

**VERORDENING (EU) Nr. 724/2013 VAN DE COMMISSIE**

**van 26 juli 2013**

**tot wijziging van Verordening (EU) nr. 231/2012 wat betreft de specificaties van een aantal polyolen**

**(Voor de EER relevante tekst)**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven<sup>(1)</sup>, en met name artikel 14,

Gezien Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's<sup>(2)</sup>, en met name artikel 7, lid 5,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Verordening (EU) nr. 231/2012<sup>(3)</sup> van de Commissie zijn de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 opgenomen levensmiddelenadditieven vastgesteld.
- (2) Die specificaties kunnen volgens de in artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 bedoelde uniforme procedure worden bijgewerkt op initiatief van de Commissie of na een aanvraag.
- (3) Op 29 november 2011 is een aanvraag ingediend betreffende wijziging van de specificaties voor verschillende polyolen, die ook aan de lidstaten is voorgelegd.
- (4) Bij Verordening (EU) nr. 231/2012 zijn specificaties vastgelegd voor Mannitol (E 421 (i)) en door middel van fermentatie vervaardigde Mannitol (E 421 (ii)). Met het oog op meer duidelijkheid en coherentie dient de benaming van het momenteel toegestane levensmiddelenadditief „Mannitol (E 421 (i))” veranderd te worden in „Mannitol door hydrogenering”, en dient dus ook de beschrijving aangepast te worden. De specificatie voor dat levensmiddelenadditief dient derhalve te worden gewijzigd.
- (5) Isomalt (E 953) wordt vervaardigd in een proces van twee fasen; suiker wordt eerst omgezet in isomaltulose en dan gehydrogeneerd. De kristallijne vorm wordt daarna verkregen door een droogprocédé. Er is een verzoek ingediend om een andere vorm van isomalt, namelijk waterige oplossingen van isomalt, op te nemen in de

specificaties vastgelegd bij Verordening (EU) nr. 231/2012. De voorgestelde vorm voldoet aan deze specificaties en is beschikbaar voor commercieel gebruik. Deze vorm van isomalt bespaart de industrie tijd en kosten en is daarom interessant voor bijvoorbeeld de fabrikanten van snoepgoed. De omschrijving van Isomalt (E 953) in de specificaties dient derhalve te worden gewijzigd.

- (6) In de bij Verordening (EU) nr. 231/2012 vastgelegde specificaties is bepaald dat een van de zuiverheidscriteria voor polyolen de mate van demineralisatie of van restmineralen is, met name chloride, sulfaat en/of sulfaatas. Deze polyolen worden gebruikt als hulpstoffen voor farmaceutische producten, en in de Europese Farmacopee is geleidingsvermogen gekozen als de methode om de mate van demineralisatie van polyolen te bepalen. Op die manier werd een drievoudige maatstaf (chloride, sulfaat en/of sulfaatas) vervangen door één enkele, die eenvoudiger toe te passen, kosteneffectief en milieuvriendelijker was. Derhalve dienen de specificaties te worden aangepast voor de levensmiddelenadditieven Sorbitol (E 420 (i)), Sorbitolstroop (E 420 (ii)), door middel van fermentatie vervaardigde Mannitol (E 421 (ii)), Isomalt (E 953), Maltitol (E 965 (i)), Maltitolstroop (E 965 (ii)), Xylitol (E 967) en Erythritol (E 968), door de criteria betreffende chloride, sulfaat en sulfaatas te schrappen en te vervangen door één enkel criterium, namelijk geleidingsvermogen (conductiviteit).
- (7) Overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 moet de Commissie het advies van de Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid (EFSA) inwinnen met het oog op het bijwerken van de EU-lijst van levensmiddelenadditieven, tenzij die bijwerking geen gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de mens. Aangezien de onderhavige bijwerkingen geen gevolgen kunnen hebben voor de gezondheid van de mens, is het niet noodzakelijk het advies van de EFSA in te winnen.
- (8) Verordening (EU) nr. 231/2012 moet derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (9) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, en het Europees Parlement noch de Raad heeft zich ertegen verzet,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

De bijlage bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 231/2012 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

<sup>(1)</sup> PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

<sup>(2)</sup> PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1.

