

## UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1050/2012

z dne 8. novembra 2012

o spremembi Uredbe (EU) št. 231/2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta, glede sirupa poliglicitola

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila <sup>(1)</sup> in zlasti člena 14 Uredbe,ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila <sup>(2)</sup> in zlasti člena 7(5) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 <sup>(3)</sup> določa specifikacije za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008.(2) Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija) je svoje mnenje o varnosti sirupa poliglicitola izrazila s tem, ko je specifikacije, ki jih je predlagatelj predložil 24. novembra 2009, obravnavala kot aditiv za živila <sup>(4)</sup>. Navedeni aditiv za živila je bil zaradi svoje posebne uporabe nato odobren z Uredbo Komisije (EU) št. 1049/2012 z dne 8. novembra 2012 o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta glede uporabe sirupa poliglicitolatola v več kategorijah živil <sup>(5)</sup>, pri čemer mu je bila dodeljena številka E 964. Zato je treba sprejeti specifikacije za navedeni aditiv za živila.

(3) Upoštevatni je treba specifikacije in analitske tehnike za aditive, kot jih predlaga Skupni strokovni odbor FAO/WHO za aditive za živila.

(4) Uredbo (EU) št. 231/2012 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.

(5) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali, Evropski parlament in Svet pa jim nista nasprotovala –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

## Člen 1

Priloga k Uredbi (EU) št. 231/2012 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

## Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v državah članicah.

V Bruslju, 8. novembra 2012

Za Komisijo

Predsednik

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> UL L 354, 31.12.2008, str. 16.<sup>(2)</sup> UL L 354, 31.12.2008, str. 1.<sup>(3)</sup> UL L 83, 22.3.2012, str. 1.<sup>(4)</sup> Svet EFSA za aditive za živila in hranilne vire, dodane živilom (ANS); Znanstveno mnenje o uporabi sirupa poliglicitola kot aditiva za živila na zahtevo Evropske komisije. *EFSA Journal* 2009;7(12):1413.<sup>(5)</sup> Glej stran 41 tega Uradnega lista.

## PRILOGA

V Prilogi k Uredbi (EU) št. 231/2012 se za vnosom za E 962 vstavi naslednji vnos za E 964:

**„E 964 SIRUP POLIGLICITOLA**

<b>Sinonimi</b>	Hidrolizat hidrogeniranega škroba, hidrogenirani glukozi sirup in poliglicitol
<b>Opredelitev</b>	Je zmes, sestavljena pretežno iz maltitola in sorbitola ter manjše količine hidrogeniranih oligo- in polisaharidov ter maltotriitola. Pridobiva se s katalitičnim hidrogeniranjem zmesi hidrolizatov škroba, ki vsebujejo glukozo, maltozo in višještevilčne glukozne polimere, postopek pa je podoben katalitičnemu hidrogeniranju pri proizvodnji sirupa maltitola. Sirup, ki nastane s tem postopkom, se razsoli z ionsko izmenjavo in koncentrira na želeno raven.
EINECS	
Kemijsko ime	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α)-D-glukopiranozil-1,4-D-glucitol
Kemijska formula	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>
Molekulska masa	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
Analiza	Vsebnost ne manj kot 99 % vseh hidrogeniranih saharidov, izraženo na brezvodno osnovo, ne manj kot 50 % poliolov z višjo molekulsko maso, ne več kot 50 % maltitola in ne več kot 20 % sorbitola, izraženo na brezvodno osnovo.
<b>Opis</b>	Bistra brezbarvna viskozna tekočina brez vonja
<b>Identifikacija</b>	
Topnost	Dobro topen v vodi in rahlo topen v etanolu
Preskus na maltitol	Prestane preskus
Preskus na sorbitol	5-gramskemu vzorcu se doda 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida in 1 ml klorovodikove kisline. Mešamo in stresamo v mehničnem mešalniku, dokler ne nastanejo kristali. Kristale filtriramo in jih raztopimo v 20 ml vrele vode, ki vsebuje 1 g natrijevega bikarbonata. Kristale filtriramo, jih izperemo s 5 ml mešanice metanola in vode (1: 2) in posušimo na zraku. Kristali tako pridobljenega monobenzilidenevega derivata sorbitola se topijo med 173 in 179 °C.
<b>Čistost</b>	
Vsebnost vode	Ne več kot 31 % (metoda po Karlu Fischerju)
Kloridi	Ne več kot 50 mg/kg
Sulfati	Ne več kot 100 mg/kg
Reducirajoči sladkorji	Ne več kot 0,3 %
Nikelj	Ne več kot 2 mg/kg
Svinec	Ne več kot 1 mg/kg“