

## UREDBA KOMISIJE (EU) br. 724/2013

od 26. srpnja 2013.

## o izmjeni Uredbe (EU) br. 231/2012 u pogledu specifikacija određenih poliola

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehranbenim aditivima <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 14.,uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o utvrđivanju zajedničkog postupka odobravanja prehranbenih aditiva, prehranbenih enzima i prehranbenih aroma <sup>(2)</sup>, a posebno njezin članak 7. stavak 5.,

budući da:

- (1) Uredbom Komisije (EU) br. 231/2012 <sup>(3)</sup> utvrđuju se specifikacije prehranbenih aditiva navedenih u prilogima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.
- (2) Te se specifikacije mogu ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 na inicijativu Komisije ili na temelju zahtjeva.
- (3) Dana 29. studenoga 2011. podnesen je zahtjev za izmjenu specifikacija određenih poliola koji je zatim stavljen na raspolaganje državama članicama.
- (4) Uredbom (EU) br. 231/2012 uređuju se specifikacije za manitol (E 421 i.) i manitol dobiven fermentacijom (E 421 ii.). Radi jasnijeg razumijevanja i usklađenosti, trenutno odobren prehranbeni aditiv „manitol (E 421 i.)” treba preimenovati u „manitol dobiven hidrogenacijom” te u skladu s tim izmijeniti njegovu definiciju. Potrebno je stoga izmijeniti specifikacije tog prehranbenog aditiva.
- (5) Proizvodnja izomalta (E 953) odvija se u dvije faze tijekom kojih se šećer najprije pretvara u izomaltulozu, a zatim se hidrogenira. Postupkom sušenja poslije se dobiva kristalni oblik. Podnesen je zahtjev da se drukčiji oblik izomalta, vodena otopina izomalta, uvrsti u specifikacije iz Uredbe (EU) br. 231/2012. Predloženi oblik u

skladu je s tim specifikacijama i dostupan je za komercijalnu uporabu. Taj je oblik izomalta isplativ za industriju zbog smanjenja troškova i vremenske ekonomičnosti pa je zanimljiv, na primjer, za proizvođače slastica. U specifikacijama je stoga potrebno izmijeniti opis izomalta (E 953).

- (6) U specifikacijama iz Uredbe (EU) br. 231/2012 utvrđuje se da je za polirole jedan od kriterija čistoće razina demineralizacije ili preostalih minerala karakteriziranih kloridima, sulfatima i/ili sulfatnim pepelom. Ti se polioli rabe kao pomoćni sastojci za proizvodnju farmaceutskih proizvoda, a Europskom farmakopejom vodljivost se utvrđuje kao način ocjene razine demineralizacije poliola. Time je postupak trostrukog mjerenja (klorida, sulfata i/ili sulfatnog pepela) zamijenjen jedinstvenim postupkom jednostavnijim za izvedbu, isplativim i prihvatljivijim za okoliš. Stoga se brisanjem kriterija koji se odnose na kloride, sulfate i sulfatni pepeo i njihovom zamjenom jedinstvenim kriterijem vodljivosti trebaju izmijeniti specifikacije sljedećih prehranbenih aditiva: sorbitol (E 420 i.), sorbitolni sirup (E 420 ii.), manitol (E 421 i.), manitol dobiven fermentacijom (E 421 ii.), izomalt (E 953), maltitol (E 965 i.), maltitolni sirup (E 965 ii.), ksilitol (E 967) i eritritol (E 968).
- (7) U skladu s člankom 3. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 1331/2008, Komisija je dužna zatražiti mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane kako bi ažurirala popis prehranbenih aditiva Unije, osim ako postoji mogućnost da se takvim ažuriranjem utječe na ljudsko zdravlje. Budući da nije vjerojatno da će predmetna ažuriranja utjecati na ljudsko zdravlje, nije potrebno tražiti mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane.
- (8) Uredbu (EU) br. 231/2012 treba stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (9) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehranbeni lanac i zdravlje životinja, a nisu im se usprotivili ni Europski parlament ni Vijeće,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog Uredbi (EU) br. 231/2012 mijenja se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

<sup>(1)</sup> SL L 354, 31.12.2008., str. 16.<sup>(2)</sup> SL L 354, 31.12.2008., str. 1.<sup>(3)</sup> SL L 83, 22.3.2012., str. 1.

*Članak 2.*

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 26. srpnja 2013.

*Za Komisiju*  
*Predsjednik*  
José Manuel BARROSO

---

## PRILOG

Prilog Uredbi (EU) br. 231/2012 mijenja se kako slijedi:

1. U unosu za prehrambeni aditiv E 420 i. sorbitol specifikacije koje se odnose na čistoću zamjenjuju se sljedećima:

**„Čistoća**

Sadržaj vode	Najviše 1,5 % (metoda Karla Fischera)
Vodljivost	Najviše 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C
Reducirajući šećeri	Najviše 0,3 % (izraženo kao glukoza na temelju suhe tvari)
Ukupni šećeri	Najviše 1 % (izraženo kao glukoza na temelju suhe tvari)
Nikal	Najviše 2 mg/kg (izraženo na temelju suhe tvari)
Arsen	Najviše 3 mg/kg (izraženo na temelju suhe tvari)
Olovo	Najviše 1 mg/kg (izraženo na temelju suhe tvari)”

2. U unosu za prehrambeni aditiv E 420 ii. sorbitolni sirup specifikacije koje se odnose na čistoću zamjenjuju se sljedećima:

**„Čistoća**

Sadržaj vode	Najviše 31 % (metoda Karla Fischera)
Vodljivost	Najviše 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na proizvod kao takav) pri temperaturi od 20 °C
Reducirajući šećeri	Najviše 0,3 % (izraženo kao glukoza na temelju suhe tvari)
Nikal	Najviše 2 mg/kg (izraženo na temelju suhe tvari)
Arsen	Najviše 3 mg/kg (izraženo na temelju suhe tvari)
Olovo	Najviše 1 mg/kg (izraženo na temelju suhe tvari)”

3. Unos za prehrambeni aditiv E 421 i. manitol zamjenjuje se sljedećim:

(a) naslov se zamjenjuje sljedećim:

**„E 421 i. MANITOL DOBIVEN HIDROGENACIJOM”**

(b) definicija se zamjenjuje sljedećom:

**„Definicija**

Proizveden katalitičnom hidrogenacijom otopina ugljikohidrata koji sadržavaju glukoza i/ili fruktozu.

