

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 724/2013

ze dne 26. července 2013,

kterým se mění nařízení (EU) č. 231/2012, pokud jde o specifikace některých polyalkoholů

(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) Tyto specifikace mohou být aktualizovány v souladu s jednotným postupem uvedeným v čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1331/2008, a to buď z podnětu Komise nebo na základě podání žádosti.

(3) Dne 29. listopadu 2011 byla podána žádost o změnu specifikací týkající se některých polyalkoholů, která byla následně zpřístupněna členským státům.

(4) Nařízení (EU) č. 231/2012 stanoví specifikace pro mannitol (E 421 (i)) a mannitol vyráběný fermentací (E 421 (ii)). Aby se dosáhlo větší srozumitelnosti a soudržnosti, měl by být v současnosti schválený „mannitol (E 421 (i))“ přejmenován na „mannitol získaný hydrogenací“ a následně by měla být změněna jeho definice. Proto by měly být specifikace této potravinářské přídatné látky změněny.

(5) Isomalt (E 953) se vyrábí dvoustupňovým procesem, při němž se nejprve cukr přemění na izomaltulózu a následně hydrogenuje. Krystalická forma se získává následným sušením. Byla podána žádost o zahrnutí odlišné formy

isomaltu, tj. vodných roztoků isomaltu, do specifikací stanovených nařízením (EU) č. 231/2012. Navrhovaná forma těmito specifikacím vyhovuje a je dostupná pro komerční účely. Uvedená forma isomaltu je pro odvětví nákladově i časově úsporná, a je proto předmětem zájmu, např. ze strany výrobců cukrovinek. Proto by měl být popis isomaltu (E 953) ve specifikacích změněn.

(6) Specifikace uvedené v nařízení (EU) č. 231/2012 stanoví, že jedním z kritérií pro čistotu pro polyalkoholy je úroveň demineralizace nebo reziduálních minerálů, charakterizované obsahem chloridů, síranů a/nebo síranových popelů. Stejně polyalkoholy jsou používány jako pomocné látky ve farmaceutických výrobcích a Evropský lékopis přijal vodivost jako metodu hodnocení úrovně demineralizace polyalkoholů. Díky tomu bylo trojí měření (chloridů, síranů a/nebo síranových popelů) nahrazeno jedním měřením, které se snáze provádí, je nákladově efektivní a šetrnější k životnímu prostředí. Proto by měly být změněny specifikace pro přídatné potravinářské látky sorbitol (E 420 (i)), sorbitol sirup (E 420 (ii)), mannitol (E 421 (i)), mannitol vyráběný fermentací (E 421 (ii)), isomalt (E 953), maltitol (E 965 (i)), maltitol sirup (E 965 (ii)), xylitol (E 967) a erythritol (E 968), a to vymazáním kritérií pro chloridy, sírany a síranové popely a jejich nahrazením jediným kritériem vodivosti.

(7) Podle čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1331/2008 je Komise povinna vyžádat si stanovisko Evropského úřadu pro bezpečnost potravin za účelem aktualizace seznamu potravinářských přídatných látek Unie, s výjimkou případů, kdy tato aktualizace pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví. Jelikož uvedené aktualizace pravděpodobně nemají vliv na lidské zdraví, není třeba žádat o stanovisko Evropského úřadu pro bezpečnost potravin.

(8) Nařízení (EU) č. 231/2012 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno.

(9) 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.

⁽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.

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 ve všech členských státech.

V Bruselu dne 26. července 2013.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA

Příloha nařízení (EU) č. 231/2012 se mění takto:

1) V položce týkající se přídatné potravinářské látky E 420 (i) sorbitol se specifikace týkající se čistoty nahrazují tímto:

„Čistota	
Obsah vody	Ne více než 1,5 % (Karl-Fischerova metoda)
Vodivost	Ne více než 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (u 20 % roztoku suchých pevných látek) při teplotě 20 °C
Redukující cukry	Ne více než 0,3 % (vyjádřeno jako glukosa v sušině)
Celkový obsah cukrů	Ne více než 1 % (vyjádřeno jako glukosa v sušině)
Nikl	Ne více než 2 mg/kg (vztaženo na sušinu)
Arzen	Ne více než 3 mg/kg (vztaženo na sušinu)
Olovo	Ne více než 1 mg/kg (vztaženo na sušinu)“

2) V položce týkající se přídatné potravinářské látky E 420 (ii) sorbitol sirup se specifikace týkající se čistoty nahrazují tímto:

„Čistota	
Obsah vody	Ne více než 31 % (Karl-Fischerova metoda)
Vodivost	Ne více než 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (u výrobku jako takového) při teplotě 20 °C
Redukující cukry	Ne více než 0,3 % (vyjádřeno jako glukosa v sušině)
Nikl	Ne více než 2 mg/kg (vztaženo na sušinu)
Arzen	Ne více než 3 mg/kg (vztaženo na sušinu)
Olovo	Ne více než 1 mg/kg (vztaženo na sušinu)“

3) Položka týkající se potravinářské přídatné látky E 421(i) mannitol se mění takto:

a) nadpis se nahrazuje tímto:

„E 421 (i) MANNITOL ZÍSKANÝ HYDROGENACÍ“

b) definice se nahrazuje tímto:

„Definice

Vyrábí se katalytickou hydrogenací sacharidových roztoků obsahujících glukosu a/nebo fruktosu.

