromatisante»		

ANNEXE II

À l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012, l'entrée suivante est insérée après les spécifications de l'additif alimentaire E 422:

«E 423 GOMME ARABIQUE MODIFIÉE À L'ACIDE OCTÉNYLSUCCINIQUE (OSA)

Synonymes	Gomme arabique modifiée à l'octénylbutanedioate d'hydrogène; gomme arabique modifiée à l'octénylsuccinate d'hydrogène; gomme arabique modifiée à l'OSA; gomme d'acacia modifiée à l'OSA
Définition	La gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) est obtenue par estérification de gomme arabique (<i>Acacia seyal</i> ou <i>Acacia senegal</i>) en solution aqueuse avec pas plus de 3 % d'anhydride d'acide octénylsuccinique. Elle est ensuite séchée par atomisation.
Einecs	
Nom chimique	
Formule chimique	
Masse moléculaire moyenne en masse	Fraction (i): 3,105 g/mol Fraction (ii): 1,106 g/mol
Composition	
Description	Blanc cassé à ocre clair, poudre fluide
Identification	
Viscosité d'une solution à 5 % à 25 °C	Pas plus de 30 mPa.s
Réaction de précipitation	Forme un précipité floconneux dans une solution de sous-acétate de plomb (solution d'essai)
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau; insoluble dans l'éthanol
pH d'une solution aqueuse à 5 %	3,5 à 6,5
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % (105 °C, 5 heures)
Degré d'estérification	Pas plus de 0,6 %
Cendres totales	Pas plus de 10 % (530 °C)
Cendres insolubles dans l'acide	Pas plus de 0,5 %
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 1,0 %
Amidons et dextrines	Faire bouillir une solution aqueuse de l'échantillon à 1:50, ajouter environ 0,1 ml de solution iodée. Aucune coloration bleutée ou rougeâtre n'apparaît.
Tanin	À 10 ml d'une solution aqueuse de l'échantillon à 1:50, ajouter environ 0,1 ml d'une solution d'essai de chlorure ferrique. Aucune coloration ni aucun précipité noirâtre n'apparaissent.
Acide octénylsuccinique résiduel	Pas plus de 0,3 %
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Critères microbiologiques	
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1 g»