

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 1050/2012

af 8. november 2012

om ændring af forordning (EU) nr. 231/2012 om specifikationer for fødevarerilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår polyglycitolisirup

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarerilsætningsstoffer <sup>(1)</sup>, særlig artikel 14,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevarerilsætningsstoffer, fødevarerenzymmer og fødevareromaer <sup>(2)</sup>, særlig artikel 7, stk. 5, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Der fastsættes i Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 <sup>(3)</sup> specifikationer for fødevarerilsætningsstoffer, der er opført i bilag II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008.

(2) Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) har afgivet udtalelse om sikkerheden ved polyglycitolisirup efter at have gennemgået de specifikationer for stoffet som fødevarerilsætningsstof, som ansøgeren forelagde den 24. november 2009 <sup>(4)</sup>. Dette fødevarerilsætningsstof er senere blevet godkendt på grundlag af specifikke anvendelsesformål og blev tildelt nummeret E 964 ved Kommissionens forordning (EU) nr. 1049/2012 af 8. november 2012 om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008

for så vidt angår anvendelse af polyglycitolisirup i en række fødevarekategorier <sup>(5)</sup>. Der bør derfor vedtages specifikationer for det pågældende fødevarerilsætningsstof.

(3) Det er nødvendigt at tage hensyn til specifikationerne og analysemetoderne for tilsætningsstoffer som foreslået af Det Fælles FAO/WHO-ekspertudvalg for Tilsætningsstoffer til Levnedsmidler («Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives» — JECFA).

(4) Forordning (EU) nr. 231/2012 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.

(5) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarerækæden og Dyresundhed, og hverken Europa-Parlamentet eller Rådet har modsat sig foranstaltningerne —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

*Artikel 1*

Bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

*Artikel 2*

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 8. november 2012.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

<sup>(1)</sup> EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1.

<sup>(4)</sup> EFSA's Panel for Tilsætningsstoffer og Næringsstoffer Tilsat til Fødevarer, videnskabelig udtalelse afgivet efter anmodning fra Europa-Kommissionen om anvendelse af polyglycitolisirup som fødevarerilsætningsstof. *EFSA Journal* 2009;7(12):1413.

<sup>(5)</sup> Se side 41 i denne EUT.

## BILAG

I bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 indsættes følgende række E 964 efter rækken vedrørende E 962:

## »E 964 POLYGLYCITOLSIRUP

<b>Synonymer</b>	Hydrogeneret stivelseshydrolosat, hydrogeneret glukosesirup og polyglucitol
<b>Definition</b>	En blanding bestående hovedsageligt af maltitol og sorbitol og mindre mængder hydrogenerede oligo- og polysaccharider og maltrotriitol. Fremstilles ved katalytisk hydrogenering af en blanding af stivelseshydrolysater bestående af glucose, maltose og højere glucosepolymerer, svarende til den katalytiske hydrogenering, der anvendes ved fremstilling af maltitolsirup. Den fremkomne sirup afsaltes ved ionbytning og indkoges til den ønskede mængde.
Einecs-nummer	
Kemisk navn	Sorbitol: D-glucitol
	Maltitol: (α)-D-glucopyranosyl-1,4-D-glucitol
Kemisk formel	Sorbitol: C <sub>6</sub> H <sub>14</sub> O <sub>6</sub>
	Maltitol: C <sub>12</sub> H <sub>24</sub> O <sub>11</sub>
Molekylvægt	Sorbitol: 182,2
	Maltitol: 344,3
Indhold	Ikke under 99 % af den samlede mængde hydrogenerede saccharider på vandfri basis, ikke under 50 % polyoler med højere molekylvægt, ikke over 50 % maltitol og ikke over 20 % sorbitol på vandfri basis.
<b>Beskrivelse</b>	Farveløs, lugtfri, klar og tyktflydende væske
<b>Identifikation</b>	
Opløselighed	Meget let opløseligt i vand og tungt opløseligt i ethanol
Test for maltitol	Består testen
Test for sorbitol	Til 5 g af prøven tilsættes 7 ml methanol, 1 ml benzaldehyd og 1 ml saltsyre. Der blandes og rystes på rysteapparat, indtil der dannes krystaller. Krystallerne filtreres og opløses i 20 ml kogende vand, der indeholder 1 g natriumhydrogencarbonat. Krystallerne filtreres, vaskes med 5 ml af en blanding af vand og methanol (1 til 2) og tørres i luften. De fremkomne krystaller af monobenzylidderivatet af sorbitol smelter mellem 173 °C og 179 °C.
<b>Renhed</b>	
Vandindhold	Ikke over 31 % (Karl Fischer-metoden)
Chlorider	Ikke over 50 mg/kg
Sulfater	Ikke over 100 mg/kg
Reducerende sukkerarter	Ikke over 0,3 %
Nikkel	Ikke over 2 mg/kg
Bly	Ikke over 1 mg/kg <sup>a</sup>