

**VERORDENING (EU) Nr. 1050/2012 VAN DE COMMISSIE**

**van 8 november 2012**

**tot wijziging van Verordening (EU) nr. 231/2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven wat betreft polyglycitolstroop**

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven <sup>(1)</sup>, en met name artikel 14,

Gezien Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's <sup>(2)</sup>, en met name artikel 7, lid 5,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie <sup>(3)</sup> stelt de specificaties vast van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 opgenomen levensmiddelenadditieven.
- (2) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft over de veiligheid van polyglycitolstroop advies uitgebracht na zich over de door de aanvrager op 24 november 2009 voorgestelde specificaties als levensmiddelenadditief te hebben beraden <sup>(4)</sup>. Dat levensmiddelenadditief is vervolgens op basis van specifieke toepassingen goedgekeurd en heeft het nummer E 964 gekregen bij Verordening (EU) nr. 1049/2012 van de Commissie van 8 november 2012 tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees

Parlement en de Raad wat betreft het gebruik van polyglycitolstroop in een aantal levensmiddelen categorieën <sup>(5)</sup>. Daarom moeten voor dat levensmiddelenadditief specificaties worden vastgesteld.

- (3) Er moet rekening worden gehouden met de specificaties en analysetechnieken voor additieven die door het Gemengd comité van deskundigen voor levensmiddelenadditieven van de FAO/WHO zijn voorgesteld.
- (4) Verordening (EU) nr. 231/2012 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (5) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid en noch het Europees Parlement noch de Raad heeft zich tegen deze maatregelen verzet,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

*Artikel 2*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 8 november 2012.

*Voor de Commissie*

*De voorzitter*

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

<sup>(2)</sup> PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1.

<sup>(3)</sup> PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1.

<sup>(4)</sup> EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS); Scientific Opinion on the use of Polyglycitol Syrup as a food additive on request from the European Commission. EFSA Journal 2009;7(12):1413.

<sup>(5)</sup> Zie bladzijde 41 van dit Publicatieblad.

## BIJLAGE

In de bijlage bij Verordening (EG) nr. 231/2012 wordt na de gegevens over E 962 de volgende informatie over E 964 ingevoegd:

**„E 964 POLYGLYCITOLSTROOP**

<b>Synoniemen</b>	Gehydrogeneerd zetmeelhydrolysaat, gehydrogeneerde glucosestroop en polyglucitol.
<b>Definitie</b>	Een mengsel dat voornamelijk bestaat uit maltitol en sorbitel en kleinere hoeveelheden gehydrogeneerde oligo- en polysachariden en maltotriitol. Het wordt vervaardigd door de katalytische hydrogenering van een mengsel van uit glucose, maltose en hogere glucosepolymeren bestaande zetmeelhydrolysaten, een procedé dat vergelijkbaar is met de katalytische hydrogenering bij de vervaardiging van maltitolstroop. De resulterende stroop wordt door ionenuitwisseling ontzout en tot het gewenste niveau ingedikt.
Einecs-nummer	
Chemische naam	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-1,4-D-glucitol
Molecuulformule	Sorbitol: $C_6H_{14}O_6$ Maltitol: $C_{12}H_{24}O_{11}$
Relatieve molecuulmassa	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
Gehalte	Voor de watervrije stof minimaal 99 % gehydrogeneerde sachariden totaal, minimaal 50 % polyolen met een hogere molecuulmassa, maximaal 50 % maltitol en voor de watervrije stof maximaal 20 % sorbitol.
<b>Beschrijving</b>	Kleur- en geurloze heldere stroperige vloeistof
<b>Identificatie</b>	
Oplosbaarheid	Zeer gemakkelijk oplosbaar in water en moeilijk oplosbaar in ethanol
Test op maltitol	Voldoet aan de test
Test op sorbitol	Voeg aan 5 g monster 7 ml methanol, 1 ml benzaldehyde en 1 ml zoutzuur toe. Meng en schud in een schudapparaat tot er kristallen verschijnen. Filtreer de kristallen en los ze op in 20 ml kokend water dat 1 g natriumbicarbonaat bevat. Filtreer de kristallen, was ze met 5 ml van een mengsel van water en methanol (1:2) en laat ze aan de lucht drogen. De zo verkregen kristallen van het monobenzylid-eenderivaat van sorbitol smelten tussen 173 en 179 °C.
<b>Zuiverheid</b>	
Watergehalte	Maximaal 31 % (karlfischermethode)
Chloride	Maximaal 50 mg/kg
Sulfaat	Maximaal 100 mg/kg
Reducerende suikers	Maximaal 0,3 %
Nikkel	Maximaal 2 mg/kg
Lood	Maximaal 1 mg/kg