

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 724/2013**z dnia 26 lipca 2013 r.****zmieniające rozporządzenie (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do specyfikacji kilku polioli****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 14,uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących ⁽²⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 ⁽³⁾ ustanowiono specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (2) Specyfikacje te mogą zostać uaktualnione zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008, z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku.
- (3) W dniu 29 listopada 2011 r. złożono wniosek w sprawie zmiany specyfikacji dotyczących kilku polioli, który udostępniono następnie państwom członkowskim.
- (4) W rozporządzeniu (UE) nr 231/2012 ustanowiono specyfikacje dla mannitolu (E 421(i)) i dla mannitolu otrzymywanego w drodze fermentacji (E 421(ii)). W celu uzyskania większej spójności i jasności „mannitol (E 421(ii))” powinien zostać przemianowany na „mannitol produkowany przez uwodornienie” i w związku z tym należy zmienić jego definicję. Należy zatem zmienić specyfikacje dla tego dodatku do żywności.
- (5) Izomalt (E 953) otrzymywany jest w dwuetapowym procesie, w którym cukier jest najpierw przekształcany w izomaltulozę, a następnie poddawany uwodornieniu. Formę krystaliczną otrzymuje się następnie w procesie suszenia. Złożono wniosek o włączenie do specyfikacji zawartych w rozporządzeniu (UE) nr 231/2012 innej postaci izomaltu: roztworu wodnego izomaltu. Proponowana postać jest zgodna ze specyfikacjami i dostępna do celów handlowych. Taka postać izomaltu pozwala prze-

mysłowi na zmniejszenie kosztów i oszczędność czasu i jest tym samym przydatna na przykład dla producentów wyrobów cukierniczych. Należy zatem zmienić opis izomaltu (E 953) w specyfikacjach.

- (6) Zgodnie ze specyfikacjami zawartymi w rozporządzeniu (UE) nr 231/2012 jednym z kryteriów czystości polioli jest poziom demineralizacji lub pozostałości minerałów, o których świadczą zawartość chlorków, siarczanów lub popiołu siarczanowego. Te same poliole stosowane są jako substancje pomocnicze w produktach leczniczych, a Farmakopea Europejska przyjęła przewodnictwo jako metodę oceny poziomu demineralizacji polioli. W ten sposób trzyczęściową metodę pomiaru (zawartość chlorków, siarczanów lub popiołu siarczanowego) zastąpiono pojedynczą, łatwiejszą do przeprowadzenia, oszczędną i bardziej przyjazną środowisku naturalnemu. Należy zatem zmienić specyfikacje następujących dodatków do żywności: sorbitol (E 420 (i)), syrop sorbitolowy (E 420 (ii)), mannitol (E 421 (i)), mannitol otrzymywany w drodze fermentacji (E 421 (ii)), izomalt (E 953), maltitol (E 965 (i)), syrop maltitolowy (E 965 (ii)), ksylitol (E 967) i erytrytol (E 968) i wykreślić kryteria dotyczące chlorków, siarczanów lub popiołu siarczanowego, zastępując je jednym kryterium dotyczącym przewodnictwa.
- (7) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja powinna zasięgnąć opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w celu uaktualnienia unijnego wykazu dodatków do żywności, z wyjątkiem przypadków gdy dana aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka. Ponieważ przedmiotowa aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka, nie jest konieczne zasięganie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności.
- (8) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (UE) nr 231/2012.
- (9) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt i ani Parlament Europejski, ani Rada nie wyraziły wobec nich sprzeciwu,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.⁽³⁾ Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 26 lipca 2013 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się następujące zmiany:

1) we wpisie dotyczącym dodatku do żywności E 420 (i) sorbitol specyfikacje dotyczące czystości otrzymują brzmienie:

„Czystość	
Zawartość wody	Nie więcej niż 1,5 % (metoda Karla Fischera)
Przewodnictwo	Nie więcej niż 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (w 20 % roztworze suchej substancji) w temperaturze 20 °C
Cukry redukujące	Nie więcej niż 0,3 % (w przeliczeniu na suchą masę, jako glukoza)
Cukry ogółem	Nie więcej niż 1 % (w przeliczeniu na suchą masę, jako glukoza)
Nikiel	Nie więcej niż 2 mg/kg (w przeliczeniu na suchą masę)
Arsen	Nie więcej niż 3 mg/kg (w przeliczeniu na suchą masę)
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg (w przeliczeniu na suchą masę)”

2) we wpisie dotyczącym dodatku do żywności E 420 (ii) syrop sorbitolowy specyfikacje dotyczące czystości otrzymują brzmienie:

„Czystość	
Zawartość wody	Nie więcej niż 31 % (metoda Karla Fischera)
Przewodnictwo	Nie więcej niż 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (w produkcie jako takim) w temperaturze 20 °C
Cukry redukujące	Nie więcej niż 0,3 % (w przeliczeniu na suchą masę, jako glukoza)
Nikiel	Nie więcej niż 2 mg/kg (w przeliczeniu na suchą masę)
Arsen	Nie więcej niż 3 mg/kg (w przeliczeniu na suchą masę)
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg (w przeliczeniu na suchą masę)”

3) wpis dotyczący dodatku do żywności E 421(i) mannitol otrzymuje brzmienie:

a) nagłówek otrzymuje brzmienie:

„E 421 (i) MANNITOL PRODUKOWANY PRZEZ UWODORNIENIE”

b) definicja otrzymuje brzmienie:

„Definicja

Wytwarzany w wyniku katalitycznego uwodornienia węglowodanowych roztworów zawierających glukozę lub fruktozę.

