

A BIZOTTSÁG 1050/2012/EU RENDELETE

(2012. november 8.)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról szóló 231/2012/EU rendeletnek a poliglucitszirup tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 14. cikkére,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerezszerek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról szóló, 2008. december 16-i 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽²⁾ és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésére,

mivel:

(1) A Bizottság 231/2012/EU rendelete ⁽³⁾ meghatározza az 1333/2008/EK rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékanyagok specifikációit.

(2) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: a Hatóság) véleményezte a kérelmező által 2009. november 24-én javasolt specifikációk alapján a poliglucitszirup adalékanyagként történő felhasználásának biztonságosságát ⁽⁴⁾. Ezt követően az említett élelmiszer-adalékanyagot a konkrét felhasználások alapján az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a poliglucitszirup felhasználása tekinte-

tében történő módosításáról szóló, 2012. november 8-i 1049/2012/EU bizottsági rendelet ⁽⁵⁾ több élelmiszer-kategóriában engedélyezte, és az E 964 számot rendelte hozzá. Az említett élelmiszer-adalékanyagra ezért specifikációkat kell elfogadni.

(3) Az élelmiszer-adalékanyagokra figyelembe kell venni az élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó közös FAO/WHO szakértői bizottság (JECFA) által javasolt specifikációkat és analitikai módszereket.

(4) A 231/2012/EU rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.

(5) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével, és sem az Európai Parlament, sem a Tanács nem ellenezte őket,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 231/2012/EU rendelet melléklete az e rendelet mellékletében foglaltak szerint módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2012. november 8-án.

a Bizottság részéről
az elnök

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ HL L 354., 2008.12.31., 16. o.

⁽²⁾ HL L 354., 2008.12.31., 1. o.

⁽³⁾ HL L 83., 2012.3.22., 1. o.

⁽⁴⁾ Az EFSA élelmiszer-adalékanyagokkal és élelmiszerekhez adott tápanyagforrásokkal foglalkozó tudományos testülete (ANS); Scientific Opinion on the use of Polyglycitol Syrup as a food additive on request from the European Commission (Az Európai Bizottság kérésére készült szakvélemény a poliglucitszirup élelmiszer-adalékanyagként való használatáról). EFSA Journal 2009; 7(12):1413.

⁽⁵⁾ Lásd e Hivatalos Lap 41. oldalát.

MELLÉKLET

A 231/2012/EU rendelet melléklete az E 962 bejegyzés után a következő bejegyzéssel egészül ki:

„E 964 POLIGLUCITSZIRUP

Szinonimák	Hidrogénezett keményítő-hidralizátumok, hidrogénezett glükózszirup és poliglucit.
Fogalom meghatározás	Főleg maltitot és szorbitot, valamint kisebb mennyiségben hidrogénezett oligo- és poliszacharidokat és maltotriitolot tartalmazó elegy. A glükózt, maltózt és glükóz-polimereket tartalmazó keményítő-hidralizátumok keverékének katalitikus hidrogénezésével állítják elő, a maltitszirup előállítására használt katalitikus hidrogénezési eljáráshoz hasonlóan. Az ebből származó szirupból ioncserével kivonják a sót, és a kívánt szintre koncentrálják.
EINECS	
Kémiai név	Szorbit D-glucit
Összegképlet	Maltit: (α)-D-Glükopiranozil-1,4-D-glucit
Molekulatömeg	Szorbit: C ₆ H ₁₄ O ₆ Maltit: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Analitika	Szorbit: 182,2 Maltit: 344,3
Tulajdonságok	Szárazanyagra vonatkoztatva az összes hidrogénezett szacharid legalább 99 %-át, legalább 50 % nagyobb molekulatömegű poliolt, legfeljebb 50 % maltitot és legfeljebb 20 % szorbitot tartalmaz.
Azonosítás	Színtelen és szagtalan, áttetsző, viszkózus folyadék
Oldhatóság	Vízben nagyon jól, etanolban gyengén oldódik
Maltiteszt	A teszten megfelel
Szorbiteszt	5 g mintához adjunk 7 ml metanolt, 1 ml benzaldehidet és 1 ml sósavat. Mechanikus keverőedényben addig keverjük és rázzuk, amíg kristályok nem jelennek meg. Szűrjük le a kristályokat, és oldjuk fel 20 ml, 1 g nátrium-bikarbonátot tartalmazó, forrásban levő vízben. Szűrjük le a kristályokat, mossuk le 5 ml víz és metanol 1:2 arányú keverékével, majd levegőn szárítsuk meg. A szorbit monobenzilidén-szár-mazékából így nyert kristályok 173 és 179 °C közötti hőmérsékleten olvadnak.
Tisztaság	
Víztartalom	Legfeljebb 31 % (Karl Fischer-módszer)
Kloridok	Legfeljebb 50 mg/kg
Szulfátok	Legfeljebb 100 mg/kg
Redukáló cukrok	Legfeljebb 0,3 %
Nikkel	Legfeljebb 2 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 1 mg/kg