

**REGLAMENTO (UE) N° 1050/2012 DE LA COMISIÓN**

**de 8 de noviembre de 2012**

**que modifica el Reglamento (UE) n° 231/2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al jarabe de poliglicitol**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 14,

Visto el Reglamento (CE) n° 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios <sup>(2)</sup>, y, en particular, su artículo 7, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n° 231/2012 de la Comisión <sup>(3)</sup> establece especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008.
- (2) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria emitió el 24 de noviembre de 2009 <sup>(4)</sup> su dictamen sobre la inocuidad del jarabe de poliglicitol como aditivo alimentario, teniendo en cuenta las especificaciones propuestas por el solicitante. Dicho aditivo alimentario fue autorizado posteriormente para usos específicos y recibió el número E 964 mediante el Reglamento (UE) n° 1049/2012 de la Comisión, de 8 de noviembre de 2012, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008

del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo relativo a la utilización del jarabe de poliglicitol en determinadas categorías de alimentos <sup>(5)</sup>. Por tanto, conviene adoptar especificaciones para este aditivo alimentario.

- (3) Es necesario tener en cuenta las especificaciones y técnicas analíticas relativas a aditivos propuestas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.
- (4) El Reglamento (UE) n° 231/2012 debe modificarse en consecuencia.
- (5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal, y ni el Parlamento Europeo ni el Consejo se han opuesto a ellas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El anexo del Reglamento (UE) n° 231/2012 se modifica de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 8 de noviembre de 2012.

*Por la Comisión*

*El Presidente*

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 83 de 22.3.2012, p. 1.

<sup>(4)</sup> Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios y Fuentes de Nutrientes Añadidos a los Alimentos (de la EFSA): *Scientific Opinion on the use of Polyglycitol Syrup as a food additive on request from the European Commission* [Dictamen científico sobre el uso del jarabe de poliglicitol como aditivo alimentario a petición de la Comisión Europea]. *EFSA Journal* 2009; 7(12):1413.

<sup>(5)</sup> Véase la página 41 del presente Diario Oficial.

## ANEXO

En el anexo del Reglamento (UE) n° 231/2012 se inserta la siguiente entrada E 964 después de la entrada E 962:

## «E 964 JARABE DE POLIGLICITOL

<b>Sinónimos</b>	Hidrolizado de almidón hidrogenado, jarabe hidrogenado de glucosa y poliglicitol
<b>Definición</b>	Mezcla que consiste principalmente en maltitol y sorbitol con pequeñas cantidades de oligosacáridos y polisacáridos hidrogenados y maltotriitol. Se fabrica mediante la hidrogenación catalítica de una mezcla de hidrolizados de almidón consistente en glucosa, maltosa y polímeros de glucosa de mayor peso molecular, similar al proceso de hidrogenación catalítica utilizado en la fabricación del jarabe de maltitol. El jarabe resultante se desala mediante el intercambio de iones y se concentra hasta el nivel deseado
EINECS	
Denominación química	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: alfa-D-glicopiranosil-1,4-D-glucitol
Fórmula química	Sorbitol: $C_6H_{14}O_6$ Maltitol: $C_{12}H_{24}O_{11}$
Peso molecular	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
Análisis	Contenido de sacáridos hidrogenados totales no inferior al 99 % en sustancia anhidra; contenido de polialcoholes no inferior al 50 % de peso molecular más elevado; contenido de maltitol no superior al 50 %; y contenido de sorbitol no superior al 20 % en sustancia anhidra
<b>Descripción</b>	Líquido viscoso claro, incoloro e inodoro
<b>Identificación</b>	
Solubilidad	Muy soluble en agua y ligeramente soluble en etanol
Prueba de maltitol	Positiva
Prueba de sorbitol	Añadir a 5 g de la muestra 7 ml de metanol, 1 ml de benzaldehído y 1 ml de ácido clorhídrico. Mezclar y agitar en un agitador mecánico hasta que aparezcan cristales. Filtrar los cristales y disolverlos en 20 ml de agua hirviendo que contenga 1 g de bicarbonato de sodio. Volver a filtrar los cristales, lavar con 5 ml de una mezcla de agua y metanol (1 por 2) y secar al aire. Los cristales del derivado de sorbitol con monobencilideno así obtenidos funden entre 173 °C y 179 °C
<b>Pureza</b>	
Agua	No más del 31 % (método Karl Fischer)
Cloruros	No más de 50 mg/kg
Sulfatos	No más de 100 mg/kg
Azúcares reductores	No más del 0,3 %
Níquel	No más de 2 mg/kg
Plomo	No más de 1 mg/kg».