Produkt zawiera min. 96 % mannitolu. Ta część produktu, która nie jest mannitolem, składa się głównie z sorbitolu (maks. 2 %), maltitolu (maks. 2 %) i izomaltu (1,1 GPM (bezwodnik 1-O- α -D-glukopiranozolo-D-mannitol): maks. 2 % oraz 1,6 GPS (6-O- α -D-glukopiranozylo-D-sorbitol): maks. 2 %). Nieznane zanieczyszczenia nie powinny wynosić więcej niż 0,1 % każde.”

c) specyfikacje dotyczące czystości otrzymują brzmienie:

„Czystość

Zawartość wody	Nie więcej niż 0,5 % (metoda Karla Fischera)
Przewodnictwo	Nie więcej niż 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (w 20 % roztworze suchej substancji) w temperaturze 20 °C
Cukry redukujące	Nie więcej niż 0,3 % (w przeliczeniu na glukozę)
Cukry ogółem	Nie więcej niż 1 % (w przeliczeniu na glukozę)
Nikiel	Nie więcej niż 2 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg”

4) we wpisie dotyczącym dodatku do żywności E 421 (ii) mannitol otrzymywany w drodze fermentacji specyfikacje dotyczące czystości otrzymują brzmienie:

„Czystość

Arabitol	Nie więcej niż 0,3 %
Zawartość wody	Nie więcej niż 0,5 % (metoda Karla Fischera)
Przewodnictwo	Nie więcej niż 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (w 20 % roztworze suchej substancji) w temperaturze 20 °C
Cukry redukujące	Nie więcej niż 0,3 % (w przeliczeniu na glukozę)
Cukry ogółem	Nie więcej niż 1 % (w przeliczeniu na glukozę)
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg”

5) wpis dotyczący dodatku do żywności E 953 izomalt otrzymuje brzmienie:

a) specyfikacje dotyczące opisu otrzymują brzmienie:

„Opis

Bezwonna, biała, lekko higroskopijna, krystaliczna substancja lub roztwór wodny o minimalnym stężeniu 60 %”

b) specyfikacje dotyczące czystości otrzymują brzmienie:

„Czystość

Zawartość wody	Nie więcej niż 7 % dla postaci stałej (metoda Karla Fischera)
Przewodnictwo	Nie więcej niż 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (w 20 % roztworze suchej substancji) w temperaturze 20 °C
D-mannitol	Nie więcej niż 3 %
D-sorbitol	Nie więcej niż 6 %
Cukry redukujące	Nie więcej niż 0,3 % (w przeliczeniu na suchą masę, jako glukoza)
Nikiel	Nie więcej niż 2 mg/kg (w przeliczeniu na suchą masę)
Arsen	Nie więcej niż 3 mg/kg (w przeliczeniu na suchą masę)
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg (w przeliczeniu na suchą masę)”

6) we wpisie dotyczącym dodatku do żywności E 965 (i) maltitol specyfikacje dotyczące czystości otrzymują brzmienie:

„Czystość

Barwa roztworu wodnego	Roztwór jest przejrzysty i bezbarwny
Zawartość wody	Nie więcej niż 1 % (metoda Karla Fischera)
Przewodnictwo	Nie więcej niż 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (w 20 % roztworze suchej substancji) w temperaturze 20 °C
Cukry redukujące	Nie więcej niż 0,1 % (w przeliczeniu na bezwodną masę, jako glukoza)
Nikiel	Nie więcej niż 2 mg/kg (w przeliczeniu na bezwodną masę)
Arsen	Nie więcej niż 3 mg/kg (w przeliczeniu na bezwodną masę)
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg (w przeliczeniu na bezwodną masę)”

7) we wpisie dotyczącym dodatku do żywności E 965 (ii) syrop maltitolowy specyfikacje dotyczące czystości otrzymują brzmienie:

„Czystość

Barwa roztworu wodnego	Roztwór jest przejrzysty i bezbarwny
Zawartość wody	Nie więcej niż 31 % (metoda Karla Fischera)
Przewodnictwo	Nie więcej niż 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (w produkcie jako takim) w temperaturze 20 °C
Cukry redukujące	Nie więcej niż 0,3 % (w przeliczeniu na bezwodną masę, jako glukoza)
Nikiel	Nie więcej niż 2 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg”

8) we wpisie dotyczącym dodatku do żywności E 967 ksylitol specyfikacje dotyczące czystości otrzymują brzmienie:

„Czystość

Zawartość wody	Nie więcej niż 1 % (metoda Karla Fischera)
Przewodnictwo	Nie więcej niż 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (w 20 % roztworze suchej substancji) w temperaturze 20 °C
Cukry redukujące	Nie więcej niż 0,2 % (w przeliczeniu na suchą masę, jako glukoza)
Pozostałe alkohole wielowodorotlenowe	Nie więcej niż 1 % (w przeliczeniu na suchą masę)
Nikiel	Nie więcej niż 2 mg/kg (w przeliczeniu na suchą masę)
Arsen	Nie więcej niż 3 mg/kg (w przeliczeniu na suchą masę)
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg (w przeliczeniu na suchą masę)”

9) we wpisie dotyczącym dodatku do żywności E 968 erytrytol specyfikacje dotyczące czystości otrzymują brzmienie:

„Czystość

Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 0,2 % (70 °C, 6 godz. w eksykatorze próżniowym)
Przewodnictwo	Nie więcej niż 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (w 20 % roztworze suchej substancji) w temperaturze 20 °C
Substancje redukujące	Nie więcej niż 0,3 % w przeliczeniu na D-glukozę
Ribitol i glicerol	Nie więcej niż 0,1 %
Ołów	Nie więcej niż 0,5 mg/kg”
