

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 724/2013

z dne 26. julija 2013

o spremembi Uredbe (EU) št. 231/2012 glede specifikacij za nekatere poliole

(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 ⁽¹⁾ 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 ⁽²⁾ ter zlasti člena 7(5) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 z dne 9. marca 2012 ⁽³⁾ določa specifikacije za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008.

(2) Navedene specifikacije se lahko na pobudo Komisije ali na podlagi zahtevka posodobijo v skladu s skupnim postopkom iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 1331/2008.

(3) Dne 29. novembra 2011 je bil vložen zahtevek za spremembo specifikacij za nekatere poliole in bil po tem dostopen državam članicam.

(4) Uredba (EU) št. 231/2012 določa specifikacije za manitol (E 421 (i)) in manitol, pridobljen s fermentacijo (E 421 (ii)). Da bi dosegli večjo jasnost in skladnost, bi bilo treba odobreni aditiv za živila „manitol (E 421 (i))“ preimenoovati v „manitol, pridobljen s hidrogeniranjem“ in posledično spremeniti njegovo opredelitev. Zato bi bilo treba specifikacije za navedeni aditiv za živila spremeniti.

(5) Izomalt (E 953) se pridobiva z dvostopenjskim postopkom, v katerem se sladkor najprej pretvori v izomaltulozo, nato pa hidrogenira. Kristalna oblika se pridobi s kasnejšim sušenjem. Vložen je bil zahtevek za vključitev drugačne oblike izomalta, vodnih raztopin izomalta, v specifikacije, določene v Uredbi (EU) št. 231/2012. Pred-

lagana oblika je v skladu z navedenimi specifikacijami in je na voljo za komercialne namene. Navedena oblika izomalta je cenovno ugodna in časovno učinkovita za industrijo, tako da je na primer zanimiva za slaščičarski sektor. Zato bi bilo treba opis izomalta (E 953) v specifikacijah spremeniti.

(6) V specifikacijah iz Uredbe (EU) št. 231/2012 je določeno, da je eno od meril za čistost poliolov stopnja demineralizacije ali rezidualnih mineralov, za katere so značilni kloridi, sulfati in/ali sulfatni pepel. Poliole se uporabljajo kot pomožne snovi v farmacevtskih proizvodih in v Evropski farmakopeji se za vrednotenje njihove stopnje demineralizacije uporablja prevodnost. Tako je trojno merilo (glede kloridov, sulfatov in/ali sulfatnega pepela) zamenjalo enojno, ki je preprostejše, stroškovno učinkovito in okolju prijaznejše. Zato bi morali specifikacije za aditive za živila sorbitol (E 420 (i)), sirup sorbitola (E 420 (ii)), manitol (E 421 (i)), manitol, pridobljen s fermentacijo (E 421 (ii)), izomalt (E 953), maltitol (E 965 (i)), maltitol sirup (E 965 (ii)), ksilitol (E 967) in eritritol (E 968) spremeniti tako, da se merilo glede kloridov, sulfatov in sulfatnega pepela črta ter nadomesti z enojnim merilom, tj. prevodnostjo.

(7) V skladu s členom 3(2) Uredbe (ES) št. 1331/2008 Komisija glede posodobitve seznama Unije aditivov za živila zaprosi za mnenje Evropsko agencijo za varnost hrane, razen če zadevna posodobitev ne vpliva na zdravje ljudi. Ker zadevne posodobitve ne vplivajo na zdravje ljudi, Evropske agencije za varnost hrane ni treba zaprositi za mnenje.

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

(9) Ukrepi iz te uredbe 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.

⁽¹⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 16.⁽²⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 1.⁽³⁾ UL L 83, 22.3.2012, str. 1.

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, 26. julija 2013

Za Komisijo
Predsednik
José Manuel BARROSO

PRILOGA

Priloga k Uredbi (EU) št. 231/2012 se spremeni:

1. Pri vnosu za aditiv za živila E 420 (i) sorbitol se specifikacije glede čistosti nadomestijo z naslednjim:

„Čistost	
Vsebnost vode	ne več kot 1,5 % (metoda po Karlu Fischerju)
Prevodnost	ne več kot 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (pri 20 % suhi trdni raztopini) pri temperaturi 20 °C
Reducirajoči sladkorji	ne več kot 0,3 %, izraženo kot glukoza na suho snov
Sladkorji skupaj	ne več kot 1 %, izraženo kot glukoza na suho snov
Nikelj	ne več kot 2 mg/kg, izraženo na suho snov
Arzen	ne več kot 3 mg/kg, izraženo na suho snov
Svinec	ne več kot 1 mg/kg, izraženo na suho snov“

2. Pri vnosu za aditiv za živila E 420 (ii) sirup sorbitola se specifikacije glede čistosti nadomestijo z naslednjim:

„Čistost	
Vsebnost vode	ne več kot 31 % (metoda po Karlu Fischerju)
Prevodnost	ne več kot 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (pri proizvodu kot takem) pri temperaturi 20 °C
Reducirajoči sladkorji	ne več kot 0,3 %, izraženo kot glukoza na suho snov
Nikelj	ne več kot 2 mg/kg, izraženo na suho snov
Arzen	ne več kot 3 mg/kg, izraženo na suho snov
Svinec	ne več kot 1 mg/kg, izraženo na suho snov“

3. Vnos za aditiv za živila E 421 (i) manitol se spremeni:

(a) naslov se nadomesti z naslednjim:

„E 421 (i) MANITOL, PRIDOBLEN S HIDROGENIRANJEM“

(b) opredelitev se nadomesti z naslednjim:

„Opredelitev

Pridobljen je s katalitskim hidrogeniranjem raztopin ogljikovih hidratov, ki vsebujejo glukozo in/ali fruktozo.