Proizvod sadržava najmanje 96 % manitola. Dio proizvoda koji nije manitol uglavnom se sastoji od sorbitola (najviše 2 %), maltitola (najviše 2 %) i izomalta (1,1 GPM (1-O-alfa-D-glukopiranozil-D-manitol dehidrat): najviše 2 % i 1,6 GPS (6-O-alfa-D-glukopiranozil-D-sorbitol): najviše 2 %). Nespecifične nečistoće ne smiju predstavljati više od 0,1 % svaka.”

(c) specifikacije koje se odnose na čistoću zamjenjuju se sljedećima:

„Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 0,5 % (metoda Karla Fischera)
Vodljivost	Najviše 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C
Reducirajući šećeri	Najviše 0,3 % (izraženo kao glukoza)
Ukupni šećeri	Najviše 1 % (izraženo kao glukoza)
Nikal	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg”

4. U unosu za prehrambeni aditiv E 421 ii. manitol dobiven fermentacijom specifikacije koje se odnose na čistoću zamjenjuju se sljedećima:

„Čistoća	
Arabitol	Najviše 0,3 %
Sadržaj vode	Najviše 0,5 % (metoda Karla Fischera)
Vodljivost	Najviše 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C
Reducirajući šećeri	Najviše 0,3 % (izraženo kao glukoza)
Ukupni šećeri	Najviše 1 % (izraženo kao glukoza)
Olovo	Najviše 1 mg/kg”

5. Unos za prehrambeni aditiv E 953 izomalt mijenja se kako slijedi:

(a) specifikacija koja se odnosi na opis zamjenjuje se sljedećom:

„Opis	
	Bijela, blago higroskopna kristalna masa ili vodena otopina bez mirisa, najmanje koncentracije od 60 %”

(b) specifikacije koje se odnose na čistoću zamjenjuju se sljedećima:

„Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 7 % za krutu tvar (metoda Karla Fischera)
Vodljivost	Najviše 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C
D-manitol	Najviše 3 %
D-sorbitol	Najviše 6 %
Reducirajući šećeri	Najviše 0,3 % (izraženo kao glukoza na temelju suhe tvari)
Nikal	Najviše 2 mg/kg (izraženo na temelju suhe tvari)
Arsen	Najviše 3 mg/kg (izraženo na temelju suhe tvari)
Olovo	Najviše 1 mg/kg (izraženo na temelju suhe tvari)”

6. U unosu za prehrambeni aditiv E 965 i. maltitol specifikacije koje se odnose na čistoću zamjenjuju se sljedećima:

<b>„Čistoća</b>	
Izgled vodene otopine	Otopina je bistra i bezbojna
Sadržaj vode	Najviše 1 % (metoda Karla Fischera)
Vodljivost	Najviše 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C
Reducirajući šećeri	Najviše 0,1 % (izraženo kao glukoza na bezvodnoj osnovi)
Nikal	Najviše 2 mg/kg (izraženo na bezvodnoj osnovi)
Arsen	Najviše 3 mg/kg (izraženo na bezvodnoj osnovi)
Olovo	Najviše 1 mg/kg (izraženo na bezvodnoj osnovi)”

7. U unosu za prehrambeni aditiv E 965 ii. maltitolni sirup specifikacije koje se odnose na čistoću zamjenjuju se sljedećima:

<b>„Čistoća</b>	
Izgled vodene otopine	Otopina je bistra i bezbojna
Sadržaj vode	Najviše 31 % (metoda Karla Fischera)
Vodljivost	Najviše 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na proizvod kao takav) pri temperaturi od 20 °C
Reducirajući šećeri	Najviše 0,3 % (izraženo kao glukoza na bezvodnoj osnovi)
Nikal	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg”

8. U unosu za prehrambeni aditiv E 967 ksilitol specifikacije koje se odnose na čistoću zamjenjuju se sljedećima:

<b>„Čistoća</b>	
Sadržaj vode	Najviše 1 % (metoda Karla Fischera)
Vodljivost	Najviše 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C
Reducirajući šećeri	Najviše 0,2 % (izraženo kao glukoza na temelju suhe tvari)
Ostali polihidrični alkoholi	Najviše 1 % (izraženo na temelju suhe tvari)
Nikal	Najviše 2 mg/kg (izraženo na temelju suhe tvari)
Arsen	Najviše 3 mg/kg (izraženo na temelju suhe tvari)
Olovo	Najviše 1 mg/kg (izraženo na temelju suhe tvari)”

9. U unosu za prehrambeni aditiv E 968 eritritol specifikacije koje se odnose na čistoću zamjenjuju se sljedećima:

**„Čistoća**

Gubitak pri sušenju	Najviše 0,2 % (70 °C, 6 sati u vakuumskoj sušilici)
Vodljivost	Najviše 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na 20 % otopine suhe tvari) pri temperaturi od 20 °C
Reducirajuće tvari	Najviše 0,3 %, izraženo kao D-glukoza
Ribitol i glicerol	Najviše 0,1 %
Olovo	Najviše 0,5 mg/kg

---