

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 724/2013,**26. juuli 2013,****millega muudetakse määrust (EL) nr 231/2012 seoses mitme polüooli spetsifikatsiooniga****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artiklit 14,võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1331/2008, millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus, ⁽²⁾ eriti selle artikli 7 lõiget 5

ning arvestades järgmist:

- (1) Komisjoni 9. märtsi 2012. aasta määruses (EL) nr 231/2012 ⁽³⁾ on sätestatud määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisa loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid.
- (2) Määruse (EÜ) nr 1331/2008 artikli 3 lõikes 1 osutatud ühtse menetluse kohaselt võib neid spetsifikatsioone ajakohastada kas komisjoni algatusel või vastava taotluse saamisel.
- (3) 29. novembril 2011. aastal esitati taotlus mitme polüooli spetsifikatsiooni muutmise kohta. See taotlus edastati liikmesriikidele.
- (4) Määruses (EL) nr 231/2012 on sätestatud mannitooli (E 421 i) ja kääritamise teel saadud mannitooli (E 421 ii) spetsifikatsioonid. Suurema selguse ja järjepidevuse huvides tuleks praegu lubatud toidu lisaaine „mannitool (E 421 i)” nimetada ümber „hüdrogeenimise teel saadud mannitooliks” ja muuta selle määratlust. Seega tuleks kõnealuse toidu lisaaine spetsifikatsiooni muuta.
- (5) Isomalt (E 953) tootmine toimub kahes etapis, mille käigus suhkur muudetakse kõigepealt isomaltuloosiks ja siis hüdrogeenitakse. Kristalliline struktuur saadakse hilisema kuivatamise käigus. Esitati taotlus isomalt uue vormi (isomalt vesilahuse) lisamiseks määruses (EL) nr 231/2012 sätestatud spetsifikatsioonide hulka. Kavan-

datud vorm on spetsifikatsioonidele vastav ja tööstuses kasutamiseks kättesaadav. Sellisel kujul on isomalt tööstuse jaoks vähem kulukas ja aitab aega kokku hoida ning on seetõttu näiteks kondiitritööstuse jaoks huvipakkuv. Seetõttu tuleks spetsifikatsioonides muuta isomalt (E 953) kirjeldust.

- (6) Määruses (EL) nr 231/2012 sätestatud spetsifikatsioonide kohaselt on üks polüoolide puhtuse näitajatest mineraalide või mineraalijääkide sisalduse tase, mida väljendatakse kloriidi, sulfaadi ja/või sulfaattuha sisaldusena. Samu polüooli kasutatakse ka ravimite tootmise abiainetena ja Euroopa farmakopöas on polüoolide demineraliseerimise taseme hindamiseks vastu võetud meetod, mis põhineb juhtivuse kindlaksmääramisel. Sel viisil asendati kolme aine uurimine (kloriidi, sulfaadi ja/või sulfaattuha sisalduse uurimine) ühe meetodiga, mis on lihtsam, kulutõhusam ja keskkonnasõbralikum. Seega tuleks spetsifikatsioone muuta ja kustutada kloriidide, sulfaatide ja sulfaadituha sisalduse näidud/kriteeriumid toidu lisaainete sorbitool (E 420 i), sorbitoolisiirup (E 420 ii), mannitool (E 421 i), kääritamise teel saadud mannitool (E 421 ii), isomalt (E 953), maltitool (E 965 (i)), maltitoolisiirup (E 965 ii), ksülitool (E 967) ja erütritool (E 968) puhul ja asendada need ühe näiduga/kriteeriumiga, mis väljendab juhtivust.
- (7) Vastavalt määruse (EÜ) nr 1331/2008 artikli 3 lõikele 2 peab komisjon Euroopa Liidu toidu lisaainete loetelu ajakohastamiseks küsima Euroopa Toiduohutusameti arvamust, välja arvatud juhul, kui kõnealune ajakohastamine tõenäoliselt ei mõjuta inimeste tervist. Kuna kõnealused ajakohastamised tõenäoliselt inimeste tervist ei mõjuta, ei ole vaja Euroopa Toiduohutusameti arvamust taotleda.
- (8) Seepärast tuleks määrust (EL) nr 231/2012 vastavalt muuta.
- (9) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega ning ei Euroopa Parlament ega nõukogu ole vastuväiteid esitanud,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EL) nr 231/2012 lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisale.

⁽¹⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 16.⁽²⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 1.⁽³⁾ ELT L 83, 22.3.2012, lk 1.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 26. juuli 2013

Komisjoni nimel
president
José Manuel BARROSO

LISA

Määruse (EL) nr 231/2012 lisa muudetakse järgmiselt.

- 1) Toidu lisaaine „E 420 i) – Sorbitool” kande spetsifikatsioonis asendatakse puhtust käsitlevad andmed/kriteeriumid järgmisega:

„Puhtus	
Veesisaldus	Mitte üle 1,5 % (Karl Fischeri meetod)
Juhtivus	Mitte üle 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (kuiva tahke aine 20 % lahuses) temperatuuril 20 °C
Redutseerivad suhkrud	Mitte üle 0,3 %, ümber arvatuna glükoosi sisalduseks kuivaines
Üldsuhkur	Mitte üle 1 %, ümber arvatuna glükoosi sisalduseks kuivaines
Nikkel	Mitte üle 2 mg/kg veevabast massist
Arseen	Mitte üle 3 mg/kg veevabast massist
Plii	Mitte üle 1 mg/kg veevabast massist

- 2) Toidu lisaaine „E 420 ii) Sorbitoolisiirup” kande spetsifikatsioonis asendatakse puhtust käsitlevad andmed/kriteeriumid järgmisega:

„Puhtus	
Veesisaldus	Mitte üle 31 % (Karl Fischeri meetod)
Juhtivus	Mitte üle 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (tootes endas) temperatuuril 20 °C
Redutseerivad suhkrud	Mitte üle 0,3 %, ümber arvatuna glükoosi sisalduseks kuivaines
Nikkel	Mitte üle 2 mg/kg veevabast massist
Arseen	Mitte üle 3 mg/kg veevabast massist
Plii	Mitte üle 1 mg/kg veevabast massist

- 3) Toidu lisaaine „E 421 i) – Mannitool” kanne asendatakse järgmisega:

- a) pealkiri asendatakse järgmisega:

„E 421 i) HÜDROGEENIMISE TEEL SAADUD MANNITOOI”

- b) määratlus asendatakse järgmisega:

„Määratlus

Valmistatakse glükoosi ja/või fruktoosi sisaldava süsivesikulahuse katalüütilise hüdrogeenimisega.

Tootes leidub vähemalt 96 % mannitooli. Lisaks mannitoolile leidub tootes peamiselt sorbitooli (kuni 2 %), maltitooli (kuni 2 %) ning isomalti (1,1 GPM ehk 1-O- α -D-glükopüranosüül-D-mannitooldehüdraat: kuni 2 % ning 1,6 GPS (6-O- α -D-glükopüranosüül-D-sorbitool: kuni 2 %). Määratlemata lisandeid võib igähte leiduda kuni 0,1 %.”

c) spetsifikatsioonis asendatakse puhtust käsitlevad kriteeriumid järgmisega:

„Puhtus	
Veesisaldus	Mitte üle 0,5 % (Karl Fischeri meetod)
Juhtivus	Mitte üle 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (kuiva tahke aine 20 % lahuses) temperatuuril 20 °C
Redutseerivad suhkrud	Mitte üle 0,3 %, ümber arvatuna glükoosiks
Üldsuhkur	Mitte üle 1 %, ümber arvatuna glükoosiks
Nikkel	Mitte üle 2 mg/kg
Plii	Mitte üle 1 mg/kg”

4) Toidu lisaaine „E 421 ii) Kääritamise teel saadud mannitool” kande spetsifikatsioonis asendatakse puhtust käsitlevad kriteeriumid järgmisega:

„Puhtus	
Arabitool	Mitte üle 0,3 %
Veesisaldus	Mitte üle 0,5 % (Karl Fischeri meetod)
Juhtivus	Mitte üle 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (kuiva tahke aine 20 % lahuses) temperatuuril 20 °C
Redutseerivad suhkrud	Mitte üle 0,3 %, ümber arvatuna glükoosiks
Üldsuhkur	Mitte üle 1 %, ümber arvatuna glükoosiks
Plii	Mitte üle 1 mg/kg”

5) Toidu lisaaine „E 953 Isomalt” kannet muudetakse järgmiselt:

a) spetsifikatsioonis asendatakse kirjeldus järgmisega:

„Kirjeldus	
	Lõhnatu, valge värvusega veidi hügrokoopne kristalne mass või vähemalt 60 % vesilahus”

b) spetsifikatsioonis asendatakse puhtust käsitlevad kriteeriumid järgmisega:

„Puhtus	
Veesisaldus	Mitte üle 7 % (Karl Fischeri meetod)
Juhtivus	Mitte üle 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (kuiva tahke aine 20 % lahuses) temperatuuril 20 °C
D-mannitool	Mitte üle 3 %
D-sorbitool	Mitte üle 6 %
Redutseerivad suhkrud	Mitte üle 0,3 %, ümber arvatuna glükoosi sisalduseks kuivaines
Nikkel	Mitte üle 2 mg/kg veevabast massist
Arseen	Mitte üle 3 mg/kg veevabast massist
Plii	Mitte üle 1 mg/kg veevabast massist”

6) Toidu lisaaine „E 965 (i) Maltitool” kande spetsifikatsioonis asendatakse puhtust käsitlevad kriteeriumid järgmisega:

„Puhtus	
Vesilahuse kujul	Lahus on läbipaistev ja värvusetu
Veesisaldus	Mitte üle 1 % (Karl Fischeri meetod)
Juhtivus	Mitte üle 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (kuiva tahke aine 20 % lahuses) temperatuuril 20 °C
Redutseerivad suhkrud	Mitte üle 0,1 massiprotsendi veevabas massis, ümber arvatatud glükoosiks
Nikkel	Mitte üle 2 mg/kg veevabas massis
Arsen	Mitte üle 3 mg/kg veevabas massis
Plii	Mitte üle 1 mg/kg veevabas massis”

7) Toidu lisaaine „E 965 ii) Maltitoolsiirup” kande spetsifikatsioonis asendatakse puhtust käsitlevad kriteeriumid järgmisega:

„Puhtus	
Vesilahuse kujul	Lahus on läbipaistev ja värvusetu
Veesisaldus	Mitte üle 31 % (Karl Fischeri meetod)
Juhtivus	Mitte üle 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (tootes endas) temperatuuril 20 °C
Redutseerivad suhkrud	Mitte üle 0,3 massiprotsendi veevabas massis, ümber arvatatud glükoosiks
Nikkel	Mitte üle 2 mg/kg
Plii	Mitte üle 1 mg/kg”

8) Toidu lisaaine „E 967 Ksülitool” kande spetsifikatsioonis asendatakse puhtust käsitlevad kriteeriumid järgmisega:

„Puhtus	
Veesisaldus	Mitte üle 1 % (Karl Fischeri meetod)
Juhtivus	Mitte üle 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (kuiva tahke aine 20 % lahuses) temperatuuril 20 °C
Redutseerivad suhkrud	Mitte üle 0,2 %, ümber arvatatuna glükoosi sisalduseks veevabast massist
Muud mitmehüdroksüülised alkoholid	Mitte üle 1 % veevabast massist
Nikkel	Mitte üle 2 mg/kg veevabast massist
Arsen	Mitte üle 3 mg/kg veevabast massist
Plii	Mitte üle 1 mg/kg veevabast massist”

9) Toidu lisaaine „E 968 Erütritool” kande spetsifikatsioonis asendatakse puhtust käsitlevad kriteeriumid järgmisega:

„Puhtus

Massikadu kuivatamisel	Mitte üle 0,2 % (70 °C, 6 tundi, vaakumkuivatis)
Juhtivus	Mitte üle 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (kuiva tahke aine 20 % lahuses) temperatuuril 20 °C
Redutseerivad ühendid	Mitte üle 0,3 %, ümber arvatuna D-glükoosiks
Ribitool ja glütserool	Mitte üle 0,1 %
Plii	Mitte üle 0,5 mg/kg