

**REGULAMENTO (UE) N.º 1050/2012 DA COMISSÃO****de 8 de novembro de 2012****que altera o Regulamento (UE) n.º 231/2012 que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que se refere ao xarope de poliglicitol****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares<sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 14.º,Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares<sup>(2)</sup>, nomeadamente o artigo 7.º, n.º 5,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão<sup>(3)</sup> estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (2) A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (a seguir designada «Autoridade») emitiu o seu parecer sobre a segurança do xarope de poliglicitol, considerando as especificações propostas pelo requerente em 24 de novembro de 2009 como aditivo alimentar<sup>(4)</sup>. Aquele aditivo alimentar foi subsequentemente autorizado com base em utilizações específicas e foi-lhe atribuído o número E 964 pelo Regulamento (UE) n.º 1049/2012 da

Comissão, de 8 de novembro de 2012, que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere à utilização de xarope de poliglicitol em várias categorias de alimentos<sup>(5)</sup>. Devem, portanto, ser adotadas especificações para esse aditivo alimentar.

- (3) É necessário ter em conta as especificações e técnicas de análise para os aditivos, tal como propostas pelo Comité Misto FAO/OMS de Peritos em Aditivos Alimentares.
- (4) O Regulamento (UE) n.º 231/2012 deve, pois, ser alterado em conformidade.
- (5) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal e nem o Parlamento Europeu nem o Conselho se opuseram às mesmas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

*Artigo 2.º*O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 8 de novembro de 2012.

*Pela Comissão*  
*O Presidente*  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> JO L 354 de 31.12.2008, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 83 de 22.3.2012, p. 1.

<sup>(4)</sup> Painel dos Aditivos Alimentares e Fontes de Nutrientes Adicionados aos Alimentos (ANS) da AESA; Parecer Científico sobre a utilização do xarope de poliglicitol como aditivo alimentar, a pedido da Comissão Europeia. *EFSA Journal* 2009; 7(12): 1413.

<sup>(5)</sup> Ver página 41 do presente Jornal Oficial.

## ANEXO

No anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012, após a entrada E 962, é aditada a seguinte entrada E 964:

## «E 964 XAROPE DE POLIGLICITOL

<b>Sinónimos</b>	Hidrolisado de amido hidrogenado, xarope hidrogenado de glicose e poliglicitol.
<b>Definição</b>	Mistura constituída principalmente por maltitol e sorbitol e, em menores quantidades, por oligossacáridos e polissacáridos hidrogenados e maltotriitol. É produzido por hidrogenação catalítica de uma mistura de hidrolisados de amido constituída por glicose, maltose e polímeros de glicose de peso molecular mais elevado, semelhante ao processo de hidrogenação catalítica utilizado no fabrico do xarope de maltitol. O xarope resultante é dessalinizado por permuta iónica e concentrado ao nível pretendido.
Einecs	
Denominação química	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α)-D-glucopiranosil-1,4-D-glucitol
Fórmula química	Sorbitol: C <sub>6</sub> H <sub>14</sub> O <sub>6</sub> Maltitol: C <sub>12</sub> H <sub>24</sub> O <sub>11</sub>
Massa molecular	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
Composição	Teor não inferior a 99 % de sacáridos hidrogenados totais em base anidra, não inferior a 50 % de polióis de peso molecular mais elevado, não superior a 50 % de maltitol e não superior a 20 % de sorbitol em base anidra.
<b>Descrição</b>	Líquido viscoso, límpido, incolor e inodoro.
<b>Identificação</b>	
Solubilidade	Muito solúvel em água e ligeiramente solúvel em etanol.
Ensaio para a pesquisa de maltitol	Positivo
Ensaio para a pesquisa de sorbitol	Adicionar 7 ml de metanol, 1 ml de benzaldeído e 1 ml de ácido clorídrico a 5 g de amostra. Misturar e agitar num agitador mecânico até à formação de cristais. Filtrar os cristais e dissolver em 20 ml de água ebuliente contendo 1 g de bicarbonato de sódio. Filtrar os cristais, lavar com 5 ml de uma mistura de água-metanol (1 para 2) e secar ao ar. Os cristais do derivado monobenzilidénico do sorbitol obtidos deste modo fundem entre 173 °C e 179 °C.
<b>Pureza</b>	
Teor de água	Teor não superior a 31 % (método de Karl Fischer)
Cloreto	Teor não superior a 50 mg/kg
Sulfato	Teor não superior a 100 mg/kg
Açúcares redutores	Teor não superior a 0,3 %
Níquel	Teor não superior a 2 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 1 mg/kg»