<sup>(3)</sup> PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1.

*Artikel 2*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 26 juli 2013.

*Voor de Commissie*  
*De voorzitter*  
José Manuel BARROSO

---

## BIJLAGE

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt als volgt gewijzigd:

- 1) In de vermelding voor het levensmiddelenadditief E 420 (i) Sorbitol worden de specificaties met betrekking tot zuiverheid vervangen door:

**„Zuiverheid**

Watergehalte	Maximaal 1,5 % (Karl Fischer-methode)
Geleidingsvermogen	Maximaal 20 µS/cm (oplossing van 20 % droge vaste stof) bij een temperatuur van 20 °C
Reducerende suikers	Maximaal 0,3 % van de droge stof, uitgedrukt als glucose
Suikers totaal	Maximaal 1 % van de droge stof, uitgedrukt als glucose
Nikkel	Maximaal 2 mg/kg droge stof
Arseen	Maximaal 3 mg/kg droge stof
Lood	Maximaal 1 mg/kg droge stof*.

- 2) In de vermelding voor het levensmiddelenadditief E 420 (ii) Sorbitolstroop worden de specificaties met betrekking tot zuiverheid vervangen door:

**„Zuiverheid**

Watergehalte	Maximaal 31 % (Karl Fischer-methode)
Geleidingsvermogen	Maximaal 10 µS/cm (bij het product in ongewijzigde vorm) bij een temperatuur van 20 °C
Reducerende suikers	Maximaal 0,3 % van de droge stof, uitgedrukt als glucose
Nikkel	Maximaal 2 mg/kg droge stof
Arseen	Maximaal 3 mg/kg droge stof
Lood	Maximaal 1 mg/kg droge stof*.

- 3) De vermelding voor levensmiddelenadditief E 421 (i) Mannitol wordt als volgt gewijzigd:

- a) de titel wordt vervangen door:

„E 421 (i) MANNITOL DOOR HYDROGENERING”;

- b) de definitie wordt vervangen door:

**„Definitie**

Vervaardigd door katalytische hydrogenering van een koolhydraatoplossing die glucose en/of fructose bevat

Het product bevat minimaal 96 % mannitol. Voor de rest bestaat het hoofdzakelijk uit sorbitol (maximaal 2 %), maltitol (maximaal 2 %) en isomalt (1,1 GPM: 1-O-alpha-D-Glucopyranosyl-D-mannitol-dihydraat): 2 % max and 1,6 GPS (6-O-alpha-D- Glucopyranosyl-D-Sorbitol): 2 % max). Niet-gespecificeerde verontreinigingen mogen elk niet meer dan 0,1 % uitmaken.”;

c) de specificaties met betrekking tot zuiverheid worden vervangen door:

**„Zuiverheid**

Watergehalte	Maximaal 0,5 % (Karl Fischer-methode)
Geleidingsvermogen	Maximaal 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (oplossing van 20 % droge vaste stof) bij een temperatuur van 20 °C
Reducerende suikers	Maximaal 0,3 %, uitgedrukt als glucose
Suikers totaal	Maximaal 1 %, uitgedrukt als glucose
Nikkel	Maximaal 2 mg/kg
Lood	Maximaal 1 mg/kg”.

4) In de vermelding voor het levensmiddelenadditief E 421 (ii) door middel van fermentatie vervaardigde Mannitol worden de specificaties met betrekking tot zuiverheid vervangen door:

**„Zuiverheid**

Arabitol	Maximaal 0,3 %
Watergehalte	Maximaal 0,5 % (Karl Fischer-methode)
Geleidingsvermogen	Maximaal 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (oplossing van 20 % droge vaste stof) bij een temperatuur van 20 °C
Reducerende suikers	Maximaal 0,3 %, uitgedrukt als glucose
Suikers totaal	Maximaal 1 %, uitgedrukt als glucose
Lood	Maximaal 1 mg/kg”.

