NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 724/2013

z 26. júla 2013,

ktorým sa mení nariadenie (EÚ) č. 231/2012, pokiaľ ide o špecifikácie niekoľkých polyolov

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách ([1]), a najmä na jeho článok 14,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm ([2]), a najmä na jeho článok 7 ods. 5,

keďže:

(1) V nariadení Komisie (EÚ) č. 231/2012 ([3]) sa stanovujú špecifikácie potravinárskych prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.

(2) Uvedené špecifikácie možno aktualizovať v súlade so spoločným postupom uvedeným v článku 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1331/2008 buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti.

(3) Dňa 29. novembra 2011 bola predložená žiadosť o zmenu špecifikácií niekoľkých polyolov, ktorá bola následne sprístupnená členským štátom.

(4) V nariadení (EÚ) č. 231/2012 sa stanovuje špecifikácia manitolu [E 421 i)] a manitolu vyrobeného kvasením [E 421 ii)]. S cieľom dosiahnuť väčšiu zrozumiteľnosť a koherentnosť by sa potravinárska prídavná látka „manitol [E 421 i)]“ mala premenovať na „manitol vyrobený hydrogenáciou“ a v dôsledku toho by sa malo zmeniť aj vymedzenie jeho pojmu. Špecifikácia uvedenej potravinárskej prídavnej látky by sa preto mala zmeniť.

(5) Izomalt (E 953) sa vyrába dvojstupňovým procesom, pri ktorom sa cukor najprv transformuje na izomaltulózu a následne sa hydrogenuje. Kryštalická forma sa následne získava sušením. Okrem uvedenej formy izomaltu bolo požiadané o zahrnutie jeho inej formy – vodného roztoku medzi špecifikácie stanovené v nariadení (EÚ) č. 231/2012. Uvedená forma spĺňa špecifikácie a je dostupná na komerčné účely. Táto forma izomaltu je menej nákladná a časovo menej náročná pre priemysel, a preto sa o ňu zaujímajú napr. výrobcovia cukroviniek. Preto by sa opis izomaltu (E 953) uvedený v špecifikácii mal zmeniť.

(6) Podľa špecifikácií stanovených v nariadení (EÚ) č. 231/2012 je jedným z kritérií čistoty polyolov úroveň demineralizácie alebo zvyškové množstvo minerálov, charakterizované chloridmi, síranmi a/alebo síranovým popolom. Rovnaké polyoly sa používajú aj ako pomocné látky vo farmaceutických produktoch a Európsky liekopis prijal vodivosť ako spôsob vyhodnotenia úrovne demineralizácie polyolov. Tým sa trojité meranie (chloridov, síranov a síranového popola) nahradilo jedným meraním, ktoré sa dá ľahšie vykonať, je menej nákladné a priaznivejšie pre životné prostredie. Preto by sa špecifikácie potravinárskych prídavných látok sorbitol [E 420 i)], sorbitolový sirup [E 420 ii)], manitol [E 421 i)], manitol vyrobený kvasením [E 421 ii)], izomalt (E 953), maltitol [E 965 i)], maltitolový sirup [E 965 ii)], xylitol (E 967) a erytritol (E 968) mali zmeniť tak, že sa vypustia kritériá o chloridoch, síranoch a síranovom popole a nahradia sa jediným kritériom – vodivosťou.

(7) S cieľom aktualizovať zoznam prídavných látok platný v Únii má Komisia podľa článku 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1331/2008 požiadať Európsky úrad pre bezpečnosť potravín o stanovisko okrem prípadov, keď sa nepredpokladá, že predmetná aktualizácia bude mať vplyv na ľudské zdravie. Keďže sa nepredpokladá, že by dotknutá aktualizácia mala vplyv na ľudské zdravie, nie je potrebné vyžiadať od Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín jeho stanovisko.

(8) Nariadenie (EÚ) č. 231/2012 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.

(9) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat a Európsky parlament ani Rada proti nim nevzniesli námietku,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

([1]) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.
([2]) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1.
([3]) Ú. v. EÚ L 83, 22.3.2012, s. 1.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 26. júla 2013

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

PRÍLOHA

Príloha k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa mení takto:

1. V položke potravinárska prídavná látka E 420 i) sorbitol sa špecifikácia čistoty nahrádza takto:

„**Čistota**	
Obsah vody	Najviac 1,5 % (metóda Karla Fischera)
Vodivosť	Najviac 20 µS/cm (20 % roztok sušiny) pri teplote 20 °C
Redukčné cukry	Najviac 0,3 % (vyjadrené ako glukóza v sušine)
Celkový cukor	Najviac 1 % (vyjadrený ako glukóza v sušine)
Nikel	Najviac 2 mg/kg (vyjadrený v sušine)
Arzén	Najviac 3 mg/kg (vyjadrený v sušine)
Olovo	Najviac 1 mg/kg (vyjadrené v sušine)“

2. V položke potravinárska prídavná látka E 420 i) sorbitolový sirup sa špecifikácia čistoty nahrádza takto:

„**Čistota**	
Obsah vody	Najviac 31 % (metóda Karla Fischera)
Vodivosť	Najviac 10 µS/cm (samotného výrobku) pri teplote 20 °C
Redukčné cukry	Najviac 0,3 % (vyjadrené ako glukóza v sušine)
Nikel	Najviac 2 mg/kg (vyjadrený v sušine)
Arzén	Najviac 3 mg/kg (vyjadrený v sušine)
Olovo	Najviac 1 mg/kg (vyjadrené v sušine)“

3. Položka potravinárska prídavná látka E 421 i) manitol sa mení takto:

a) nadpis sa nahrádza takto:

„**E 421 i)** —MANITOL VYROBENÝ HYDROGENÁCIOU“

b) vymedzenie pojmu sa nahrádza takto:

„**Definícia**	Vyrába sa katalytickou hydrogenáciou uhľovodíkových roztokov s obsahom glukózy a/alebo fruktózy. Produkt obsahuje minimálne 96 % manitolu. Časť produktu, ktorá nie je manitolom, sa skladá predovšetkým zo sorbitolu (max. 2 %), maltitolu (max. 2 %) a izomaltu [1,1 GPM (1-O-alfa-D-glukopyranosyl-D-manitol dehydrát)]: max. 2 % a 1,6 GPS (6-O-α-D-glukopyranosyl-D-sorbitol): max 2 %]. Žiadna z nešpecifikovaných nečistôt nesmie predstavovať viac ako 0,1 %.“

c) špecifikácia čistoty sa nahrádza takto:

„**Čistota**	
Obsah vody	Najviac 0,5 % (metóda Karla Fischera)
Vodivosť	Najviac 20 µS/cm (20 % roztok sušiny) pri teplote 20 °C
Redukčné cukry	Najviac 0,3 % (vyjadrené ako glukóza)
Celkový cukor	Najviac 1 % (vyjadrený ako glukóza)
Nikel	Najviac 2 mg/kg
Olovo	Najviac 1 mg/kg“

4. V položke potravinárska prídavná látka E 421 ii) manitol vyrobený kvasením sa špecifikácia čistoty nahrádza takto:

„**Čistota**	
Arabitol	Najviac 0,3 %
Obsah vody	Najviac 0,5 % (metóda Karla Fischera)
Vodivosť	Najviac 20 µS/cm (20 % roztok sušiny) pri teplote 20 °C
Redukčné cukry	Najviac 0,3 % (vyjadrené ako glukóza)
Celkový cukor	Najviac 1 % (vyjadrený ako glukóza)
Olovo	Najviac 1 mg/kg“

5. Položka potravinárska prídavná látka E 953 izomalt sa mení takto:

a) špecifikácia opisu sa nahrádza takto:

„**Opis**	Biela, mierne hygroskopická, kryštalická látka alebo vodný roztok s minimálnou koncentráciou 60 % bez zápachu“

b) špecifikácia čistoty sa nahrádza takto:

„**Čistota**	
Obsah vody	Najviac 7 %v tuhom výrobku (metóda Karla Fischera)
Vodivosť	Najviac 20 µS/cm (20 % roztok sušiny) pri teplote 20 °C
D-manitol	Najviac 3 %
D-sorbitol	Najviac 6 %
Redukčné cukry	Najviac 0,3 % (vyjadrené ako glukóza v sušine)
Nikel	Najviac 2 mg/kg (vyjadrený v sušine)
Arzén	Najviac 3 mg/kg (vyjadrený v sušine)
Olovo	Najviac 1 mg/kg (vyjadrené v sušine)“

6. V položke potravinárska prídavná látka E 965 i) maltitol sa špecifikácia čistoty nahrádza takto:

„**Čistota**	
Vzhľad vodného roztoku	Roztok je číry a bezfarebný
Obsah vody	Najviac 1 % (metóda Karla Fischera)
Vodivosť	Najviac 20 µS/cm (20 % roztok sušiny) pri teplote 20 °C
Redukčné cukry	Najviac 0,1 % (vyjadrené ako glukóza v anhydride)
Nikel	Najviac 2 mg/kg (vyjadrený v anhydride)
Arzén	Najviac 3 mg/kg (vyjadrený v anhydride)
Olovo	Najviac 1 mg/kg (vyjadrené v anhydride)“

7. V položke potravinárska prídavná látka E 965 ii) manitolový sirup sa špecifikácia čistoty nahrádza takto:

„**Čistota**	
Vzhľad vodného roztoku	Roztok je číry a bezfarebný
Obsah vody	Najviac 31 % (metóda Karla Fischera)
Vodivosť	Najviac 10 µS/cm (samotného výrobku) pri teplote 20 °C
Redukčné cukry	Najviac 0,3 % (vyjadrené ako glukóza v anhydride)
Nikel	Najviac 2 mg/kg
Olovo	Najviac 1 mg/kg“

8. V položke potravinárska prídavná látka E 967 xylitol sa špecifikácia čistoty nahrádza takto:

„**Čistota**	
Obsah vody	Najviac 1 % (metóda Karla Fischera)
Vodivosť	Najviac 20 µS/cm (20 % roztok sušiny) pri teplote 20 °C
Redukčné cukry	Najviac 0,2 % (vyjadrené ako glukóza v sušine)
Ostatné viacsýtne alkoholy	Najviac 1 % (vyjadrené v sušine)
Nikel	Najviac 2 mg/kg (vyjadrený v sušine)
Arzén	Najviac 3 mg/kg (vyjadrený v sušine)
Olovo	Najviac 1 mg/kg (vyjadrené v sušine)“

9. V položke potravinárska prídavná látka E 968 erytritol sa špecifikácia čistoty nahrádza takto:

„**Čistota**	
Strata sušením	Najviac 0,2 % (70 °C, 6 hodín vo vákuovom exsikátore)
Vodivosť	Najviac 20 µS/cm (20 % roztok sušiny) pri teplote 20 °C
Redukujúce látky	Najviac 0,3 %, vyjadrené ako D-glukóza
Ribitol a glycerol	Najviac 0,1 %
Olovo	Najviac 0,5 mg/kg“