

## Reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 1050/2012

2013/EES/28/16

frá 8. nóvember 2012

um breytingu á reglugerð (ESB) nr. 231/2012 um nákvæmar skilgreiningar á aukefnum í matvælum sem eru tilgreind í II. og III. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 að því er varðar pólýglýsítólsíróp (\*)

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUSAMBANDSINS  
HEFUR,

með hliðsjón af sáttmálanum um starfshætti Evrópusambandsins,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 frá 16. desember 2008 um aukefni í matvælum<sup>(1)</sup>, einkum 14. gr.,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1331/2008 frá 16. desember 2008 um sameiginlega málsmeðferð við leyfisveitingu fyrir aukefni í matvælum, ensím í matvælum og bragðefni í matvælum<sup>(2)</sup>, einkum 5. mgr. 7. gr.,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

- 1) Í reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 231/2012<sup>(3)</sup> er mælt fyrir um nákvæmar skilgreiningar á aukefnum í matvælum sem eru tilgreind í II. og III. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008.
- 2) Matvælaöryggisstofnun Evrópu („Matvælaöryggisstofnunin“) gaf álit sitt varðandi öryggi pólýglýsítólsíróps með því að taka tillit til nákvæmu skilgreininganna sem umsækjandinn lagði til 24. nóvember 2009 fyrir efnið sem aukefni í matvælum<sup>(4)</sup>. Þetta matvælaaukefni var síðan heimilað á grundvelli tiltekinna notkunar og því gefið númerið E 964 með reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 1049/2012 frá 8. nóvember 2012 um breytingu á

II. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 að því er varðar notkun á pólýglýsítólsírópi í nokkrum matvælaflokkum<sup>(5)</sup>. Því skal samþykkja nákvæmar skilgreiningar fyrir þetta matvælaaukefni.

- 3) Nauðsynlegt er að taka mið af nákvæmum skilgreiningum og greiningaraðferðum fyrir aukefni sem sameiginlega sérfræðinganefnd Matvæla- og landbúnaðarstofnunar Sameinuðu þjóðanna og Alþjóðaheilbrigðismálastofnunarinnar (WHO) um aukefni í matvælum (JECFA) leggur til.
- 4) Því ber að breyta reglugerð (ESB) nr. 231/2012 til samræmis við það.
- 5) Ráðstafanirnar, sem kveðið er á um í þessari reglugerð, eru í samræmi við álit fastanefndarinnar um matvælaferlið og heilbrigði dýra og hvorki Evrópuþingið né ráðið hefur andmælt þeim.

SAMBYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

1. gr.

Viðaukanum við reglugerð (ESB) nr. 231/2012 er breytt í samræmi við viðaukann við þessa reglugerð.

2. gr.

Reglugerð þessi öðlast gildi á tuttugasta degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 8. nóvember 2012.

Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,

forseti.

José Manuel BARROSO

(\*) Þessi EB-gerð birtist í Stjtið. ESB L 310, 9.11.2012, bls. 45. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 63/2013 frá 3 maí 2013 um breytingu á II. viðauka (Tæknilegar reglugerðir, staðlar, prófanir og vottun) við EES-samninginn, biður birtingar.

(<sup>1</sup>) Stjtið. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 16.

(<sup>2</sup>) Stjtið. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 1.

(<sup>3</sup>) Stjtið. ESB L 83, 22.3.2012, bls. 1.

(<sup>4</sup>) Visindalegt álit nefndar Matvælaöryggisstofnunar Evrópu um aukefni í matvælum og næringarefni sem bætt er við matvæli, að beiðni framkvæmdastjórnar Evrópusambandsins, um notkun pólýglýsítólsíróps sem matvælaaukefnis (Scientific Opinion on the use of Polyglycitol Syrup as a food additive). *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2009 7(12), 1413.

(<sup>5</sup>) Stjtið. ESB L 310, 9.11.2012, bls. 41.

## VIÐAUKI

Í viðaukanum við reglugerð (ESB) nr. 231/2012 bætist eftirfarandi færsla um E 964 við á eftir færslunni um E 962:

**„E 964 PÓLÝGLÝSÍTÓLSÍRÓP**

<b>Samheiti</b>	Vatnsrofsefni vetnaðrar sterkju, vetnað glúkósasíróp og pólýglúsítól
<b>Skilgreining</b>	Blanda, einkum úr maltítóli og sorbítóli og minna magni af vetnuðum fá- og fjölsykrum og maltrótrítóli. Hún er framleidd með hvarfaðri vetnun á blöndu af vatnsrofsefnum sterkju, sem er samsett úr glúkósa, maltósa og hærri glúkósaafjölliðum, sem svipar til hvataða vetnunarferlisins sem er notað við framleiðslu á maltítólsírópi. Sírópið sem þannig fæst er afseltað með jónaskiptum og er þykkt að þeim styrk sem óskað er eftir.
EINECS-númer	
Efnaheiti	Sorbítól: D-glúsítól Maltítól: (α)-D-glúkópýranósýl-1,4-D-glúsítól
Efnaformúla	Sorbítól: C <sub>6</sub> H <sub>14</sub> O <sub>6</sub> Maltítól: C <sub>12</sub> H <sub>24</sub> O <sub>11</sub>
Mólþyngd	Sorbítól: 182,2 Maltítól: 344,3
Magngreining	Innihald vetnaðra sykra í heild ekki minna en 99% miðað við vatnsfrítt form, ekki minna en 50% af fjölkóhólum með hærri mólþyngd, ekki meira en 50% af maltítóli og ekki meira en 20% af sorbítóli miðað við vatnsfrítt form.
<b>Lýsing</b>	Litlaus og lyktarlaus, tær seigfljótandi vökvi
<b>Sanngreining</b>	
Leysni	Mjög leysanlegt í vatni og lítillega leysanlegt í etanóli
Prófun fyrir maltítól	Stenst prófunina
Prófun fyrir sorbítól	7 ml af metanóli, 1 ml af bensaldehýði og 1 ml af saltsýrulausn er bætt við 5 g af sýninu. Blandað er saman og hrist í vélhristara uns kristallar myndast. Kristallarnir eru síaðir og leystir upp í 20 ml af sjóðandi vatni sem inniheldur 1 g af natríumbikarbónati. Kristallarnir eru síaðir og þvegnir með 5 ml af blöndu vatns og metanóls (1:2) og látnir loftþorna. Kristallar sorbítólmónóbensýlidenafleiðunnar sem þannig fást bráðna við hita á bilinu 173 til 179 °C.
<b>Hreinleiki</b>	
Vatnsinnihald	Ekki meira en 31% (aðferð Karls Fischers)
Klóríð	Ekki meira en 50 mg/kg
Súlföt	Ekki meira en 100 mg/kg
Afoxandi sykrur	Ekki meira en 0,3%
Nikkel	Ekki meira en 2 mg/kg
Bly	Ekki meira en 1 mg/kg“