

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1050/2012

ze dne 8. listopadu 2012,

kterým se mění nařízení (EU) č. 231/2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o polyglycitolový sirup

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách ⁽¹⁾, a zejména na článek 14 uvedeného nařízení,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a látky určené k aromatizaci potravin ⁽²⁾, a zejména na čl. 7 odst. 5 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ⁽³⁾ stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení (ES) č. 1333/2008.
- (2) Evropský úřad pro bezpečnost potravin vyjádřil své stanovisko ohledně bezpečnosti polyglycitolového sirupu, přičemž zvážil jeho specifikace jako potravinářské přídatné látky navržené žadatelem dne 24. listopadu 2009 ⁽⁴⁾. Uvedená potravinářská přídatná látka byla nařízením Komise (EU) č. 1049/2012 ze dne 8. listopadu 2012, kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o

používání polyglycitolového sirupu v několika kategoriích potravin ⁽⁵⁾, následně povolena na základě zvláštních použití a bylo jí přiděleno označení E 964. Pro uvedenou potravinářskou přídatnou látku by tudíž měly být přijaty specifikace.

- (3) Je nezbytné zohlednit specifikace a analytické techniky pro přídatné látky, které navrhl smíšený výbor odborníků FAO/WHO pro potravinářské přídatné látky.
- (4) Nařízení (EU) č. 231/2012 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno.
- (5) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat a ani Evropský parlament ani Rada nevyjádřily s těmito opatřeními nesouhlas,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha nařízení (EU) č. 231/2012 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné v členských státech.

V Bruselu dne 8. listopadu 2012.

Za Komisi

José Manuel BARROSO

předseda

⁽¹⁾ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1.

⁽⁴⁾ Komise EFSA pro potravinářské přídatné látky a zdroje živin přidávané do potravin (ANS); „Scientific Opinion on the use of Polyglycitol Syrup as a food additive“ – vypracováno na žádost Evropské komise. *EFSA Journal* 2009; 7(12):1413.

⁽⁵⁾ Viz strana 41 v tomto čísle Úředního věstníku.

PŘÍLOHA

V příloze nařízení (EU) č. 231/2012 se za položku pro E 962 vkládá tato položka pro E 964:

„E 964 POLYGLYCITOLOVÝ SIRUP

Synonyma	Hydrogenovaný škrobový hydrolyzát, hydrogenovaný glukosový sirup a polyglucitol.
Definice	Směs složená převážně z maltitolu, sorbitolu a menších množství hydrogenovaných oligo- a polysacharidů a maltotriitolu. Vyrábí se katalytickou hydrogenací směsi škrobových hydrolyzátů obsahujících glukosu, maltosu a vyšší polymery glukosy, která se podobá postupu katalytické hydrogenace používanému pro výrobu maltitolového sirupu. Výsledný sirup je odsolován iontovou výměnou a je koncentrován na požadovanou úroveň.
EINECS	
Chemický název	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α)-D-glukopyranosyl-1,4-D-glucitol
Chemický vzorec	Sorbitol: C ₆ H ₁₄ O ₆ Maltitol: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Relativní molekulová hmotnost	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
Obsah	Ne méně než 99 % celkových hydrogenovaných sacharidů vztaženo na bezvodou bázi, ne méně než 50 % polyolů s vyšší molekulovou hmotností, ne více než 50 % maltitolu a ne více než 20 % sorbitolu vztaženo na bezvodou bázi.
Popis	Bezbarvá viskózní čirá kapalina bez zápachu.
Identifikace	
Rozpustnost	Velmi snadno rozpustný ve vodě a mírně rozpustný v ethanolu.
Zkouška na přítomnost maltitolu	Vyhovuje zkoušce.
Zkouška na přítomnost sorbitolu	K 5 g vzorku se přidá 7 ml methanolu, 1 ml benzaldehydu a 1 ml kyseliny chlorovodíkové. Míchá se a protřepává v mechanické třepačce, dokud se neobjeví krystaly. Krystaly se odfiltrují a rozpustí se v 20 ml vroucí vody obsahující 1 g hydrogenuhlčitanu sodného. Krystaly se odfiltrují, promyjí 5 ml směsí vody a methanolu (1:2) a suší na vzduchu. Takto získané krystaly monobenzyldinového derivátu sorbitolu tají při teplotě mezi 173 a 179 °C.
Čistota	
Obsah vody	Ne více než 31 % (Karl-Fischerova metoda)
Chloridy	Ne více než 50 mg/kg
Sírany	Ne více než 100 mg/kg
Redukující cukry	Ne více než 0,3 %
Nikl	Ne více než 2 mg/kg
Olovo	Ne více než 1 mg/kg“