

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1050/2012 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 8ης Νοεμβρίου 2012

για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 σχετικά με τη θέσπιση προδιαγραφών για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά το σιρόπι πολυγλυκιστόλης

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων<sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 14,Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων<sup>(2)</sup>, και ιδίως το άρθρο 7 παράγραφος 5,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής<sup>(3)</sup> θεσπίζει προδιαγραφές για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.
- (2) Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων («η Αρχή») γνωμοδότησε σχετικά με την ασφάλεια του σιροπιού πολυγλυκιστόλης, ως πρόσθετου τροφίμων, εξετάζοντας τις προδιαγραφές που πρότεινε ο αιτών στις 24 Νοεμβρίου 2009<sup>(4)</sup>. Στη συνέχεια, το εν λόγω πρόσθετο τροφίμων εγκρίθηκε βάσει ειδικών χρήσεων με αριθμό Ε 964 από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1049/2012 της Επιτροπής, της 8ης Νοεμβρίου 2012, σχετικά με την τροποποίηση του

παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τη χρήση του σιροπιού πολυγλυκιστόλης σε πολλές κατηγορίες τροφίμων<sup>(5)</sup>. Επομένως, για το εν λόγω πρόσθετο τροφίμων πρέπει να εγκριθούν προδιαγραφές.

- (3) Είναι αναγκαίο να ληφθούν υπόψη οι προδιαγραφές και οι αναλυτικές τεχνικές για τα πρόσθετα που έχει εκπονήσει η κοινή επιτροπή εμπειρογνομώνων FAO/ΠΟΥ για τα πρόσθετα τροφίμων.
- (4) Επομένως, ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (5) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων, και ούτε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ούτε το Συμβούλιο αντιτάχθηκαν σε αυτά,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

## Άρθρο 1

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

## Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 8 Νοεμβρίου 2012.

Για την Επιτροπή  
Ο Πρόεδρος  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16.<sup>(2)</sup> ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1.<sup>(3)</sup> ΕΕ L 83 της 22.3.2012, σ. 1.<sup>(4)</sup> Ομάδα της EFSA για τα πρόσθετα τροφίμων και τις πηγές θρεπτικών συστατικών που προστίθενται στα τρόφιμα (ANS): επιστημονική γνώμη για τη χρήση του σιροπιού πολυγλυκιστόλης ως πρόσθετου τροφίμων ύστερα από αίτημα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Δελτίο EFSA 2009-7(12):1413.<sup>(5)</sup> Βλέπε σελίδα 41 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012, μετά την εγγραφή E 962 παρεμβάλλεται η ακόλουθη εγγραφή E 964:

## «E 964 ΣΙΡΟΠΙ ΠΟΛΥΓΛΥΣΙΤΟΛΗΣ

<b>Συνώνυμα</b>	Υδρογονωμένη υδρόλυση αμύλου, υδρογονωμένο σιρόπι γλυκόζης και πολυγλυσιτόλης.
<b>Ορισμός</b>	Μείγμα που αποτελείται κυρίως από μαλτιτόλη και σορβιτόλη και μικρότερες ποσότητες υδρογονωμένων ολιγο- και πολυσακχαριτών και μαλτριτόλη. Παρασκευάζεται με την καταλυτική υδρογόνωση μείγματος προϊόντων υδρόλυσης αμύλου το οποίο αποτελείται από γλυκόζη, μαλτόζη και πολυμερή γλυκόζης υψηλότερου μοριακού βάρους, παρόμοια με τη διαδικασία καταλυτικής υδρογόνωσης που χρησιμοποιείται για την παρασκευή σιροπιού μαλτιτόλης. Από το σιρόπι που προκύπτει απομακρύνονται τα άλατα με ανταλλαγή ιόντων και ακολουθεί συμπύκνωση στο επιθυμητό επίπεδο.
Eines	
Χημική ονομασία	Σορβιτόλη: D-γλυκιτόλη Μαλτιτόλη: (α)-D-γλυκοκυρανοζυλο-1,4-D-γλυκιτόλη
Χημικός τύπος	Σορβιτόλη: C <sub>6</sub> H <sub>14</sub> O <sub>6</sub> Μαλτιτόλη: C <sub>12</sub> H <sub>24</sub> O <sub>11</sub>
Μοριακό βάρος	Σορβιτόλη: 182,2 Μαλτιτόλη: 344,3
Δοκιμασία	Τουλάχιστον 99 % υδρογονωμένους σακχαρίτες σε άνυδρη βάση, τουλάχιστον 50 % πολυόλες υψηλού μοριακού βάρους, τουλάχιστον 50 % μαλτιτόλη και τουλάχιστον 20 % σορβιτόλη σε άνυδρη βάση.
<b>Περιγραφή</b>	Αχρωμο, άοσμο και διαυγές παχύρευστο υγρό
<b>Στοιχεία αναγνώρισης</b>	
Διαλυτότητα	Πολύ διαλυτό στο νερό και λίγο διαλυτό στην αιθανόλη
Δοκιμή μαλτιτόλης	Δοκιμή θετική
Δοκιμή σορβιτόλης	Σε 5 g του δείγματος προστίθενται 7 ml μεθανόλης, 1 ml βενζαλδεύδης και 1 ml υδροχλωρικού οξέος. Αναμειγνύονται και ανακινούνται σε μηχανικό τάρακτρο μέχρι να εμφανιστούν κρύσταλλοι. Οι κρύσταλλοι διηθούνται και διαλύονται σε 20 ml ζέοντος ύδατος που περιέχει 1 g διττανθρακικού νατρίου. Οι κρύσταλλοι διηθούνται, εκπλύνονται με 5 ml μείγματος νερού και μεθανόλης (1 προς 2) και ξηραίνονται στον αέρα. Οι κρύσταλλοι του μονοβενζυλιδενο-παραγώγου της σορβιτόλης που λαμβάνονται κατ' αυτό τον τρόπο τήκονται σε θερμοκρασία 173 - 179 °C.
<b>Καθαρότητα</b>	
Περιεκτικότητα σε νερό	31 % κατ' ανώτατο όριο (μέθοδος Karl Fischer)
Χλωριόντα	50 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Θεικά ιόντα	100 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Αναγωγικά σάκχαρα	0,3 % κατ' ανώτατο όριο
Νικέλιο	2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Μόλυβδος:	1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο»