

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1050/2012**z dnia 8 listopada 2012 r.****zmieniające rozporządzenie (UE) nr 231/2012 ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do syropu poliglucitolowego****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 14,uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących ⁽²⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 ⁽³⁾ ustanowiono specyfikacje dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (2) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) wydał opinię na temat bezpieczeństwa syropu poliglucitolowego jako dodatku do żywności, rozpatrując specyfikacje zaproponowane przez wnioskodawcę w dniu 24 listopada 2009 r. ⁽⁴⁾. Następnie, rozporządzeniem Komisji (UE) nr 1049/2012 z dnia 8 listopada 2012 r. zmieniającym załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu

do stosowania syropu poliglucitolowego w kilku kategoriach żywności ⁽⁵⁾, ten dodatek do żywności został zatwierdzony na podstawie szczególnych zastosowań i został mu przydzielony numer E 964. Należy zatem przyjąć specyfikacje dla tego dodatku do żywności.

- (3) Należy uwzględnić specyfikacje i techniki analityczne w zakresie dodatków proponowane przez Wspólny Komitet Ekspertów FAO/WHO ds. Dodatków do Żywności.
- (4) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (UE) nr 231/2012.
- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt i ani Parlament Europejski, ani Rada nie wyraziły wobec nich sprzeciwu,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane w państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 8 listopada 2012 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1.

⁽⁴⁾ Panel EFSA ds. dodatków do żywności i składników pokarmowych dodawanych do żywności (ANS); „Scientific Opinion on the use of Polyglycitol Syrup as a food additive” (Opinia naukowa w sprawie stosowania syropu poliglucitolowego jako dodatku do żywności) na wniosek Komisji Europejskiej. *Dziennik EFSA* 2009; 7(12):1413.

⁽⁵⁾ Zob. s. 41 niniejszego Dziennika Urzędowego.

ZAŁĄCZNIK

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 po pozycji dotyczącej E 962 dodaje się pozycję dotyczącą E 964 w brzmieniu:

„E 964 SYROP POLIGLUCITOŁOWY

Nazwy synonimowe	Uwodorniony hydrolizat skrobiowy, uwodorniony syrop glukozowy i poliglucitol.
Definicja	Mieszanina składająca się głównie z maltitolu i sorbitolu oraz mniejszych ilości uwodornionych oligo- i polisacharydów i maltotriitolu. Jest produkowany przez katalityczne uwodornienie mieszaniny hydrolizatów skrobiowych składającej się z glukozy, maltozy i wyższych polimerów glukozy, podobne do procesu katalitycznego uwodornienia stosowanego w celu produkcji syropu maltitolowego. Powstały syrop jest odsalany przez wymianę jonową i stężony do pożądanego poziomu.
Numer wg EINECS	
Nazwa chemiczna	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α)-D-glukopiranozylo-1,4-D-glucitol
Wzór chemiczny	Sorbitol: C ₆ H ₁₄ O ₆ Maltitol: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Masa cząsteczkowa	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
Oznaczenie zawartości	Zawiera nie mniej niż 99 % uwodornionych sacharydów ogółem w przeliczeniu na bezwodną masę, nie mniej niż 50 % polioli o wyższej masie cząsteczkowej, nie więcej niż 50 % maltitolu i nie więcej niż 20 % sorbitolu w przeliczeniu na bezwodną masę.
Opis	Bezbarwny i bezwonny, klarowny, lepki roztwór
Identyfikacja	
Rozpuszczalność	Bardzo dobrze rozpuszczalny w wodzie, słabo rozpuszczalny w etanolu
Próba na obecność maltitolu	Wynik dodatni
Próba na obecność sorbitolu	Do 5 g próbki dodać 7 ml metanolu, 1 ml benzaldehydu i 1 ml kwasu chlorowodorowego. Mieszać i wytrząsać w wytrząsarce mechanicznej do pojawienia się kryształów. Odfiltrować kryształy i rozpuścić w 20 ml wrzącej wody zawierającej 1 g wodorowęglanu sodu. Odfiltrować kryształy, przemyć przy użyciu 5 ml roztworu metanolu w wodzie (1:2) i wysuszyć na powietrzu. Otrzymane w ten sposób kryształy monobenzyldynowej pochodnej sorbitolu topią się w temperaturze między 173 a 179 °C.
Czystość	
Zawartość wody	Nie więcej niż 31 % (metoda Karla Fischera)
Chlorki	Nie więcej niż 50 mg/kg
Siarczany	Nie więcej niż 100 mg/kg
Cukry redukujące	Nie więcej niż 0,3 %
Nikiel	Nie więcej niż 2 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg”