

KOMISSION ASETUS (EU) N:o 724/2013,
annettu 26 päivänä heinäkuuta 2013,
asetuksen (EU) N:o 231/2012 muuttamisesta siltä osin kuin kyse on useiden polyolien eritelmistä
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008⁽¹⁾ ja erityisesti sen 14 artiklan,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1331/2008⁽²⁾ ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komission asetuksessa (EU) N:o 231/2012⁽³⁾ vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmät.
- (2) Kyseiset eritelmät voidaan saattaa ajan tasalle asetuksen (EY) N:o 1331/2008 3 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhteisen menettelyn mukaisesti joko komission aloitteesta tai asiaa koskevan hakemuksen johdosta.
- (3) Marraskuun 29 päivänä 2011 toimitettiin hakemus, joka koski useiden polyolien eritelmien muuttamista ja joka toimitettiin sitten jäsenvaltioiden saataville.
- (4) Asetuksessa (EU) N:o 231/2012 vahvistetaan eritelmät mannitolille (E 421 (i)) ja fermentoimalla valmistetulle mannitolille (E 421 (ii)). Selkeyden ja johdonmukaisuuden lisäämiseksi olisi nykyisin sallitun elintarvikelisäaineen ”mannitoli (E 421 (i))” nimi muutettava muotoon ”hydrauksella valmistettu mannitoli” ja sen vuoksi muutettava sen määritelmää. Kyseisen elintarvikelisäaineen eritelmiä olisi sen vuoksi muutettava.
- (5) Isomaltia (E 953) valmistetaan kaksivaiheisella prosessilla, jossa sokeri ensin muunnetaan isomaltuloosiksi ja sen jälkeen hydrataan. Aineen kiteinen muoto saadaan jälkeensä tehtävällä kuivauksella. On esitetty pyyntö, että asetuksessa (EU) N:o 231/2012 vahvistettuihin eritel-

miin sisällytetään myös toisenlainen isomaltin muoto, isomaltin vesiliuokset. Ehdotettu muoto vastaa vahvistettuja eritelmiä, ja sitä on saatavana kaupalliseen käyttöön. Kyseinen isomaltin muoto säästää toimialalta kustannuksia ja aikaa, minkä vuoksi se on kiinnostava esimerkiksi makeist tuotteiden valmistajien kannalta. Eritelmissä olevaa isomaltin (E 953) kuvausta olisi sen vuoksi muutettava.

- (6) Asetuksessa (EU) N:o 231/2012 vahvistettujen eritelmien mukaan yksi polyolien puhtauskriteereistä on niiden demineralisaatioaste eli mineraalijäämät ilmaistuna klorideina, sulfaatteina ja/tai sulfaattituhkana. Näitä samoja polyoleja käytetään farmaseuttisten valmisteiden apuaineina, ja Euroopan farmakopeaan on otettu polyolien demineralisaatioasteen arviointimenetelmäksi johtavuus. Tällä tavoin korvattiin kolminkertainen toimenpide (kloridit, sulfaatit ja/tai sulfaattituhka) yhdellä toimenpiteellä, joka on helpompi toteuttaa, kustannustehokas ja ympäristöä säästävämpi. Sen vuoksi olisi muutettava elintarvikelisäaineiden sorbitoli (E 420 (i)), sorbitolisiirappi (E 420 (ii)), mannitoli (E 421 (i)), fermentoimalla valmistettu mannitoli (E 421 (ii)), isomalti (E 953), maltitoli (E 965 (i)), maltitolisiirappi (E 965 (ii)), ksylitoli (E 967) ja erytritoli (E 968) eritelmiä poistamalla klorideja, sulfaatteja ja sulfaattituhkaa koskevat perusteet ja korvaamalla ne yhdellä ainoalla perusteella, johtavuudella.
- (7) Asetuksen (EY) N:o 1331/2008 3 artiklan 2 kohdan mukaan komissio pyytää Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaiselta lausunnon unionissa hyväksytyjen elintarvikelisäaineiden luettelon saattamiseksi ajan tasalle, paitsi jos kyseisellä ajan tasalle saattamisella ei todennäköisesti ole vaikutusta ihmisten terveyteen. Koska nyt esillä olevilla ajantasaisuuksilla ei todennäköisesti ole vaikutusta ihmisten terveyteen, Euroopan elintarvikeviranomaiselta ei tarvitse pyytää lausuntoa.
- (8) Sen vuoksi asetusta (EY) N:o 231/2012 olisi muutettava.
- (9) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset, eikä Euroopan parlamentti tai neuvosto ole vastustanut niitä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EU) N:o 231/2012 liite tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