5) De vermelding voor levensmiddelenadditief E 953 Isomalt wordt als volgt gewijzigd:

a) de specificaties met betrekking tot de beschrijving worden vervangen door:

**„Beschrijving**

Reukloze, witte, enigszins hygroscopische kristallijne massa of waterige oplossing met een minimumconcentratie van 60 %”;

b) de specificaties met betrekking tot zuiverheid worden vervangen door:

**„Zuiverheid**

Watergehalte	Maximaal 7 % voor het vaste product (Karl Fischer-methode)
Geleidingsvermogen	Maximaal 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (oplossing van 20 % droge vaste stof) bij een temperatuur van 20 °C
D-Mannitol	Maximaal 3 %
D-Sorbitol	Maximaal 6 %
Reducerende suikers	Maximaal 0,3 % van de droge stof, uitgedrukt als glucose
Nikkel	Maximaal 2 mg/kg droge stof
Arseen	Maximaal 3 mg/kg droge stof
Lood	Maximaal 1 mg/kg droge stof”.

- 6) In de vermelding voor het levensmiddelenadditief E 965 (i) Maltitol worden de specificaties met betrekking tot zuiverheid vervangen door:

**„Zuiverheid**

Uiterlijk van de oplossing in water	Helder en kleurloos
Watergehalte	Maximaal 1 % (Karl Fischer-methode)
Geleidingsvermogen	Maximaal 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (oplossing van 20 % droge vaste stof) bij een temperatuur van 20 °C
Reducerende suikers	Maximaal 0,1 % van de watervrije stof, uitgedrukt als glucose
Nikkel	Maximaal 2 mg/kg watervrije stof
Arsen	Maximaal 3 mg/kg watervrije stof
Lood	Maximaal 1 mg/kg watervrije stof*.

- 7) In de vermelding voor het levensmiddelenadditief E 965 (ii) Maltitolstroop worden de specificaties met betrekking tot zuiverheid vervangen door:

**„Zuiverheid**

Uiterlijk van de oplossing in water	Helder en kleurloos
Watergehalte	Maximaal 31 % (Karl Fischer-methode)
Geleidingsvermogen	Maximaal 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (bij het product in ongewijzigde vorm) bij een temperatuur van 20 °C
Reducerende suikers	Maximaal 0,3 % van de watervrije stof, uitgedrukt als glucose
Nikkel	Maximaal 2 mg/kg
Lood	Maximaal 1 mg/kg*.

- 8) In de vermelding voor het levensmiddelenadditief E 967 Xylitol worden de specificaties met betrekking tot zuiverheid vervangen door:

**„Zuiverheid**

Watergehalte	Maximaal 1 % (Karl Fischer-methode)
Geleidingsvermogen	Maximaal 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (oplossing van 20 % droge vaste stof) bij een temperatuur van 20 °C
Reducerende suikers	Maximaal 0,2 % van de droge stof, uitgedrukt als glucose
Andere meerwaardige alcoholen	Maximaal 1 % van de droge stof
Nikkel	Maximaal 2 mg/kg droge stof
Arsen	Maximaal 3 mg/kg droge stof
Lood	Maximaal 1 mg/kg droge stof*.

- 9) In de vermelding voor het levensmiddelenadditief E 968 Erythritol worden de specificaties met betrekking tot zuiverheid vervangen door:

**„Zuiverheid**

Gewichtsverlies bij drogen	Maximaal 0,2 % (6 uur bij 70 °C in een vacuümexsiccator)
Geleidingsvermogen	Maximaal 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (oplossing van 20 % droge vaste stof) bij een temperatuur van 20 °C
Reducerende stoffen	Maximaal 0,3 %, uitgedrukt als D-glucose
Ribitol en glycerol	Maximaal 0,1 %
Lood	Maximaal 0,5 mg/kg”.

---