

**REGLAMENTO (UE) N° 817/2013 DE LA COMISIÓN**

**de 28 de agosto de 2013**

**por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n° 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere a la goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 10, apartado 3, su artículo 14 y su artículo 30, apartado 5,

Visto el Reglamento (CE) n° 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios <sup>(2)</sup>, y, en particular, su artículo 7, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 1333/2008 establece en su anexo II una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser utilizados en alimentos, así como las condiciones de su utilización.
- (2) El anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 establece la lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes, y sus condiciones de uso.
- (3) El Reglamento (UE) n° 231/2012 de la Comisión <sup>(3)</sup> establece especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008.
- (4) Dichas listas pueden actualizarse de conformidad con el procedimiento común descrito en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1331/2008, bien a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud.
- (5) El 12 de noviembre de 2007, se presentó y se puso a disposición de los Estados miembros una solicitud de autorización para la utilización de la goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico como emulgente en determinadas categorías de alimentos y en aromatizantes.
- (6) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria evaluó la seguridad de la goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico como emulgente para añadir en los aromatizantes y otros productos alimenticios determinados y emitió su dictamen el 11 de marzo de 2010 <sup>(4)</sup>. La Au-

toridad llegó a la conclusión de que, sobre la base de los resultados de los estudios disponibles, la información sobre la goma arábica en sí misma y sobre otros almidones y féculas modificados con ácido octenilsuccínico, la utilización de la goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico como emulgente en los alimentos en los usos y niveles propuestos no constituye un problema de seguridad.

- (7) Existe una necesidad tecnológica para el uso de la goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico como emulgente en determinados productos alimenticios, así como emulgente en emulsiones de aceites aromatizantes que se añaden a una variedad de productos alimenticios, debido a que presenta propiedades mejoradas en comparación con los emulgentes existentes. Por consiguiente, procede autorizar el uso de la goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico en las categorías de alimentos solicitadas y asignar el número E 423 a dicho aditivo alimentario.
- (8) Las especificaciones relativas a la goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico deben incluirse en el Reglamento (UE) n° 231/2012 cuando esta se añada por primera vez a las listas de aditivos alimentarios de la Unión que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008.
- (9) Procede, pues, modificar el Reglamento (CE) n° 1333/2008 y el Reglamento (UE) n° 231/2012 en consecuencia.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, y ni el Parlamento Europeo ni el Consejo se han opuesto a ellas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 quedan modificados con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El anexo del Reglamento (UE) n° 231/2012 se modifica de conformidad con el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

<sup>(1)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 83 de 22.3.2012, p. 1.

<sup>(4)</sup> *EFSA Journal* 2010; 8(3):1539.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 28 de agosto de 2013.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
José Manuel BARROSO

---

## ANEXO I

A. El anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 queda modificado como sigue:

- 1) En la parte B, en el cuadro 3, «Aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes», se añade la siguiente entrada después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 422:

«E 423	Goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico.
--------	---

- 2) La parte E se modifica como sigue:

- a) en la categoría 05.4, «Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4», se añade la siguiente entrada después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 416:

«E 423	Goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico	10 000	Solo productos para glasear;
--------	--	--------	------------------------------

- b) en la categoría 12.6, «Salsas», se añade la siguiente entrada después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 416:

«E 423	Goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico	10 000;	
--------	--	---------	--

- c) en la categoría 14.1.4 «Bebidas aromatizadas», se añade la siguiente entrada después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 405:

«E 423	Goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico	1 000	Solo en bebidas energéticas y en bebidas que contengan zumo de frutas.
--------	--	-------	--

B. El anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 queda modificado como sigue:

En la parte 4, «Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en aromas alimentarios», se añade la siguiente entrada después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 416:

