

REGOLAMENTO (UE) N. 1050/2012 DELLA COMMISSIONE
dell'8 novembre 2012

che modifica il regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio a riguardo dello sciroppo di poliglicolitolo

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 14,

visto il regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari ⁽²⁾, in particolare l'articolo 7, paragrafo 5,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 231/2012 ⁽³⁾ della Commissione stabilisce specifiche per gli additivi alimentari di cui agli allegati II e III al regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (2) L'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») ha espresso il suo parere in merito alla sicurezza dello sciroppo di poliglicolitolo in funzione delle specifiche proposte dal richiedente il 24 novembre 2009 come additivo alimentare ⁽⁴⁾. Tale additivo alimentare è stato successivamente autorizzato in rapporto a usi specifici e a esso è stato assegnato il numero E 964 dal regolamento (UE) n. 1049/2012 della Commissione, dell'8 novembre 2012, che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del

Consiglio riguardo all'uso di sciroppo di poliglicolitolo in varie categorie di alimenti ⁽⁵⁾. Occorre pertanto adottare specifiche per questo additivo alimentare.

- (3) È necessario tenere conto delle specifiche e delle tecniche analitiche per gli additivi come proposte dal Comitato misto FAO/OMS di esperti per gli additivi alimentari.
- (4) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (UE) n. 231/2012.
- (5) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali e ad esse non si sono opposti né il Parlamento europeo né il Consiglio,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 è modificato in conformità all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, l'8 novembre 2012

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

⁽²⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1.

⁽⁴⁾ Gruppo di esperti scientifici sugli additivi alimentari e sulle fonti di nutrienti aggiunte agli alimenti; Parere scientifico sull'uso dello sciroppo di poliglicolitolo come additivo alimentare su richiesta della Commissione europea. The EFSA Journal 2009; 7(12):1413.

⁽⁵⁾ Cfr. pag. 41.

ALLEGATO

All'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012, la voce seguente relativa all'E 964 è inserita dopo la voce relativa all'E 962:

«E 964 SCIROPPO DI POLIGLICITOLO

Sinonimi	Idrolizzato di amido idrogenato, sciroppo di glucosio idrogenato e poliglucitolo.
Definizione	Una miscela consistente principalmente di maltitolo e sorbitolo, con quantità minori di oligo- e polisaccaridi idrogenati e maltotriitolo. Si produce con l'idrogenazione catalitica di una miscela di idrolizzati di amido costituiti da polimeri di glucosio e maltosio e polimeri del glucosio a catena più lunga, simile al processo di idrogenazione catalitica utilizzato per la fabbricazione dello sciroppo di maltitolo. Ne risulta uno sciroppo dissalato a causa dello scambio ionico e concentrato al livello desiderato.
EINECS	
Denominazione chimica	Sorbitolo: D-glucitolo Maltitolo: (α)-D-glucopiranosil-1,4-D-glucitolo
Formula chimica	Sorbitolo: C ₆ H ₁₄ O ₆ Maltitolo: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Peso molecolare	Sorbitolo: 182,2 Maltitolo: 344,3
Tenore	Tenore non inferiore al 99 % di saccaridi idrogenati totali su base anidra, non meno del 50 % di polioli di più elevato peso molecolare, non più del 50 % di maltitolo e non più del 20 % di sorbitolo su base anidra.
Descrizione	Liquido limpido e viscoso incolore e inodore.
Identificazione	
Solubilità	Molto solubile in acqua e poco solubile in etanolo
Saggi del maltitolo	Positivo
Saggi del sorbitolo	A 5 g del campione aggiungere 7 ml di metanolo, 1 ml di benzaldeide e 1 ml di acido cloridrico. Mescolare e agitare con un agitatore meccanico fino all'apparizione di cristalli. Filtrare i cristalli e disciogliere in 20 ml di acqua bollente contenente 1 g di bicarbonato di sodio. Filtrare i cristalli, lavare con 5 ml di una miscela acqua/metanolo (1/2) e asciugare all'aria. I cristalli di monobenzilidene derivati dal sorbitolo così ottenuti fondono fra 173 e 179 °C.
Purezza	
Contenuto d'acqua	Non più del 31 % (metodo di Karl Fischer)
Cloruri	Non più di 50 mg/kg
Solfati	Non più di 100 mg/kg
Zuccheri riducenti	Non più dello 0,3 %
Nichel	Non più di 2 mg/kg
Piombo	Non più di 1 mg/kg»