

**RÈGLEMENT (UE) N° 1050/2012 DE LA COMMISSION****du 8 novembre 2012****modifiant le règlement (UE) n° 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le sirop de polyglycitol****(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 <sup>(1)</sup>, et notamment son article 14,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 <sup>(2)</sup>, et notamment son article 7, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission <sup>(3)</sup> établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.

(2) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a exprimé son avis sur l'innocuité du sirop de polyglycitol utilisé comme additif alimentaire <sup>(4)</sup> en tenant compte des spécifications proposées par le demandeur le 24 novembre 2009. Cet additif alimentaire a par la suite été autorisé pour des utilisations spécifiques et a reçu le numéro E 964 en vertu du règlement (UE) n° 1049/2012 de la Commission du 8 novembre 2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008

du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation du sirop de polyglycitol dans plusieurs catégories de denrées alimentaires <sup>(5)</sup>. Il convient donc d'adopter des spécifications pour cet additif alimentaire.

(3) Il est nécessaire de tenir compte des spécifications et des techniques d'analyse relatives aux additifs proposées par le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

(4) Il convient dès lors de modifier le règlement (UE) n° 231/2012 en conséquence.

(5) 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*

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

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

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

Fait à Bruxelles, le 8 novembre 2012.

*Par la Commission*  
*Le président*  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 83 du 22.3.2012, p. 1.

<sup>(4)</sup> Groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les sources de nutriments ajoutés aux aliments (ANS) de l'EFSA: *Scientific Opinion on the use of Polyglycitol Syrup as a food additive on request from the European Commission* (avis scientifique, sollicité par la Commission européenne, sur l'utilisation du sirop de polyglycitol comme additif alimentaire). *EFSA Journal* 2009; 7(12):1413.

<sup>(5)</sup> Voir p. 41 du présent Journal officiel.

## ANNEXE

À l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012, l'article ci-après relatif à l'additif E 964 est inséré après l'article relatif à l'additif E 962:

## «E 964 SIROP DE POLYGLYCITOL

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Synonymes</b>                 | Hydrolysats d'amidon hydrogéné, sirop de glucose hydrogéné et polyglucitol.   |
| <b>Définition</b>                | Mélange composé principalement de maltitol et de sorbitol ainsi que de plus faibles quantités d'oligosaccharides et de polysaccharides hydrogénés et de maltotriitol. Il est produit par l'hydrogénation catalytique d'un mélange d'hydrolysats d'amidon composé de glucose, de maltose et de polymères de glucose supérieur, similaire au processus d'hydrogénation catalytique utilisé pour la fabrication du sirop de maltitol. Le sirop en résultant est dessalé par échange d'ions et concentré jusqu'au niveau désiré.                                      |
| Einecs                           |   |
| Nom chimique                     | Sorbitol: D-glucitol<br>Maltitol: (α)-D-Glucopyranosyl-1,4-D-glucitol   |
| Formule chimique                 | Sorbitol: C <sub>6</sub> H <sub>14</sub> O <sub>6</sub><br>Maltitol: C <sub>12</sub> H <sub>24</sub> O <sub>11</sub>  |
| Poids moléculaire                | Sorbitol: 182,2<br>Maltitol: 344,3  |
| Composition                      | Pas moins de 99 % de saccharides hydrogénés totaux sur la base anhydre, pas moins de 50 % de polyols de poids moléculaire plus élevé, pas plus de 50 % de maltitol et pas plus de 20 % de sorbitol sur la base anhydre.   |
| <b>Description</b>               | Liquide visqueux, limpide, incolore et inodore  |
| <b>Identification</b>            |   |
| Solubilité                       | Très soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol  |
| Épreuve de recherche de maltitol | Satisfait à l'essai   |
| Épreuve de recherche de sorbitol | Ajouter 7 ml de méthanol, 1 ml de benzaldéhyde et 1 ml d'acide chlorhydrique à 5 g de l'échantillon. Mélanger et agiter dans un agitateur mécanique jusqu'à apparition de cristaux. Filtrer et dissoudre les cristaux dans 20 ml d'eau bouillante contenant 1 g de carbonate acide de sodium. Filtrer les cristaux, rincer avec 5 ml d'un mélange méthanol/eau (à raison de 2 volumes de méthanol pour 1 volume d'eau) et sécher à l'air. Le point de fusion des cristaux du dérivé du monobenzylidène de sorbitol ainsi obtenus se situe entre 173 °C et 179 °C. |
| <b>Pureté</b>                    |   |
| Teneur en eau                    | Pas plus de 31 % (méthode de Karl Fischer)  |
| Chlorures                        | Pas plus de 50 mg/kg  |
| Sulfates                         | Pas plus de 100 mg/kg   |
| Sucres réducteurs                | Pas plus de 0,3 %   |
| Nickel                           | Pas plus de 2 mg/kg   |
| Plomb                            | Pas plus de 1 mg/kg»  |