⁽¹⁾ EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ EUVL L 354, 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ EUVL L 83, 22.3.2012, s. 1.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 26 päivänä heinäkuuta 2013.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
José Manuel BARROSO

LIITE

Muutetaan asetuksen (EU) N:o 231/2012 liite seuraavasti:

1) Korvataan elintarvikelisäainetta E 420 (i) Sorbitoli koskevassa kohdassa puhtautta koskevat eritelvät seuraavasti:

”Puhtaus	
Vesipitoisuus	Enintään 1,5 % (Karl Fischerin menetelmä)
Johtavuus	Enintään 20 µS/cm (20-prosenttinen kiintoaineliuos) lämpötilassa 20 °C
Pelkistävät sokerit	Enintään 0,3 % (laskettuna glukoosina kuivapainosta)
Sokerit yhteensä	Enintään 1 % (laskettuna glukoosina kuivapainosta)
Nikkeli	Enintään 2 mg/kg (laskettuna kuivapainosta)
Arseeni	Enintään 3 mg/kg (laskettuna kuivapainosta)
Lyijy	Enintään 1 mg/kg (laskettuna kuivapainosta)”

2) Korvataan elintarvikelisäainetta E 420 (ii) Sorbitolisirappi koskevassa kohdassa puhtautta koskevat eritelvät seuraavasti:

”Puhtaus	
Vesipitoisuus	Enintään 31 % (Karl Fischerin menetelmä)
Johtavuus	Enintään 10 µS/cm (tuote sellaisenaan) lämpötilassa 20 °C
Pelkistävät sokerit	Enintään 0,3 % (laskettuna glukoosina kuivapainosta)
Nikkeli	Enintään 2 mg/kg (laskettuna kuivapainosta)
Arseeni	Enintään 3 mg/kg (laskettuna kuivapainosta)
Lyijy	Enintään 1 mg/kg (laskettuna kuivapainosta)”

3) Muutetaan elintarvikelisäainetta E 421(i) Mannitoli koskeva kohta seuraavasti:

a) Korvataan otsikko seuraavasti:

”E 421 (i) HYDRAUKSELLA VALMISTETTU MANNITOLI”

b) Korvataan määritelmä seuraavasti:

”Määritelmä

Valmistetaan katalyyttisellä hydruksella hiilihydraattiliuosista, jotka sisältävät glukoosia ja/tai fruktoosia.

Tuote sisältää vähintään 96 % mannitolia. Tuotteen se osa, joka ei ole mannitolia, koostuu pääosin sorbitolista (enintään 2 %), maltitolista (enintään 2 %) ja isomaltista (1,1 GPM (1-O-alfa-D-glukopyranosyyli-D-mannitolidi-hydraatti): enintään 2 %, ja 1,6 GPS (6-O-alfa-D-glukopyranosyyli-D-sorbitoli): enintään 2 %). Määrittelemättömien epäpuhtauksien osuus ei saa olla kummassakaan yli 0,1 %.”

c) Korvataan puhtautta koskevat eritelvät seuraavasti:

”Puhtaus

Vesipitoisuus	Enintään 0,5 % (Karl Fischerin menetelmä)
Johtavuus	Enintään 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (20-prosenttinen kiintoaineliuos) lämpötilassa 20 °C
Pelkistävät sokerit	Enintään 0,3 % (glukoosina ilmaistuna)
Sokerit yhteensä	Enintään 1 % (glukoosina ilmaistuna)
Nikkeli	Enintään 2 mg/kg
Lyijy	Enintään 1 mg/kg”

4) Korvataan elintarvikelisäainetta E 421 (ii) Fermentoimalla valmistettu mannitoli koskevassa kohdassa puhtautta koskevat eritelvät seuraavasti:

”Puhtaus

Arabitoli	Enintään 0,3 %
Vesipitoisuus	Enintään 0,5 % (Karl Fischerin menetelmä)
Johtavuus	Enintään 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (20-prosenttinen kiintoaineliuos) lämpötilassa 20 °C
Pelkistävät sokerit	Enintään 0,3 % (glukoosina ilmaistuna)
Sokerit yhteensä	Enintään 1 % (glukoosina ilmaistuna)
Lyijy	Enintään 1 mg/kg”

5) Muutetaan elintarvikelisäainetta E 953 Isomalti koskeva kohta seuraavasti:

a) Korvataan kuvausta koskeva eritelvä seuraavasti:

”Kuvaus

Hajuton, valkoinen, lievästi hygroskooppinen, kiteinen aine tai vesiliuos, jossa pitoisuus vähintään 60 %”

b) Korvataan puhtautta koskevat eritelvät seuraavasti:

”Puhtaus

Vesipitoisuus	Enintään 7 % (kiinteä valmiste) (Karl Fischerin menetelmä)
Johtavuus	Enintään 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (20-prosenttinen kiintoaineliuos) lämpötilassa 20 °C
D-mannitoli	Enintään 3 %
D-sorbitoli	Enintään 6 %
Pelkistävät sokerit	Enintään 0,3 % (laskettuna glukoosina kuivapainosta)
Nikkeli	Enintään 2 mg/kg (laskettuna kuivapainosta)
Arseeni	Enintään 3 mg/kg (laskettuna kuivapainosta)
Lyijy	Enintään 1 mg/kg (laskettuna kuivapainosta)”

6) Korvataan elintarvikelisäainetta E 965 (i) Maltitoli koskevassa kohdassa puhtautta koskevat eritelmät seuraavasti:

”Puhtaus

Vesiliuoksen ulkonäkö	Liuos on kirkas ja väritön.
Vesipitoisuus	Enintään 1 % (Karl Fischerin menetelmä)
Johtavuus	Enintään 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (20-prosenttinen kiintoaineliuos) lämpötilassa 20 °C
Pelkistävät sokerit	Enintään 0,1 % (laskettuna glukoosina vedettömästä aineesta)
Nikkeli	Enintään 2 mg/kg (vedettömästä aineesta)
Arseni	Enintään 3 mg/kg (vedettömästä aineesta)
Lyijy	Enintään 1 mg/kg (vedettömästä aineesta)”

7) Korvataan elintarvikelisäainetta E 965 (ii) Maltitolisirappi koskevassa kohdassa puhtautta koskevat eritelmät seuraavasti:

”Puhtaus

Vesiliuoksen ulkonäkö	Liuos on kirkas ja väritön.
Vesipitoisuus	Enintään 31 % (Karl Fischerin menetelmä)
Johtavuus	Enintään 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (tuote sellaisenaan) lämpötilassa 20 °C
Pelkistävät sokerit	Enintään 0,3 % (laskettuna glukoosina vedettömästä aineesta)
Nikkeli	Enintään 2 mg/kg
Lyijy	Enintään 1 mg/kg”

8) Korvataan elintarvikelisäainetta E 967 Ksylitoli koskevassa kohdassa puhtautta koskevat eritelmät seuraavasti:

”Puhtaus

Vesipitoisuus	Enintään 1 % (Karl Fischerin menetelmä)
Johtavuus	Enintään 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (20-prosenttinen kiintoaineliuos) lämpötilassa 20 °C
Pelkistävät sokerit	Enintään 0,2 % (laskettuna glukoosina kuivapainosta)
Muut moniarvoiset alkoholit	Enintään 1 % (laskettuna kuivapainosta)
Nikkeli	Enintään 2 mg/kg (laskettuna kuivapainosta)
Arseni	Enintään 3 mg/kg (laskettuna kuivapainosta)
Lyijy	Enintään 1 mg/kg (laskettuna kuivapainosta)”

9) Korvataan elintarvikelisäainetta E 968 Erytreoli koskevassa kohdassa puhtautta koskevat eritelmät seuraavasti:

"Puhtaus

Kuivaushäviö	Enintään 0,2 % (70 °C, 6 h, tyhjiöeksikaattorissa)
Johtavuus	Enintään 20 µS/cm (20-prosenttinen kiintoaineliuos) lämpötilassa 20 °C
Pelkistävät aineet	Enintään 0,3 % D-glukoosina ilmaistuna
Ribitoli ja glyseroli	Enintään 0,1 %
Lyijy	Enintään 0,5 mg/kg"