Vsebuje vsaj 96 % manitola. Del proizvoda, ki ni manitol, je pretežno sestavljen iz sorbitola (največ 2 %), maltitola (največ 2 %) in izomalta (1,1 GPM (1-O-alfa-D-glukopiranozil-D-manitol dehidrat): največ 2 % in 1,6 GPS (6-O-alfa-D-glukopiranozil-D-sorbitol): največ 2 %). Neopredeljene nečistoče ne predstavljajo več kot 0,1 % vsakega.“

(c) specifikacije glede čistosti se nadomestijo z naslednjim:

„Čistost

Vsebnost vode	ne več kot 0,5 % (metoda po Karlu Fischerju)
Prevodnost	ne več kot 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (pri 20 % suhi trdni raztopini) pri temperaturi 20 °C
Reducirajoči sladkorji	ne več kot 0,3 %, izraženo kot glukoza
Sladkorji skupaj	ne več kot 1 %, izraženo kot glukoza
Nikelj	ne več kot 2 mg/kg
Svinec	ne več kot 1 mg/kg“

4. Pri vnosu za aditiv za živila E 421 (ii) manitol, pridobljen s fermentacijo, se specifikacije glede čistosti nadomestijo z naslednjim:

„Čistost

Arabitol	ne več kot 0,3 %
Vsebnost vode	ne več kot 0,5 % (metoda po Karlu Fischerju)
Prevodnost	ne več kot 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (pri 20 % suhi trdni raztopini) pri temperaturi 20 °C
Reducirajoči sladkorji	ne več kot 0,3 %, izraženo kot glukoza
Sladkorji skupaj	ne več kot 1 %, izraženo kot glukoza
Svinec	ne več kot 1 mg/kg“

5. Vnos za aditiv za živila E 953 izomalt se spremeni:

(a) specifikacije glede opisa se nadomestijo z naslednjim:

„Opis

bela, kristalinična snov, brez vonja, rahlo higroskopska ali vodna raztopina z najmanjšo koncentracijo 60 %“

(b) specifikacije glede čistosti se nadomestijo z naslednjim:

„Čistost

Vsebnost vode	ne več kot 7 % za trden proizvod (metoda po Karlu Fischerju)
Prevodnost	ne več kot 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (pri 20 % suhi trdni raztopini) pri temperaturi 20 °C
D-manitol	ne več kot 3 %
D-Sorbitol	ne več kot 6 %
Reducirajoči sladkorji	ne več kot 0,3 %, izraženo kot glukoza na suho snov
Nikelj	ne več kot 2 mg/kg, izraženo na suho snov
Arzen	ne več kot 3 mg/kg, izraženo na suho snov
Svinec	ne več kot 1 mg/kg, izraženo na suho snov“

6. Pri vnosu za aditiv za živila E 965 (i) maltitol se specifikacije glede čistosti nadomestijo z naslednjim:

„Čistost

Videz vodne raztopine	bistra in brezbarvna
Vsebnost vode	ne več kot 1 % (metoda po Karlu Fischerju)
Prevodnost	ne več kot 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (pri 20 % suhi trdni raztopini) pri temperaturi 20 °C
Reducirajoči sladkorji	ne več kot 0,1 %, izraženo kot glukoza na brezvodno osnovo
Nikelj	ne več kot 2 mg/kg, izraženo na brezvodno osnovo
Arzen	ne več kot 3 mg/kg, izraženo na brezvodno osnovo
Svinec	ne več kot 1 mg/kg, izraženo na brezvodno osnovo“

7. Pri vnosu za aditiv za živila E 965 (ii) maltitol sirup se specifikacije glede čistosti nadomestijo z naslednjim:

„Čistost

Videz vodne raztopine	bistra in brezbarvna
Vsebnost vode	ne več kot 31 % (metoda po Karlu Fischerju)
Prevodnost	ne več kot 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (pri proizvodni kot takem) pri temperaturi 20 °C
Reducirajoči sladkorji	ne več kot 0,3 %, izraženo kot glukoza na brezvodno osnovo
Nikelj	ne več kot 2 mg/kg
Svinec	ne več kot 1 mg/kg“

8. Pri vnosu za aditiv za živila E 967 ksilitol se specifikacije glede čistosti nadomestijo z naslednjim:

„Čistost

Vsebnost vode	ne več kot 1 % (metoda po Karlu Fischerju)
Prevodnost	ne več kot 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (pri 20 % suhi trdni raztopini) pri temperaturi 20 °C
Reducirajoči sladkorji	ne več kot 0,2 %, izraženo kot glukoza na suho snov
Drugi večhidroksilni alkoholi	ne več kot 1 %, izraženo na suho snov
Nikelj	ne več kot 2 mg/kg, izraženo na suho snov
Arzen	ne več kot 3 mg/kg, izraženo na suho snov
Svinec	ne več kot 1 mg/kg, izraženo na suho snov“

9. Pri vnosu za aditiv za živila E 968 eritritol se specifikacije glede čistosti nadomestijo z naslednjim:

„Čistost

Izguba pri sušenju	ne več kot 0,2 % (6 ur pri 70 °C, v vakuumskem sušilniku)
Prevodnost	ne več kot 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (pri 20 % suhi trdni raztopini) pri temperaturi 20 °C
Reducirajoče snovi	ne več kot 0,3 %, izraženo kot D-glukoza
Ribitol in glicerol	ne več kot 0,1 %
Svinec	ne več kot 0,5 mg/kg“