«E 423	Goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico	Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en las categorías 03: Helados comestibles; 07.2: Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería; 08.2: Carne elaborada; 09.2: Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos, y en la categoría 16: Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4.	500 mg/kg en la emulsión aromatizante
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en la categoría 14.1.4: Bebidas aromatizadas, solo bebidas aromatizadas que no contienen zumo de frutas, y en bebidas gaseosas aromatizadas que contienen zumo de frutas, y en la categoría 14.2: Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogas sin alcohol o bajas en alcohol.	220 mg/kg en la emulsión aromatizante
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en las categorías 05.1: Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE; 05.2: Otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento; 05.4: Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4, y en la categoría 06.3: Cereales de desayuno.	300 mg/kg en la emulsión aromatizante
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en la categoría 01.7.5: Queso fundido.	120 mg/kg en la emulsión aromatizante
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en la categoría 05.3: Chicle.	60 mg/kg en la emulsión aromatizante
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en las categorías 01.8: Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas; 04.2.5: Confituras, jaleas, <i>marmalades</i> y similares; 04.2.5.4: Mantequilla de frutos de cáscara y frutos de cáscara para untar; 08.2: Carne elaborada; 12.5: Caldos y sopas; 14.1.5.2: Otros, solo preparados instantáneos de café y té y platos a base de cereales listos para el consumo.	240 mg/kg en la emulsión aromatizante
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en la categoría 10.2: Huevos y ovoproductos elaborados.	140 mg/kg en la emulsión aromatizante
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en la categoría 14.1.4: Bebidas aromatizadas, solo bebidas no gaseosas aromatizadas que contienen zumo de frutas; 14.1.2: Zumos de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y jugos de legumbres u hortalizas, solo jugos de legumbres u hortalizas, y en la categoría 12.6: Salsas, solo jugos de carne y salsas dulces.	400 mg/kg en la emulsión aromatizante
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en la categoría 15: Productos de aperitivo listos para el consumo	440 mg/kg en la emulsión aromatizante».

## ANEXO II

En el anexo del Reglamento (UE) n° 231/2012, se añade la entrada siguiente tras las especificaciones del aditivo alimentario E 422:

## «E 423 GOMA ARÁBIGA MODIFICADA CON ÁCIDO OCTENILSUCCÍNICO

<b>Sinónimos</b>	Goma arábica octenilbutandioato de hidrogeno; goma arábica octenilsuccinato de hidrógeno; goma arábica modificada con OSA; goma de acacia modificada con OSA
<b>Definición</b>	La goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico se obtiene mediante esterificación de goma arábica ( <i>Acacia seyal</i> ) o de goma arábica ( <i>Acacia senegal</i> ) en solución acuosa con un máximo del 3 % de anhídrido de ácido octenilsuccínico. Posteriormente se seca por pulverización.
EINECS	
Denominación química	
Fórmula química	
Peso molecular medio	Fracción i): 3,105 g/mol Fracción ii): 1,106 g/mol
Análisis	
<b>Descripción</b>	Polvo suelto de color blanquecino a habano claro
<b>Identificación</b>	
Viscosidad de una solución al 5 % a 25 °C	No más de 30 mPas
Reacción de precipitación	Forma un precipitado floculento en una solución de subacetato de plomo
Solubilidad	Totalmente soluble en agua; insoluble en etanol
pH de una solución acuosa al 5 %	3,5 a 6,5
<b>Pureza</b>	
Pérdida por desecación	No más del 15 % (105 °C, 5 h)
Grado de esterificación	No más del 0,6 %
Cenizas totales	No más del 10 % (530 °C)
Cenizas insolubles en ácido	No más del 0,5 %
Materia insoluble en agua	No más del 1,0 %
Almidones y dextrinas	Llevar a ebullición una solución acuosa de la muestra a 1:50, añadir aproximadamente 0,1 ml de una solución de yodo. No aparecerá ninguna coloración azulada o rojiza.
Tanino	A 10 ml de una solución acuosa de la muestra al 1:50 se añade aproximadamente 0,1 ml de cloruro férrico. No aparecerá ninguna coloración ni ningún precipitado negrozco.
Ácido octenilsuccínico residual	No más del 0,3 %
Plomo	No más de 2 mg/kg
<b>Criterios microbiológicos</b>	
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia en 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 1 g».