Výrobek obsahuje min. 96 % mannitolu. Ta část výrobku, která není mannitolem, se skládá hlavně ze sorbitolu (nejvýše 2 %), maltitolu (nejvýše 2 %) a isomaltu (1,1 GPM (1-O-alfa-D-glukopyranosyl-D-mannitol-dehydrát): nejvýše 2 % a 1,6 GPS (6-O-alfa-D-glukopyranosyl-D-sorbitol): nejvýše 2 %). Žádná z nespécifikovaných nečistot nesmí představovat více než 0,1 %.“

c) specifikace týkající se čistoty se nahrazují tímto:

„Čistota

Obsah vody	Ne více než 0,5 % (Karl-Fischerova metoda)
Vodivost	Ne více než 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (u 20 % roztoku suchých pevných látek) při teplotě 20 °C
Redukující cukry	Ne více než 0,3 % (vyjádřeno jako glukosa)
Celkový obsah cukrů	Ne více než 1 % (vyjádřeno jako glukosa)
Nikl	Ne více než 2 mg/kg
Olovo	Ne více než 1 mg/kg“

4) V položce týkající se přídatné potravinářské látky E 421 (ii) mannitol vyráběný fermentací se specifikace týkající se čistoty nahrazují tímto:

„Čistota

Arabitol	Ne více než 0,3 %
Obsah vody	Ne více než 0,5 % (Karl-Fischerova metoda)
Vodivost	Ne více než 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (u 20 % roztoku suchých pevných látek) při teplotě 20 °C
Redukující cukry	Ne více než 0,3 % (vyjádřeno jako glukosa)
Celkový obsah cukrů	Ne více než 1 % (vyjádřeno jako glukosa)
Olovo	Ne více než 1 mg/kg“

5) Položka týkající se potravinářské přídatné látky E 953 isomalt se mění takto:

a) specifikace týkající se popisu se nahrazují tímto:

„Popis

Bílá, mírně hygroskopická krystalická hmota bez zápachu nebo vodný roztok s minimální koncentrací 60 %“

b) specifikace týkající se čistoty se nahrazují tímto:

„Čistota

Obsah vody	Ne více než 7 % pro pevný produkt (Karl-Fischerova metoda)
Vodivost	Ne více než 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (u 20 % roztoku suchých pevných látek) při teplotě 20 °C
D-mannitol	Ne více než 3 %
D-sorbitol	Ne více než 6 %
Redukující cukry	Ne více než 0,3 % (vyjádřeno jako glukosa v sušinu)
Nikl	Ne více než 2 mg/kg (vztaženo na sušinu)
Arzen	Ne více než 3 mg/kg (vztaženo na sušinu)
Olovo	Ne více než 1 mg/kg (vztaženo na sušinu)“

6) V položce týkající se přídatné potravinářské látky E 965 (i) maltitol se specifikace týkající se čistoty nahrazují tímto:

„Čistota	
Vzhled vodného roztoku	Roztok je čirý a bezbarvý
Obsah vody	Ne více než 1 % (Karl-Fischerova metoda)
Vodivost	Ne více než 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (u 20 % roztoku suchých pevných látek) při teplotě 20 °C
Redukující cukry	Ne více než 0,1 % (vyjádřeno jako glukosa, počítáno na bezvodou formu)
Nikl	Ne více než 2 mg/kg (vztaženo na bezvodou bázi)
Arzen	Ne více než 3 mg/kg (vztaženo na bezvodou bázi)
Olovo	Ne více než 1 mg/kg (vztaženo na bezvodou bázi)*

7) V položce týkající se přídatné potravinářské látky E 965 (ii) maltitol sirup se specifikace týkající se čistoty nahrazují tímto:

„Čistota	
Vzhled vodného roztoku	Roztok je čirý a bezbarvý
Obsah vody	Ne více než 31 % (Karl-Fischerova metoda)
Vodivost	Ne více než 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (u výrobku jako takového) při teplotě 20 °C
Redukující cukry	Ne více než 0,3 % (vyjádřeno jako glukosa, počítáno na bezvodou formu)
Nikl	Ne více než 2 mg/kg
Olovo	Ne více než 1 mg/kg*

8) V položce týkající se přídatné potravinářské látky E 967 xylitol se specifikace týkající se čistoty nahrazují tímto:

„Čistota	
Obsah vody	Ne více než 1 % (Karl-Fischerova metoda)
Vodivost	Ne více než 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (u 20 % roztoku suchých pevných látek) při teplotě 20 °C
Redukující cukry	Ne více než 0,2 % (vyjádřeno jako glukosa v sušině)
Ostatní vícesytné alkoholy	Ne více než 1 % (vztaženo na sušinu)
Nikl	Ne více než 2 mg/kg (vztaženo na sušinu)
Arzen	Ne více než 3 mg/kg (vztaženo na sušinu)
Olovo	Ne více než 1 mg/kg (vztaženo na sušinu)*

9) V položce týkající se přídatné potravinářské látky E 968 erythritol se specifikace týkající se čistoty nahrazují tímto:

„Čistota

Úbytek hmotnosti sušením	Ne více než 0,2 % (70 °C, šest hodin, ve vakuu v exsikatoru)
Vodivost	Ne více než 20 $\mu\text{S/cm}$ (u 20 % roztoku suchých pevných látek) při teplotě 20 °C
Redukující látky	Ne více než 0,3 % (vyjádřeno jako D-glukosa)
Ribitol a glycerol	Ne více než 0,1 %
Olovo	Ne více než 0,5 mg/kg“
